

Płońnica: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŃNICA

Numer ogłoszenia: 89390 - 2010; data zamieszczenia: 29.03.2010

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Lipowa 5, 13-206 Płońnica, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 0-23 696 80 36, faks 0-23 696 86 12.

Adres strony internetowej zamawiającego: www.bip.plosnica.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: USŁUGA DOŻYWIANIA DZIECI W FORMIE GORĄCEGO POSIŁKU DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH, GIMNAZJUM I ZESPOŁU SZKÓŁ NA TERENIE GMINY PŁOŃNICA.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Część I: 1. Przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców), do następujących szkół: a) Szkoła Podstawowa w Płońnicy - posiłki dla 97 uczniów dostarczane do godz.10:00 b) Szkoła Podstawowa w Niechłonie - posiłki dla 15 uczniów dostarczane do godz.11:00 c) Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla 17 uczniów dostarczane do godz.10:15 d) Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęku - posiłki dla 35 uczniów dostarczane do godz.10:30 2. Przygotowanie i dowieszenie gorących posiłków w metalowych opakowaniach utrzymujących ciepłość posiłku w tzw. geenach z zapewnieniem naczyń jednorazowych styropianowych wraz ze sztućcami (łącznie z odbiorem niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców), do następujących szkół: a) Filialna Szkoła Podstawowa w Jabłonowie - posiłki dla 3 uczniów dostarczane do godz.10:15 b) Filialna Szkoła Podstawowa w Zalesiu - posiłki dla 0 uczniów - z możliwością uruchomienia usługi, w momencie zaistnienia potrzeb dla ok. 3 osób 3. W przypadku gdy posiłki dostarczone w geenach nie będą utrzymywały temperatury po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego, Wykonawca zapewni: a) indywidualne termosy dla każdego posiłku, gdy liczba uczniów dla których dostarczane będą posiłki nie przekroczy 6; b) termosy w przypadku gdy liczba dożywianych uczniów przekroczy 6. 4. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 5. Obiady winny mieć formę jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) trzy dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) dwa dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; b. surówka - 100 g; c. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g, 6. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 7. Wykonawca w każdy poniedziałek przedłoży dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na 5 dni. 8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację. Część II: 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów: a) dla 55 uczniów Publicznego Gimnazjum w Gródkach w godz. 10:00 - 14:00; b) dla 10 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 10:00 - 14:00; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział

warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) trzy dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) dwa dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g; c. surówka 100g. 4. Wykonawca przedstawiał będzie jadłospis na 5 dni w tym: a) 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b) 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: tak.

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających

1. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego w przypadku gdy liczba uczniów uprawnionych do korzystania z dożywiania przekroczy liczbę 170, a zwiększenie tej liczby spowoduje przekroczenie górnego pułapu wynagrodzenia przewidzianego w umowie w sprawie zamówienia publicznego. 2. Zamówienie uzupełniające polegać będzie na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówienia co zamówienie podstawowe. 3. Zamówienie uzupełniające nie może przekroczyć łącznie 50% wartości zamówienia na daną część zamówienia. 4. W celu udzielenia Wykonawcy zamówienia uzupełniającego strony w trybie z wolnej ręki przeprowadzą negocjacje mające na celu ustalenie wszelkich warunków wykonania tego zamówienia i podpiszą umowę. 5. W przypadku gdy strony nie uzgodnią warunków umowy, o której mowa w pkt.4 Zamawiający będzie miał prawo udzielić zamówienia uzupełniającego osobie trzeciej.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 2.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 22.12.2010.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.2) ZALICZKI

Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu wykazania spełniania warunku posiadania uprawnień do prowadzenia działalności Wykonawca składa: 1. Aktualne zezwolenie państwowego inspektora sanitarnego na prowadzenie działalności będącej przedmiotem zamówienia. 2. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 PZP. 3. W przypadku oferty składanej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokument określony w pkt.1 może zostać złożony przez jednego z Wykonawców albo wspólnie.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu wykazania spełniania warunku posiadania wiedzy i doświadczenia Wykonawca składa Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 PZP

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu wykazania spełniania warunku posiadania potencjału technicznego Wykonawca składa 1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 PZP 2. Wykaz pojazdów, którymi realizowana będzie usługa wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi pojazdami w przypadku składania oferty na część I zamówienia- zgodnie z Załącznikiem 2 SIWZ, 3. Decyzja państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzająca lokal do prowadzenia żywienia zbiorowego na część II zamówienia. 4. Decyzja państwowego inspektora sanitarnego dopuszczająca do przewozu żywności pojazdy, którym przewożone będą posiłki w ramach Części I zamówienia 5. W przypadku, gdy Wykonawca składać będzie ofertę na całość zamówienia, zobowiązany jest do przedłożenia obydwu dokumentów z pkt.2 i 3.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu wykazania spełniania warunku posiadania zdolności do wykonania zamówienia Wykonawca składa Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 PZP

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

W celu wykazania spełniania tego warunku Wykonawca składa Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art.22 ust.1 PZP

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:

- koncesję, zezwolenie lub licencję

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia
- aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

1. Oryginał pełnomocnictwa udzielonego osobom podpisującym ofertę, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego; 2. Oryginał pełnomocnictwa do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

Zmiana umowy może nastąpić w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług (VAT).

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.plosnica.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Płońsku ul. Lipowa 5 13-206 Płońsk.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 08.04.2010 godzina 10:00, miejsce: Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej w Płońsku ul. Lipowa 5 13-206 Płońsk Sekretariat, pokój nr 2, I piętro.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: Przygotowanie i dowóz gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń jednorazowych i ich odbiorem dla uczniów szkół podstawowych: w Płońsku, Niechłonie, Gródkach, Wielkim Łęcku, Jabłonowie, Zalesiu.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przygotowanie i dowożenie gorących posiłków w termosach wraz z zapewnieniem naczyń styropianowych i sztućców (włącznie z odbiorem termosów, niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców), do następujących szkół: a) Szkoła Podstawowa w Płońsku - posiłki dla 97 uczniów dostarczane do godz.10:00 b) Szkoła Podstawowa w Niechłonie - posiłki dla 15 uczniów dostarczane do godz.11:00 c) Szkoła Podstawowa w Gródkach - posiłki dla 17 uczniów dostarczane do godz.10:15 d) Szkoła Podstawowa w Wielkim Łęcku - posiłki dla 35 uczniów dostarczane do godz.10:30 2. Przygotowanie i dowożenie gorących posiłków w metalowych opakowaniach utrzymujących ciepłotę posiłku w tzw. geenach z zapewnieniem naczyń jednorazowych styropianowych wraz ze sztućcami (łącznie z odbiorem niespożytych posiłków i zużytych naczyń i sztućców), do następujących szkół: a) Filialna Szkoła Podstawowa w Jabłonowie - posiłki dla 3 uczniów dostarczane do godz.10:15 b) Filialna Szkoła Podstawowa w Zalesiu - posiłki dla 0 uczniów - z możliwością uruchomienia usługi, w momencie zaistnienia potrzeb dla ok. 3 osób 3. W przypadku gdy posiłki dostarczone w geenach nie będą utrzymywały temperatury po zgłoszeniu tego faktu przez Zamawiającego, Wykonawca zapewni: a) indywidualne termosy dla każdego posiłku, gdy liczba uczniów dla których dostarczane będą posiłki nie przekroczy 6; b) termosy w przypadku gdy liczba dożywianych uczniów przekroczy 6. 4. Wykonawca zobowiązany jest przygotować i dostarczyć posiłki, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 5. Obiady winny mieć formę jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) trzy dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) dwa dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; b. surówka - 100 g; c. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g. 6. Wykonawca będzie dostarczać posiłki samochodem dopuszczonym do przewozu żywności decyzją państwowego inspektora sanitarnego. 7. Wykonawca w każdy poniedziałek przedłoży dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia jadłospis na 5 dni. 8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację..

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 22.12.2010.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków z zapewnieniem miejsca do ich spożywania bez konieczności dowozu uczniów: a) dla 55 uczniów Publicznego Gimnazjum w Gródkach w godz. 10:00 - 14:00; b) dla 10 uczniów Zespołu Szkół w Gródkach - w godz. 10:00 - 14:00; 2. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania

posiłków, przez które rozumieć należy gorące posiłki o wartości odżywczej i kalorycznej co najmniej 450 kalorii. Zupy należy przygotowywać na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem, albo masłem czy mąką, sporadycznie zasmażką. Stosowanie tłuszczów roślinnych, a ograniczanie tłuszczów zwierzęcych, duży udział warzyw w posiłkach. 3. Obiady winny mieć formę jednodaniowego ciepłego posiłku serwowanego na przemian w następujący sposób: a) trzy dni w tygodniu zupa z pieczywem (zupa 400 ml + 2 kromki chleba 100g); b) dwa dni w tygodniu drugie danie: a. ziemniaki gotowane, albo zamiennik typu: makaron, ryż, kasza 200g + mięso 100g; b. dania typu np. pierogi, naleśniki, kopytka, makaron z sosem, danie bezmięsne lub krokiety 200g; c. surówka 100g. 4. Wykonawca przedstawiał będzie jadłospis na 5 dni w tym: a) 1 egzemplarz wywiesi w miejscu realizowania usługi; b) 1 egzemplarz dostarczy dyrektorowi każdej ze szkół objętej realizacją zamówienia. 5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości i rodzaju dostarczanych posiłków w zależności od zaistniałych potrzeb, pod warunkiem że zmiany nie spowodują zwiększenia ceny zamówienia określonej w umowie na jego realizację.

2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3.

3) Czas trwania lub termin wykonania: Zakończenie: 22.12.2010.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.