



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków o wartości szacunkowej niższej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017, poz. 1579)

Gmina Kołbaskowo zaprasza Wykonawców do udziału w postępowaniu prowadzonym na podstawie ustawy Prawo zamówień publicznych na usługi społeczne do złożenia oferty cenowej na realizację zadania pn. „Usługi restauracyjne – żywienie w Przedszkolu Publicznym wraz z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu, gmina Kołbaskowo”

I. ZAMAWIAJĄCY

Gmina Kołbaskowo z siedzibą Kołbaskowo 106, 72-001 Kołbaskowo
strona internetowa: www.kolbaskowo.pl, www.bip.kolbaskowo.pl
tel. 91 311 95 10, fax 91 311 95 10 wew. 22
e-mail: biuro@kolbaskowo.pl

II. ZASADY PROWADZENIA POSTĘPOWANIA

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2017 r., poz. 1579), zwanej dalej „ustawą” lub „Pzp”.
2. Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ustawy Pzp, w pozostałym zakresie zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu, zwane dalej Ogłoszeniem oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r Kodeks cywilny
3. Oferty złożone po terminie nie zostaną rozpatrzone.
4. Niniejsze ogłoszenie o zamówieniu zostało ogłoszone i upublicznione:
 - a) na stronie internetowej www.bip.kolbaskowo.pl zakładka/inne postępowania 2018
 - b) w siedzibie Zamawiającego: Urząd Gminy Kołbaskowo, Kołbaskowo 106.
5. Osobą uprawnioną do bezpośrednie kontaktowania się z Wykonawcami jest p. Żaneta Sokołowska, tel.: 91/311-95-21 e-mail: biuro@kolbaskowo.pl

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest organizacja kompleksowej usługi żywienia zbiorowego w Przedszkolu Publicznym z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu, z siedzibą Przecław 120, 72-005 Przecław, polegającej na przygotowaniu i wydawaniu całodziennego wyżywienia we własnych naczyniach szklanych Wykonawcy dla maksymalnie: 250 dzieci przedszkolnych (w wieku 2,5 do 7 lat), 50 dzieci żłobkowych (w wieku od 6 miesiąca życia do 2,5 roku) oraz ok. 25 pracowników, przebywających na co dzień w placówce Zamawiającego.
2. Przedmiot zamówienia opisują następujące kody CPV:
55300000-3: usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55322000-3: usługi gotowania posiłków
55322000-9: usługi podawania posiłków

55400000-4: usługi podawania napojów

3. Szczegółowy zakres oraz parametry przedmiotu zamówienia zawarte są w „Szczegółowych wymaganiach dotyczących realizacji przedmiotu zamówienia publicznego” – stanowiący załącznik nr 2 do ogłoszenia
4. W celu realizacji zamówienia, Zamawiający wynajmie Wykonawcy niezbędne pomieszczenie. Lokal użytkowy nie jest obciążony prawami osób trzecich. Usytuowany jest w Przedszkolu Publicznym w Przecławiu z oddziałami żłobkowymi z siedzibą Przecław 120, 72-005 Przecław. Powierzchnia lokalu użytkowego wynosi: powierzchnia kuchni 74,43 m², powierzchnia pozostała 217,59 m². Plan pomieszczenia objęty najmem stanowi załącznik nr 6 do ogłoszenia. Wyposażenie kuchni stanowi załącznik nr 7 i 7a do ogłoszenia. Do obowiązków najemcy należy doposażenie w sprzęt którego nie wykazano w zestawieniu wyposażenia gastronomicznego. Lokal wyposażony jest w instalację elektryczną, instalację wodno-kanalizacyjną, instalację centralnej ciepłej wody, instalację c.o. Do obowiązków Wykonawcy należy doposażenie w sprzęt którego nie wykazano w zestawieniu wyposażenia gastronomicznego zgodnie z załącznikiem nr 7 do ogłoszenia. Czynsz za najem, w którym są opłaty za zużyte media określone są w projekcie umowy najmu – załącznik nr 5 do ogłoszenia, która reguluje zasady najmu oraz odpowiedzialność za powierzone mienie.
5. Zamawiający wyraża zgodę na prowadzenie działalności komercyjnej polegającej na serwowaniu wyżywienia na rzecz osób innych niż dzieci i pracownicy Przedszkola Publicznego z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu.
6. Zamawiający ze względu na specyfikę przedmiotu zamówienia oraz charakteru odpowiedzialności zastrzega, że Wykonawca nie może powierzyć wykonania zamówienia podwykonawcom w części dotyczącej:
 - a) przygotowania posiłków (cały proces produkcyjny na miejscu Zamawiającego),
 - b) wydania posiłków w siedzibie.
7. Termin realizacji zamówienia: od 01 kwietnia 2018 r. do 31 sierpnia 2019 r.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych,
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

IV. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. Wykonawca zobowiązany jest wykazać, nie później niż na dzień składania ofert, spełnianie poniższych warunków udziału w postępowaniu.
 - a) Wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie, co najmniej 1 usługę przez okres przynajmniej 10 miesięcy związane z przygotowaniem i wydaniem całodziennego wyżywienia dla minimum 100 dzieci przedszkolnych w wieku 3 do 6 lat w ramach jednej umowy wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane oraz z załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
 - b) Wykaże dysponowanie dietetykiem lub specjalistą do spraw żywienia, który: odbył studia wyższe kierunkowe, z zakresu dietetyki lub technologii żywienia zakończone uzyskaniem tytułu mgr, mgr inż., licencjata lub odbył studia podyplomowe w wymienionym zakresie oraz posiada co najmniej 1 rok stażu pracy w charakterze dietetyka, specjalisty ds. żywienia, intendenta, technologa żywienia lub innym, związanym z żywieniem jednostkowym i zbiorowym.
 - c) Wykaże posiadanie ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę minimum 300.000,00 zł

2. W niniejszym postępowaniu zostanie odrzucona oferta Wykonawcy, który:
 - a) złoży ofertę niezgodną z treścią niniejszego ogłoszenia;
 - b) złoży ofertę niekompletną, tj. nie zawierającą oświadczeń i dokumentów określonych w ust. VII Ogłoszenia;
 - c) przedstawi nieprawdziwe informacje;
 - d) nie spełnia warunków udziału w postępowaniu;
3. W związku z wykluczeniem Wykonawcy lub odrzucenia oferty Wykonawcy nie przysługują mu środki ochrony prawnej.

V. OPIS SPOSOBU POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje, Zamawiający i wykonawcy przekazują pisemnie lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem pkt 3.
3. Oferty wraz z wymaganymi oświadczeniami, a także uzupełnienia złożone na wezwanie Zamawiającego muszą być złożone w formie pisemnej.
4. Adres Zamawiającego do korespondencji oraz adres e-mail zawiera ust I Ogłoszenia.
5. W przypadku dokumentów lub informacji przekazanych drogą elektroniczną każda ze Stron, na żądanie drugiej, niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
6. Oferent może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego: www.bip.kolbaskowo.pl zakładka/inne postępowania 2018

VI. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie niżej zdefiniowanych kryteriów i przypisanego im znaczenia (wagi).
2. Dla dokonania oceny ofert waga w kryteriach oceny określona w procentach zostanie przeliczona na punkty: 1 procent odpowiada 1 punktowi. Oceniane będą oferty niepodlegające odrzuceniu.

Lp.	Kryterium waga	Waga	Maksymalna punktacja
1	Cena	60%	40
2	Doświadczenie zawodowe Wykonawcy	10 %	30
3	Jakość (urozmaicenie jadłospisu)	20%	20
4	Warsztaty (organizacja warsztatów kulinarnych)	10 %	30
	RAZEM	100 %	100

3. Wybór oferty najkorzystniejszej zostanie dokonany według następujących kryteriów oceny ofert:
 - a) Cena oferty (C)

$$C_x = \frac{\text{najniższa cena brutto oferowana}}{\text{cena brutto oferowana w ofercie ocenianej}} 100 \text{ pkt} \times 60\%$$

Najniższa cena brutto oferowana jest sumą stawki dziennej dla dziecka X 92,3% i stawki dziennej dla osoby dorosłej X 7,7%

Cena brutto oferowana w ofercie ocenianej jest sumą stawki dziennej dla dziecka X 92,3% i stawki dziennej dla osoby dorosłej X 7,7%

b) Doświadczenie zawodowe (D)

Lp.	Doświadczenie zawodowe Wykonawcy	Liczba punktów
1	od 0 do 1 roku włącznie	0
2	od 1 roku do 5 lat włącznie	5
3	powyżej 5 lat	10

c) Jakość -urozmaicenie jadłospisu (J)

Lp.	Parametr punktowany	Liczba punktów
1	Produkt śniadaniowy: parówki z szynki wieprzowej (minimalna zawartość mięsa 90%) – bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie)	0
	Produkt śniadaniowy: parówki z szynki wieprzowej (minimalna zawartość mięsa 97%) – bez MOM (mięsa oddzielonego mechanicznie)	5
2	Za raz w dekadzie produkty z pełnego przemiału w posiłku obiadowym	0
	Za dodatkowe w dekadzie dodatki pełnoziarniste do dań obiadowych (pełnoziarnisty makaron, ryż, mąka itp.)	9
3	Za skład surówek z minimum dwóch składników warzywnych z dresingiem	0
	Za urozmaicenie surówek tj. więcej niż dwa składniki warzywne z dresingiem	5
	Za dodatek prażonych ziaren do surówek (słonecznika, sezamu, dyni itp.)	5
4	Za serwowanie drugiego dania mięso typu wieprzowina, drób	0
	Świeża zieleń (nacie, koper)	1
	Za dodatkowe w miseczkach (podstawkach) świeże zieleń (nacie, koper) na każdy stół	5

W kryterium rozpatrywane będą przedłożone przez Wykonawcę 2 przykładowe jadłospisy dekadowe sporządzone przez Wykonawcę, uwzględniające skład asortymentowy oraz gramaturę poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad (zupa, drugie danie) podwieczorek – wykonane w oparciu o wymagania Zamawiającego zawarte w załączniku nr 2 do Ogłoszenia. Ocenie punktowej w przedstawionych wyżej kategoriach polegać będą w/w parametry jadłospisów a uzyskane w ten sposób punkty zostaną przyznane w oparciu o poniższy wzór:

$$J = \frac{\text{suma punktów za jakość badanej oferty}}{\text{max. możliwa do uzyskania suma punktów za jakość}} 100 \text{ pkt} \times 20\%$$

d) Warsztaty (organizacja warsztatów kulinarnych) (W)

W kryterium będzie rozpatrywane zaproponowanie przez Wykonawcę warsztatów kulinarnych dla dzieci przedszkolnych (zajęć kulinarno-edukacyjnych). Warsztaty mają mieć formę wspólnego wykonywania posiłków do spożycia przez dzieci pod okiem nauczycieli w ramach zajęć i spożyte np. jako podwieczorek. Warsztaty mogą być ujęte w jadłospisie (w trakcie trwania umowy). Termin poszczególnych warsztatów będzie uzgadniany na roboczo z Dyrektorem Przedszkola.

Przykładowe tematy zajęć to:

- wspólne robienie szaszłyków warzywnych lub owocowych
- wspólne robienie kanapek
- wspólne robienie pierników w okresie świątecznym
- Wspólne robienie sałatek owocowych
- i inne

Wykonawca zapewnia produkty kulinarne do warsztatów i sprzęt (np. deseczki do krojenia, miski, nożyki, serwetki itp.)

Wykonawca w tym kryterium przedstawia szczegółowy program warsztatów kulinarnych obejmujący m. in. temat proponowanych warsztatów, niezbędne produkty oraz niezbędny sprzęt dla minimum 100 dzieci

Przyjmuje się, że punkty w tym kryterium będą przyznawane następująco:

Lp.	Organizacja warsztatów kulinarnych	Liczba punktów
1	Za zaproponowanie przez Wykonawcę minimum 2 warsztatów kulinarnych w trakcie trwania umowy	5
	Za zaproponowanie przez Wykonawcę 3 lub powyżej warsztatów kulinarnych w trakcie trwania umowy	10

4. Ilość punktów (S) wyliczana jest w następujący sposób:

$$S = C + D + J + W$$

5. Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która uzyska najwyższą ocenę punktową.
7. W przypadku gdy dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera ofertę z ceną najniższą.

VII. OPIS SPOSOBU SPORZĄDZENIA OFERTY

1. Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Oferta wraz z załącznikami musi być czytelna.
3. Ofertę należy sporządzić i złożyć w jednym egzemplarzu, w oryginale, w formie pisemnej, w języku polskim, zgodnie ze wzorem załączonym do niniejszego Ogłoszenia (Załącznik nr 1) wraz z oświadczeniami i zobowiązaniami.
4. Oferta, w miejscach określonych przez Zamawiającego – musi być opatrzona podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy w sposób pozwalający ją zidentyfikować (zaleca się opatrzenie podpisu pieczęcią imienną). Upoważnienie do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez wykonawcę.
5. Zaleca się, by każda zawierająca jakąkolwiek treść strona oferty była podpisana lub parafowana

6. przez wykonawcę. Każda parafka w treści oferty, a w szczególności każde przerobienie, przekreślenie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem, itp. powinny być parafowane przez wykonawcę.
7. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane.
8. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zaadresowanej do Zamawiającego na jego adres do korespondencji i opisanej następująco:

Imię i nazwisko / Nazwa (firma) wykonawcy
Adres Wykonawcy

Oferta na usługi społeczne „Usługi restauracyjne – żywienie w
Przedszkolu Publicznym wraz z oddziałami żłobkowymi w Przecławiu,
gmina Kołbaskowo”

Nie otwierać przed: 23 lutego 2018 r. godz. 14:00

Urząd Gminy Kołbaskowo
Kołbaskowo 106
72-001 Kołbaskowo

9. Koszty opracowania i dostarczenia oferty oraz uczestnictwa w postępowaniu obciąża wyłącznie wykonawcę.
10. Przed upływem terminu składania ofert wykonawca może zmienić lub wycofać ofertę. Wycofanie lub zmiana oferty może nastąpić tylko poprzez złożenie nowej oferty w kopercie oznaczonej zgodnie z pkt. 8 z dopiskiem „Zmiana” lub „Wycofanie”.
11. Na ofertę składają się:
 - a) formularz oferty (wzór stanowi załącznik nr 1 do Ogłoszenia),
 - b) oświadczenia o spełnieniu warunków (wzór stanowi załącznik nr 2 do Ogłoszenia),
 - c) oświadczenia i zobowiązania (wzór stanowi załącznik nr 3 do Ogłoszenia),
 - d) dokument: aktualne, wystawione nie wcześniej niż sześć miesięcy przed datą złożenia oferty dokumenty identyfikujące podmiot składający ofertę (**zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub wyciąg z rejestru handlowego (KRS)**) – oferent nie jest obowiązany do złożenia odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli ten dokument można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz. U, z 2014 r. poz. 1114 oraz z 2016 r. poz. 352).
 - e) **pełnomocnictwo** udzielone w formie pisemnej (oryginał lub kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez oferenta lub osobę upoważnioną przez oferenta), w przypadku umocowania pełnomocnika do złożenia oferty lub zawarcia umowy,
 - f) umowę spółki, w przypadku prowadzenia działalności w formie spółki,
 - g) wykaz prac z potwierdzeniem należytego wykonania usługi
 - h) wykaz osób
 - i) 2 przykładowe jadłospisy dekadowe
 - j) 2 lub więcej szczegółowe programy warsztatów kulinarnych.

VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.
2. Miejsce składania ofert: Urząd Gminy Kołbaskowo, Kołbaskowo 106, 72-001 Kołbaskowo, Referat Organizacyjny: zamówienia publiczne, pok. Nr 19.

3. Termin składania ofert: do 23 lutego 2018 r. do godz. 13:30.
4. Termin i miejsce otwarcia ofert: 23 luty 2018 r. o godz. 14:00, sala konferencyjna nr 8, Urząd Gminy Kołbaskowo, Kołbaskowo 106.
5. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie. Oferta nie jest rozpatrywana.
6. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
7. Po ocenie złożonych ofert, według przyjętych kryteriów, Zamawiający sporządza protokół oraz zawiera stosowne umowy.
8. Wyniki postępowania zostaną ogłoszone na stronie internetowej www.bip.kolbaskowo.pl zakładka/inne postępowania 2018 oraz w siedzibie Zamawiającego.

IX. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia postępowania bez podania przyczyny, do momentu wyboru ofert.
2. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu.
3. Ofertę Wykonawcy wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo podjęcia negocjacji z Wykonawcami, którzy złożyli najkorzystniejsze oferty.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez Wykonawców dokumentów, wykazów, danych i informacji.
6. Do upływu terminu składania ofert Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lub uzupełnienia treści niniejszego Ogłoszenia. W tej sytuacji na stronie Zamawiającego zostanie opublikowana informacja o zmianie treści Ogłoszenia i ewentualnym nowym terminie składania ofert.

X. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO OGŁOSZENIA:

1. Formularz ofertowy,
2. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ),,
3. Oświadczenie o spełnieniu warunków,
4. Oświadczenia i zobowiązania,
5. Projekt umowy,
6. Plan pomieszczenia objęty najmem,
7. Zestawienie wraz ze specyfikacją wyposażenia gastronomicznego,
8. Przykładowy wzór zobowiązania do oddania zasobów,
9. Przykładowy wzór wykazu usług,
10. Przykładowy wzór wykazu osób.

Kołbaskowo, dn. 15 lutego 2018 r.

ZATWIERDZAM

WÓJT

Małgorzata Schwara