

Lipusz, dnia 23.12.2016 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipuszu

ul. Wybickiego 27

83-424 Lipusz

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne, których wartość jest mniejsza niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, do których zastosowanie mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.)

na „SUKCESYWNĄ DOSTAWĘ GORĄCYCH POSILKÓW W RAMACH DOŻYWIANIA UCZNIÓW W SZKOLE PODSTAWOWEJ W LIPUSZU I GIMNAZJUM W LIPUSZU W 2017 ROKU”

CPV 55321000–6 Usługi przygotowywania posiłków

CPV 55523100–3 Usługi w zakresie posiłków szkolnych

CPV 55524000–9 Usługi dostarczania posiłków do szkół

1. NAZWA (FIRMA) ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Ośrodek Pomocy Społecznej w Lipuszu, ul. Wybickiego 27, 83-424 Lipusz

NIP: 591-14-62-618

REGON: 190586969

Adres strony internetowej: www.ops-lipusz.biuletyn.net

e-mail: ops@lipusz.pl

nrfaksu: 058 687-21-03

Godziny urzędowania: poniedziałek 7:30 – 16:30

wtorek –czwartek 7:30 – 15:30

piątek 7:30 – 14:30

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.) w trybie

art.138o na *Sukcesywną dostawę gorących posiłków w ramach dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej w Lipuszu i Gimnazjum w Lipuszu w 2017 r.*

2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Specyfikacją stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks Cywilny (Dz. U. z 2016 r., poz. 380 ze zm.).

3. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

- 1) Oferty należy składać w **Ośrodku Pomocy Społecznej w Lipuszu ul. Wybickiego 27, parter pokój nr 4, w nieprzekraczalnym terminie do dnia 02.01.2017 r. do godz. 10:00.**
- 2) Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która zostanie złożona po terminie.
- 3) Otwarcie ofert nastąpi w dniu 02.01.2017 r. o godz.10:15, w Urzędzie Gminy Lipusz - I piętro – pokój nr 12, ul. Wybickiego 27; 83-424 Lipusz.
- 4) Otwarcie ofert jest jawne.
- 5) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 6) Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda do publicznej wiadomości nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest:

„Sukcesywna dostawa gorących posiłków w ramach dożywiania uczniów w Szkole Podstawowej w Lipuszu i w Gimnazjum w Lipuszu w 2017 roku”.Przygotowanie i dostarczenie gorącego posiłku – obiadu jednodaniowego – w postaci zupy lub drugiego dania (na przemian) do Szkoły Podstawowej w Lipuszu i Gimnazjum w Lipuszu w dni nauki w szkole z wyłączeniem ferii zimowych, wakacji letnich, przerw świątecznych, dni ustawowo wolnych od nauki, dni dodatkowo wolnych od zajęć wyznaczonych przez dyrektora szkoły przypadających w okresie:

od dnia 09 stycznia 2017 roku do 23 czerwca 2017 roku

od dnia 02 października 2017 roku do 22 grudnia 2017 roku

Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego postępowania, zwane dalej „Zamówieniem”, objęte jest kodem CPV:

CPV 55321000–6	Usługi przygotowywania posiłków
CPV 55523100–3	Usługi w zakresie posiłków szkolnych
CPV 55524000–9	Usługi dostarczania posiłków do szkół

Szacunkowa ilość gorących posiłków łącznie w Szkole Podstawowej i Gimnazjum

w Lipuszu w 2017 roku wynosić będzie 29 160 posiłków z czego szacunkowa dzienna ilość wynosić będzie 180 posiłków, przez 162 dni.

Wskazane wyżej ilości posiłków są wielkościami szacunkowymi służącymi do kalkulacji ceny ofertowej. Ostateczna ilość wytworzonych posiłków wynikać będzie z realizacji zamówienia do końca okresu trwania umowy, wg aktualnych potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia do 30% wielkości zamówienia posiłków jak również zmiany terminów dożywiania, w zależności od bieżących potrzeb zamawiającego i otrzymanych środków finansowych Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie do 30% ilości posiłków lub zmiany terminów dożywiania.

Nie zrealizowanie zamówienia w całości przez Zamawiającego nie może być podstawą do roszczeń finansowych Wykonawcy względem Zamawiającego.

Przedmiot zamówienia obejmuje:

1) **przygotowywanie gorących posiłków** w formie obiadów dla uczniów Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Lipuszu, wykonanych z produktów zakupionych przez Wykonawcę w postaci:

- a) dwa razy w tygodniu posiłek – w formie pożywnej zupy na wywarze drobiowym z dużą ilością warzyw (400 gram) z wkładką mięsną (100 gram) + pieczywo razowe lub pełnoziarniste (100 gram) o kaloryczności 450 kcal.
- b) trzy razy w tygodniu drugie danie o gramaturze nie mniejszej niż 450 gram: ziemniaki, kasza, ryż, makaron (200 gram), + mięso/ryba o wadze 100 gram (przy czym porcja ryby raz w tygodniu – w piątek; nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku) surówka lub warzywa nie mniej niż 150 gram; jeden raz w tygodniu drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki z serem, krokiety, placki ziemniaczane itp. lub dania półmięsne np. łazanki z kapustą i mięsem, o wadze co najmniej 400 gram - o kaloryczności 450 kcal.

Dodatkowo do każdego obiadu owoc – owoce sezonowe, surowe, owoc w całości – od 80 g do 150 g (np. jabłka, gruszki) porcja drobnych owoców – od ½ do całego pojemnika wielkości 250 ml (np. jagody, maliny, jeżyny) małe owoce (np. śliwki) min. 3 szt.

Przykładowy jadłospis został określony w **załączniku nr 4 do SIWZ**.

2) **dostarczanie gorących posiłków**, o których mowa w pkt 1, w części określonej Zamówieniem, własnym transportem Wykonawcy, pod adres: Szkoła Podstawowa i Gimnazjum 83-424 Lipusz, ul. Derdowskiego 7 A.

Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki podczas odbioru powinny posiadać odpowiednią temperaturę: zupa – 75 st. C, II danie – 65 st. C. Transport posiłków musi być prowadzony pojazdem dostosowanym do przewożenia środków spożywczych. Samochód powinien być dopuszczony przez Inspektora Sanitarnego do przewozu posiłków (żywności).

Wykonawca zobowiązuje się spełniać niżej wymienione wymagania posiłków:

- 1) Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie jakościowym, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzonych z pełnowartościowych świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności, wg wymogów sztuki kulinarnej zgodnie z normami żywieniowymi stosowanymi w zbiorowym żywieniu dzieci i młodzieży oraz zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności. Zakazane jest wykorzystywanie do przygotowywania obiadów całości lub części pozostałych produktów nie wykorzystanych w dniach poprzednich do przygotowania obiadu. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Posiłki powinny być sporządzane i wydane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.
- 2) **Posiłki muszą być dostosowane do obowiązujących przepisów prawa, w tym w szczególności do wymogów określonych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).**
- 3) Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 ze zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi obowiązującymi do tej ustawy m.in., w rozporządzeniu WE nr 852/2004 w sprawie higieny środka spożywczego z dnia 29 kwietnia 2004 r. oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnych żywności. Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać zasad sanitarno – higienicznych na każdym etapie, tj., produkcji, transportu.
- 4) Wartość odżywcza jednego posiłku jednodaniowego nie może być niższa niż 450 kcal. z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 10 dni roboczych wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. Posiłki muszą być gorące, urozmaicone, smaczne i estetyczne. Posiłki obiadowe winny być podawane przy zachowaniu odpowiedniej temperatury. Posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność, wartości odżywcze i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej.
- 5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania jadłospisu z uwzględnieniem kaloryczności i gramatury.
- 6) Jadłospis powinien być urozmaicony w ten sposób, że te same posiłki nie mogą się powtarzać w okresie 2 tygodniowym.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Dyrektorowi Szkoły Podstawowej w Lipuszu oraz Gimnazjum w Lipuszu, do jego akceptacji, 10 – dniowego jadłospisu (w układzie odpowiednio od poniedziałku do piątku) najpóźniej

do piątku przed rozpoczynającym się tygodniem. Realizacja jadłospisu następuje po akceptacji Dyrektora Szkoły, o której mowa wyżej, który weryfikuje jadłospis pod kątem jego zgodności z warunkami zamówienia. Natomiast 1 raz w miesiącu Wykonawca winien dostarczać jadłospis wydawanych posiłków do siedziby Ośrodka Pomocy Społecznej w Lipuszu.

- 8) Posiłki powinny być przygotowywane metodami tradycyjnymi (bez użycia konserwantów, zagęszczaczy). Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Nie dopuszcza się: stosowania produktów masłopodobnych, mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), produktów typu instant, gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku. Potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych. Wyklucza się mięso i przetwory z puszek konserwowych. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte. Surówki powinny być urozmaicone.

Wspólne założenia:

- 1) Okresem realizacji powyższego zadania jest okres dni nauki w szkole. Posiłki wydawane będą w godzinach ustalonych między Wykonawcą, a Dyrektorem Szkoły (obiady wydawane są w godzinach: 11:30 oraz 12:30). Harmonogram dostarczania posiłków Wykonawca ustali z Dyrektorem szkoły.
- 2) Posiłki Wykonawca dostarczać będzie do Szkoły Podstawowej w Lipuszu i Gimnazjum w Lipuszu na własny koszt (wraz z załadunkiem i rozładunkiem w tym wniesieniem do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego) samochodem służącym do przewozu gotowych posiłków, spełniającym warunki sanitarne do transportu. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych – termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno – higieniczne. Posiłki powinny być przewożone w termosach gastronomicznych zapewniających utrzymanie temperatury spożycia potraw oraz posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny. Posiłki wykonawca dostarczać będzie własnym transportem w specjalistycznych termosach, naczyniach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Posiłki powinny być przewożone samochodem dostawczym dopuszczonym przez Stację Sanitarno – Epidemiologiczną do przewozu posiłków.
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w należytej czystości termosu, w których przewozi gorące posiłki (puste termosy Wykonawca odbiera i myje u siebie w firmie). Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzenia badań sprawdzających posiłki, pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w obowiązujących przepisach oraz w niniejszej SIWZ kosztami badania Zamawiający obciąży Wykonawcę.
- 4) Na wykonawcy ciąży obowiązek pobierania i przechowywania próbek żywnościowych z przygotowanych posiłków, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa i udostępnianie na każde żądanie przedstawicielom właściwych instytucji kontrolnych.

- 5) Do obowiązków wykonawcy należy codzienny odbiór odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości.
- 6) Zamawiający zobowiązany jest do bieżącego informowania Wykonawcy o liczbie uczniów, którzy będą korzystać z posiłków w kolejnym miesiącu. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczniów korzystających z posiłków może być w każdym miesiącu inna.
- 7) Rozliczenia za wydane posiłki następować będą w okresach miesięcznych. Rozliczenie za dostarczone posiłki będzie odbywać się na podstawie wystawionej na koniec miesiąca faktury na podstawie zestawienia liczby dostarczonych posiłków i dni żywieniowych. Należność za wystawioną fakturę będzie płatna w terminie określonym w umowie. Zamawiający będzie rozliczał się za ilość rzeczywiście wydanych posiłków w danym miesiącu i w danej placówce według cen jednostkowych określonych w formularzu ofertowym.
- 8) Zamawiający zastrzega sobie prawo okresowych, niezapowiedzianych kontroli dotyczących jakości posiłków (estetyka, temperatura, walory smakowe), sposobu organizacji wydawania posiłków.
- 9) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia.
- 10) Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu, transporcie i wydawaniu, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci.
- 11) Wykonawca nie może zlecać wykonania zamówienia osobom trzecim bez wiedzy Zamawiającego.
- 12) Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagania zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.

5. KRYTERIA OCENY OFERT

5.1. Wybór najkorzystniejszej oferty zostanie dokonany w oparciu o następujące kryteria:

wartość punktowa wagi w %

- 1) **Cena brutto Oferty (W) – 60 % (kryterium ceny);**
- 2) **Miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków (D) – 40% (kryterium lokalizacji)**

Poprzez kryterium lokalizacji (miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków) Zamawiający rozumie odległość w km (w linii prostej drogami publicznymi) od miejsca przygotowania posiłku/ wytworzenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zespołu Szkół w Lipuszu tj. Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Lipuszu, ul. Derdowskiego 7 wyznaczoną za pomocą „MAPA Google”.

5.2. Kryteria oceny ofert oparte są na systemie punktowym.

5.3. Sposób oceny ofert:

5.3.1. Liczba punktów danej oferty będzie stanowiła sumę punktów przyznanych w każdym z kryteriów, zgodnie z wzorem:

$$PO = PK1 + PK2$$

PO – liczba punktów przyznanych ofercie

PK1 – liczba punktów dla kryterium „Cena”

PK2 – liczba punktów dla kryterium lokalizacji „miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków”.

5.3.1.1. **Dla kryterium: „Cena”**

$$PK1 = (CN / CR \times 60\%) \times 100$$

PK1 – liczba punktów dla kryterium „Cena”

CN – najniższa oferowana cena

CR – cena oferty rozpatrywanej.

Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania zawarte w niniejszym SIWZ, powinien w cenie brutto ująć wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania przedmiotu zamówienia, uwzględnić inne podatki i opłaty. Cena musi być podana w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Cena nie ulega wzrostowi przez okres ważności oferty (związania ofertą) oraz okres realizacji (wykonania) zamówienia. Wykonawca zobowiązany jest do wypełnienia formularza ofertowego i określenia w nim ceny brutto.

5.3.1.2. **Dla kryterium lokalizacji „miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków”**

PK (2) lokalizacja (miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków) – 40%
(od miejsca wytwarzania posiłku do Szkoły Podstawowej w Lipuszu i Gimnazjum w Lipuszu przy ul. Derdowskiego 7)

$$PK (2) = (KMn / KMb \times 40\%) \times 100$$

KMn – najmniejsza odległość liczona w km (nie mniejsza niż 0,1 km) spośród oferowanych

KMb – lokalizacja (miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków) z oferty badanej

$$\text{PK}(2) = \frac{\text{najmniejsza odległość liczona w km} \\ \text{(nie mniejsza niż 0,1 km) spośród oferowanych}}{\text{lokalizacjamiejsce wytwarzania /} \\ \text{przygotowywania posiłków z oferty badanej}} \times 40 \% \times 100$$

PK2 – „miejsce wytwarzania/przygotowywania posiłków” – waga kryterium 40%

Poprzez kryterium lokalizacji (miejsce wytwarzania / przygotowywania posiłków) Zamawiający rozumie odległość w km (w linii prostej drogami publicznymi) od miejsca przygotowania posiłku/ wytworzenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zespołu Szkół w Lipuszu tj. Szkoły Podstawowej i Gimnazjum w Lipuszu, ul. Derdowskiego 7 wyznaczoną za pomocą „MAPA Google”.

- 5.3.2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która przy uwzględnieniu powyższych kryteriów i ich wag otrzyma najwyższą punktację. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert otrzyma taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

6. INFORMACJE DODATKOWE:

1. Pozostałe warunki dotyczące realizacji zamówienia i wyłonienia wykonawcy zostały określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia przedmiotowego postępowania na każdym jego etapie, bez podania przyczyny.

ZATWIERDZIŁ:

Kierownik Ośrodka Pomocy Społecznej w Lipuszu
Sławomira Kiedrowska
w dniu: 23.12.2016 r.