

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnia Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:

pcppidn.biposwiata.pl

Głogów: Przygotowanie i dostarczenie posiłków w ramach projektu pn. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół i przedszkoli Powiatu Głogowskiego

Numer ogłoszenia: 205121 - 2013; data zamieszczenia: 04.10.2013

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Powiatowe Centrum Poradnictwa Psychologiczno-Pedagogicznego i Doskonalenia Nauczycieli w Głogowie , ul. Folwarczna 52, 67-200 Głogów, woj. dolnośląskie, tel. 76 833 32 11; 833 32 93, faks 76 833 32 93.

Adres strony internetowej zamawiającego: <http://www.pcppidn.eu/centrum-profil.html>

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: samorządowa jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i dostarczenie posiłków w ramach projektu pn. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół i przedszkoli Powiatu Głogowskiego.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków podczas realizacji projektu pn. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół i przedszkoli Powiatu Głogowskiego współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. W ramach usługi Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania posiłków i dostarczenia ich własnym transportem oraz na własne ryzyko do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będą odbywały się zajęcia / konferencje (teren powiatu głogowskiego w województwie dolnośląskim). Miejsce i termin dostarczenia posiłków (zestawów) Zamawiający wskaże na co najmniej 7 dni przed realizacją usługi, a w przypadku konferencji 14 dni przed realizacją usługi. Przygotowywane posiłki muszą być wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz półproduktów posiadających stosowne atesty, świadectwa protokoły badań itp. oraz zgodnie z określonymi normami żywienia. Dostarczone posiłki powinny być w odpowiednich naczyniach (pojemnikach) umożliwiających jego estetyczne spożycie, a także w odpowiednich urządzeniach zapewniających utrzymanie właściwej jakości i temperatury. Posiłek ma być dostarczony jako

wyporcjowany. Otrzymywanie posiłków będzie potwierdzane pisemnie przez upoważnione osoby. Rozliczenia będą dokonywane w cyklu miesięcznym na podstawie ceny jednostkowej za zestaw, pomnożonej przez liczbę dostarczonych w danym miesiącu zestawów. Do realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków oraz odpowiednimi środkami transportu zatwierdzonymi decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami (Dz. U. nr 171 z 2006r. poz. 1225z późn. zm). Wykonawca powinien również posiadać ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej obejmujące wszystkie ryzyka związane z wykonywaniem działalności stanowiącej przedmiot niniejszego zamówienia publicznego. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dobrej jakości, zgodne z niżej wskazanymi normami żywieniowymi, jak i z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225). Wykonawca zapewni pojemniki na odpady pokonsumpcyjne i zużyte naczynia w ilości wymaganej do prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia. Wykonawca będzie odbierał od Zamawiającego odpady pokonsumpcyjne i zużyte naczynia. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach (t. j. Dz. U. z 2007r., Nr 39, poz. 251 z późn. zm.). Wykonawca będzie zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek wszystkich potraw wchodzących w skład każdego posiłku zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17.04.2007r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007, Nr 80, poz. 545). Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada wykonawca. Wszelkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm i systemu HCCAP oraz szczególnymi przepisami obowiązującymi w zakresie żywienia zamawiającego. Przedmiot zamówienia obejmuje następujące elementy: 1) Dostarczenie zestawów na zajęcia w ramach zadania 5 ww. projektu: Zestaw obejmuje: Napoje ciepłe: 1 opakowanie kawy kofeinowej rozpuszczalnej, 1 opakowanie kawy kofeinowej mielonej, obie typu arabica, każde opakowanie po 100g. Herbata czarna 25 saszetek. Co najmniej 3 pojemniki 10 litrowe z gorącą wodą, mleczko do kawy w pojemnikach 10 ml, co najmniej 400ml, sok cytrynowy do herbaty co najmniej 200 ml, cukier w saszetkach, po 5 gram, co najmniej 80 saszetek. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana 40 butelek o pojemności 0,5 litra każda, 20 butelek wody mineralnej gazowanej o pojemności 0,5 litra każda. Zimne przekąski: tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z łososiem, świeżym koperkiem i ogórkiem świeżym zielonym - 20 sztuk; tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną z szynki i warzywami sezonowymi - 20 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą rybną lub jajeczną i warzywami - 20sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z serem żółtym i warzywami - 20 sztuk. Owoce: owoce sezonowe, w tym co najmniej jeden rodzaj owoców południowych typu ananas, banan, grejpfrut, nektarynka itp. - łącznie 3 kg. Ciastka: ciasteczka kruche lub maślane min. dwa rodzaje łącznie - 3 kg, ciasto domowe w koszulkach 40 sztuk. Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia 4 ww. zestawów, w tym w 2013r. - 1 zestaw, w 2014r. - 2 zestawy i w 2015r. - 1 zestawu. Wykonawca zapewnia obsługę osób dla których przeznaczony jest każdy zestaw, w tym

naczynia jednorazowe dla każdego z 40 osób (każda, pojedyncza osoba otrzyma co najmniej: 1 talerzyk deserowy, 2 kubeczki plastikowe z uszkiem, 1 łyżeczka, 3 serwetki papierowe). Wykonawca jest zobowiązany do rozłożenia dostarczonych posiłków i naczyń jednorazowych na wskazany przez Zamawiającego stolik. Wykonawca zapewnia nakrycie (obrus) na stolik. Wykonawca jest zobowiązany do posprzątania po dokonanej konsumpcji i zakończeniu zajęć. 2) Dostarczenie posiłków na dwie konferencje w ramach projektu: Pierwszy zestaw na 200 osób: Napoje ciepłe: 2 opakowania kawy kofeinowej rozpuszczalnej typu arabica, każde opakowanie po 200g. Kawa na stolikach wyłożona w ozdobnych pojemnikach. Herbata czarna 100 saszetek. Herbata wyłożona w ozdobnym pudełeczku lub pojemniku. 2 warnik na wodę z funkcją gotowania, każdy o pojemności co najmniej 15 litrów. Mleczko do kawy w dzbanuszkach, co najmniej 1400ml łącznie we wszystkich dzbanuszkach, sok cytrynowy do herbaty w pojemnikach po 10 ml, co najmniej 400 ml, cukier w pojemnikach ozdobnych (cukiernicach) , łącznie 1,5 kg. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana w dzbankach przezroczystych o pojemności 1,5 litra, z cytryną i miętą, co najmniej 30 litrów łącznie; sok/ napój wielowocowy o zawartości soku minimum 50%, w dzbankach przezroczystych o pojemności 1,5 litra, co najmniej 30 litrów łącznie. Zimne przekąski: tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z łososiem, świeżym koperkiem i ogórkiem świeżym zielonym - 25 sztuk; tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną z szynki i warzywami sezonowymi - 25 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą rybną lub jajeczną i warzywami - 25 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z serem żółtym i warzywami - 25 sztuk. Szparagi z szynką w galarecie - 100 sztuk. Sałatka jarzynowa polska w szynce 100 sztuk. Owoce: owoce sezonowe, w tym co najmniej jeden rodzaj owoców południowych typu ananas, banan, grejpfrut, nektarynka itp. - łącznie 6 kg Ciasto: ciasto domowe w koszulkach, dwa rodzaje, łącznie 150 porcji. Drugi zestaw na 400 osób: Napoje ciepłe: 3 opakowania kawy kofeinowej rozpuszczalnej typu arabica, każde opakowanie po 200g. Kawa na stolikach wyłożona w ozdobnych pojemnikach. Herbata czarna 150 saszetek. Herbata wyłożona w ozdobnym pudełeczku lub pojemniku. 2 warnik na wodę z funkcją gotowania, każdy o pojemności co najmniej 15 litrów. Mleczko do kawy w dzbanuszkach, co najmniej 2000ml łącznie we wszystkich dzbanuszkach, sok cytrynowy do herbaty w pojemnikach po 10 ml, co najmniej 600 ml, cukier w saszetkach, cukier w pojemnikach ozdobnych (cukiernicach), łącznie 2 kg. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana w dzbankach przezroczystych o pojemności 1,5 litra, z cytryną i miętą, co najmniej 40 litrów łącznie; sok/ napój wielowocowy o zawartości soku minimum 50%, w dzbankach przezroczystych o pojemności 1,5 litra, co najmniej 40 litrów łącznie. Zimne przekąski: tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z łososiem, świeżym koperkiem i ogórkiem świeżym zielonym - 30 sztuk; tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną z szynki i warzywami sezonowymi - 30 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą mięsną - 30 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z serem żółtym i warzywami - 30 sztuk. Szparagi z szynką w galarecie - 100 sztuk. Sałatka jarzynowa polska w szynce 100 sztuk. Owoce: owoce sezonowe, w tym co najmniej jeden rodzaj owoców południowych typu ananas, banan, grejpfrut, nektarynka itp. - łącznie 10 kg. Ciasto: ciasto domowe w koszulkach, dwa rodzaje, łącznie 200 porcji. Wykonawca zapewnia obsługę uczestników, w tym naczynia jednorazowe dla każdego z 600 uczestników 2 konferencji, w tym dla 1 uczestnika co najmniej: 2 talerzyki deserowe, 1 kubeczek plastikowy z uszkiem, 1 kubeczek plastikowy bez uszka, 1 łyżeczka, 3 serwetki papierowe, 1 nóż, 1 widelec. Wykonawca jest zobowiązany do rozłożenia dostarczonych

posiłków i naczyń jednorazowych na wskazane stoliki przez Zamawiającego. Wykonawca zapewnia nakrycia (obrasy) na stoliki oraz ich przystrojenie. Wykonawca przygotowuje na konferencję stoły typu szwedzkiego. Nakryte i przygotowane stoliki powinny być schludne i estetyczne. Wykonawca zobowiązany będzie do posprzątania po dokonanej konsumpcji przez uczestników konferencji. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia poniższych zestawów na konferencję, w tym w 2013 roku - Pierwszy zestaw, w 2015 roku - Drugi zestaw 3) Dostarczenie zestawów na zajęcia w ramach zadania 3 projektu: Zestaw obejmuje: Napoje ciepłe: 1 opakowanie kawy kofeinowej rozpuszczalnej, 1 opakowanie kawy kofeinowej mielonej, obie typu arabica, każde opakowanie po 100g, Herbata czarna 25 saszetek. Mleczko do kawy w pojemnikach 10 ml, co najmniej 250ml, sok cytrynowy do herbaty, w pojemnikach 10ml, co najmniej 150 ml, cukier w saszetkach, po 5 gram, co najmniej 50 saszetek. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana 25 butelek o pojemności 0,5 litra każda. Zimne przekąski: tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną z szynki i warzywami sezonowymi - 25 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą rybną lub jajeczną i warzywami - 25 sztuk. Ciastka: ciasteczka kruche lub maślane lub min. cztery rodzaje łącznie - 2 kg Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia 32 powyższych zestawów, w tym w 2013 roku - 4 zestawy, w 2014 roku - 16 zestawów i w 2015 roku - 12 zestawów. 4) Dostarczenie zestawów na zajęcia w ramach zadania 4 projektu: Zestaw obejmuje: Napoje ciepłe: 1 opakowanie kawy kofeinowej rozpuszczalnej, 1 opakowanie kawy kofeinowej mielonej, obie typu arabica, każde opakowanie po 100g, Herbata czarna 20 saszetek. Mleczko do kawy w pojemnikach 10 ml, co najmniej 200ml, sok cytrynowy do herbaty, w pojemnikach 10ml, co najmniej 100 ml, cukier w saszetkach, po 5 gram, co najmniej 40 saszetek. Napoje zimne: woda mineralna niegazowana 20 butelek o pojemności 0,5 litra każda. Zimne przekąski: tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z wędliną z szynki i warzywami sezonowymi - 20 sztuk, tartinki lub kanapki na pieczywie jasnym i wieloziarnistym z pastą mięsną - 20 sztuk. Ciastka: ciasteczka kruche lub maślane lub min. cztery rodzaje łącznie - 2 kg. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia 498 powyższych zestawów, w tym w 2013 roku - 83 zestawów, w 2014 roku - 249 zestawów i w 2015 roku - 166 zestawów.

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.00.00-1, 55.32.10.00-6.

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

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 30.06.2015.

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

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

III.2) ZALICZKI

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

Nie precyzuje się

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie precyzuje się

III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie precyzuje się

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie precyzuje się

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie precyzuje się

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 spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

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

Do oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) Wykonawcy są zobowiązani dołączyć, poza w/w dokumentami potwierdzającymi spełnianie warunków podmiotowych pełnomocnictwo, jeżeli zachodzą okoliczności powodujące konieczność dołączenia do oferty takiego dokumentu

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.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

<http://pcpppidn.biposwiata.pl>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Powiatowe Centrum

Poradnictwa Psychologiczno - Pedagogicznego i Doskonalenia Nauczycieli w Głogowie, ul. Jedności Robotniczej 38, pokój nr 3.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 15.10.2013

godzina 08:15, miejsce: Powiatowe Centrum Poradnictwa Psychologiczno - Pedagogicznego i Doskonalenia Nauczycieli w Głogowie, ul. Jedności Robotniczej 38, pokój nr 3.

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

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii

Europejskiej: Projekt pn. Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół i przedszkoli Powiatu Głogowskiego współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowanego z Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.5 Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół.

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: tak