

Czerwieńsk, dnia 04.12.2019r

ZAWIADOMIENIE

Zamieszczono na stronie internetowej Gminy Czerwieńsk : www.bip.czerwiesk.pl

Dotyczy :
Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na :

Usługę zbiorowego żywienia uczniów szkół, przedszkola i żłobka w Gminie Czerwieńsk w roku 2020

Opublikowanego w Biuletynie Zamówień Publicznych nr 627593-N-2019 z dnia 26.11.2019 r.

Zmiana treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ).

Zamawiający zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy Pzp dokonuje zmiany w treści SIWZ następująco :

- 1. W rozdziale II pkt. 11 otrzymuje brzmienie:
Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych na dowolną ilość części.**
- 2. W rozdziale II pkt. 15 uchyla się.**
- 3. Rozdział IV otrzymuje nowe brzmienie:**

1. Przedmiot zamówienia

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55.32.10.00-6 (usługi przygotowania posiłków)
- 55.52.31.00-3 (usługi w zakresie posiłków szkolnych)
- 55.52.40.00-9 (usługi dostarczenia posiłków do szkół)

2. Opis przedmiotu zamówienia

Zamówienie zostało podzielone na II części.

Część I

1. Przedmiotem zamówienia jest :
 - a) przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla uczniów następujących szkół z terenu Gminy Czerwieńsk:
 - Szkoły Podstawowej w Nietkowie (świetlica szkolna) – 20 osób ;
 - Szkoły Podstawowej w Leśniowie Wielkim (świetlica szkolna) – 10 osób;
 - b) przygotowanie i dostarczenie czterech posiłków (w tym dwóch gorących dwudaniowych) dla dzieci z następujących placówek z terenu Gminy Czerwieńsk:
 - Przedszkola w Czerwieńsku - 45 osób,
 - Żłobka w Czerwieńsku – 18 osób.
2. Przygotowanie, dostawa i wydanie posiłków następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów, dzieci objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

Część II

1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie gorących dwudaniowych posiłków dla:
 - a) Szkoły Podstawowej w Nietkowicach– 22 osoby.
2. Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów następować będzie od dnia 02.01.2020 r. do dnia 31.12.2020 r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym). Zamawiający informuje, iż zamierza udzielić zamówienia z uwzględnieniem prawa opcji, tj. ilość wydanych posiłków uzależniona będzie od liczby uczniów objętych dożywianiem oraz posiadanych środków finansowych i może się zmienić w czasie trwania umowy.

3. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia wspólne dla części I i II.

➤ W przypadku szkół :

1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki uczniom w świetlicach szkolnych wyżej wymienionych szkół w dni nauki szkolnej.
2. Przewiduje się możliwość żywienia uczniów uprawnionych do posiłku w okresie przerw świątecznych, wakacji, ferii szkolnych i dni ustawowo wolnych od zajęć w przypadku prowadzenia w tych okresach zajęć w szkołach, z uwzględnieniem możliwości finansowych Zamawiającego.
3. Wykonawca będzie wydawał posiłki w świetlicach szkolnych oraz w stolówkach w dni nauki, następnie będzie sprzątał pomieszczenia i pozostawiał je w należytym porządku. Każdorazowo będzie miał obowiązek odbierania pozostałości pokonsumpcyjnych.
5. Dyrektor szkoły będzie zawiadamiał Wykonawcę do godz. 9.00 o ilości koniecznych posiłków w danym dniu.
6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.
7. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
8. W przypadku dań mięsnych Wykonawca będzie unikał mięsa przetworzonego i mielonego na rzecz całych sztuk mięsa.
9. Zamawiający zakazuje stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia.
10. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni.
11. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie zamówienia.
12. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy.
13. Jadłospisy winne być przygotowane i podpisane przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka.
14. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów.
15. Dwudaniowy posiłek składać się będzie z:

- zupa na wywarze (300 ml) – 5 razy w tygodniu;
- drugie danie składające się z porcji mięsa lub ryby o gramaturze 120 g, dodatku w postaci ziemniaków, ryżu, kaszy lub innego o gramaturze 200 g – minimum 3 razy w tygodniu;
- drugie danie składające się z produktów mącznych w postaci kopytek, naleśników, pierogów, łazanek, klusek i innych o łącznej gramaturze 320 g – maksymalnie 2 razy w tygodniu;
- surówka ze świeżych warzyw lub porcja warzyw gotowanych bądź przetworzonych w naturalny sposób (np. kiszona) o gramaturze 120 g – 5 razy w tygodniu;
- kompot (150 ml) – 5 razy w tygodniu;
- dodatek w postaci owocu, jogurtu lub inny dostosowany do obowiązujących przepisów i mieszczący się w normach żywieniowych – 5 razy w tygodniu.

16. Jakość serwowanych usług:

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP oraz ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1252), a także Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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).

Wyklucza się:

- posiłki na bazie Fastfood;
- owoce podawane uczniom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci.

17. Wykonawca będzie dostarczał posiłki w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakość przewożonych potraw.

18. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do świetlic szkolnych w godzinach od 11:00 do 13:30 własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach.

19. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia (+ 30%, - 30 %) zamówienia w trakcie realizacji zamówienia w zależności od liczby osób objętych dożywianiem. W miesiącu styczniu 2020 r. oraz wrześniu 2020 r. w związku z rozpoczęciem realizacji dożywiania dzieci w szkołach liczba posiłków dziennie może ulec zmianie.

20. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia.

➤ **W przypadku Żłobka i Przedszkola:**

1. Wykonawca będzie przygotowywał, gotował, a następnie dostarczał i wydawał posiłki dzieciom z Przedszkola w Czerwińsku i Żłobka w Czerwińsku.

2. Całodzienny posiłek obejmuje:

- a) śniadania: potrawy mleczne i mleko pochodne, kanapki, wędliny i kielbasy, herbata;
- b) obiad: zupa, drugie danie, surówki, kompot;
- c) podwieczorek

3. Dostawa posiłków będzie odbywać się od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach ustalonych z Dyrektorem Żłobka i Dyrektorem Przedszkola.

4. Określona dzienna liczba posiłków może ulec zmniejszeniu, w zależności od frekwencji dzieci i nie może wówczas stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. O liczbie posiłków w danym dniu Wykonawca będzie informowany do wspólnie ustalonej godziny. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarczać będzie określoną liczbę posiłków.

5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki z artykułów zakupionych przez siebie. Posiłki będzie wykonywał ze świeżych warzyw i artykułów spożywczych, posiadających aktualny termin ważności, a także z artykułów sezonowych.
6. Do przygotowywania posiłków wykonawca będzie używał produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku).
7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki własnym środkiem transportu i we własnych naczyniach, tj. w specjalistycznych termosach gwarantujących właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisu z podaną gramaturą danego posiłku na okres 10 dni i dostarczania Zamawiającemu na określonym przez Zamawiającego formularzu w ciągu 48 godzin przed rozpoczęciem nowej dekady (10 dni). Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego nie powodujące istotnych zmian w rodzaju posiłku będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis musi być dostosowany do potrzeb żywieniowych dzieci, np. alergii pokarmowe, diety dla diabetyków, zgłoszonych przez Dyrektora Żłobka lub Dyrektora Przedszkola. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni – 10 dni.
10. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności z postanowieniami ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, normami żywnościowymi, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia.
11. Posiłki muszą być przygotowane w najwyższym standardzie, na bazie produktów o najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa zgodnymi ze standardami, w jakości i konsystencji potraw odpowiednich dla wieku dzieci. Posiłki nie mogą być przygotowane z półproduktów.
12. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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.
13. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
14. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru zlewek po posiłkach każdego dnia.

4. Termin realizacji zamówienia

Od dnia 2 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku.

4. W rozdziale V w pkt. 1 wykreśla się podpunkt 1 i 4.

5. W rozdziale VI w pkt. 2a wprowadza się nowy wzór załącznika nr 1 – *Formularz ofertowy*.

6. W rozdziale VI w pkt. 2 d wprowadza się nowy załącznik nr 4 – *Umowa na dożywianie*

7. W rozdziale IX pkt. 1 otrzymuje brzmienie:

1. Ofertę należy złożyć w opakowaniu opisanym następująco:

Adres Zamawiającego

„Usługa zbiorowego żywienia uczniów szkół, przedszkola i żłobka w Gminie Czerwieńsk w roku 2020

nie otwierać przed 12 grudnia 2019 r., godz. 10⁰⁰

Adres składającego ofertę

- 1) dokumenty oferty powinny być złożone wewnątrz opakowania;
- 2) opakowanie oferty powinno być zamknięte i zabezpieczone przed bezśladowym jej otwarciem, gwarantujące zachowanie poufności jej treści do czasu otwarcia;
- 3) wszelkie poprawki powinny być parafowane przez osobę uprawnioną;
- 4) dokumenty sporządzone przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osobę uprawnioną;
- 5) oferta winna być napisana w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką;
- 6) zmiany, w złożonej już ofercie, mogą zostać dokonane przez Wykonawcę wyłącznie przed upływem terminu składania ofert;
- 7) ofertę można wycofać tylko przed upływem terminu składania ofert;
- 8) zmiana oferty lub jej wycofanie następuje na takich samych zasadach, jak jej składanie z dopiskiem na kopercie „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”

8. W rozdziale X punkt. 1 i 2 otrzymują brzmienie:

1. Oferty należy składać **do dnia 12 grudnia 2019 roku do godziny 10⁰⁰** w Centrum Usług Wspólnych Czerwieńsku, ul. Ogrodowa 9, 66-016 Czerwieńsk.
2. Komisja przetargowa dokona otwarcia ofert **dnia 12 grudnia 2019 roku o godzinie 12⁰⁰** w Centrum Usług Wspólnych w Czerwieńsku, ul. Ogrodowa 9, 66-016 Czerwieńsk.

9. Rozdział XII otrzymuje nowe brzmienie:

XII. KRYTERIA OCENY OFERT

1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:
 - a) Cena ofertowa – **80%** (80 punktów)
 - b) Klauzule społeczne – **20%** (20 punktów)
2. Łączna ilość możliwych do uzyskania punktów P = 100 (100%).
Właściwa dla każdej oferty liczba punktów (P) będzie obliczana na podstawie następującego wzoru: $P = C + K$.
3. Punkty za cenę
Cena ofertowa – przyjmuje się, że najwyższą ilość punktów tj. 80, otrzyma oferta z najniższą ceną, ocena pozostałych ofert w zakresie przedstawionego wyżej kryterium zostanie dokonana wg następującej zasady:

$$C = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 80$$

gdzie:

- C – liczba punktów za cenę ofertową
- C_{\min} – najniższa cena ofertowa spośród ofert badanych
- C_{Bad} – cena oferty badanej

Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert niepodlegających odrzuceniu.

4. Punkty za stosowanie klauzul społecznych:

Wykonawca otrzyma 10 pkt, jeśli oświadczy, że wśród osób bezpośrednio zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu zamówienia zostanie zatrudniona, co najmniej 1 osoba: niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1172 z późn. zm.) lub bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1482 z późn. zm.).

Wykonawca otrzyma 20 pkt., jeśli oświadczy, że wśród osób bezpośrednio zaangażowanych w wykonywanie przedmiotu zamówienia zostaną zatrudnione, co najmniej 2 osoby: niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1172 z późn. zm.) lub/i bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1482 z późn. zm.).

Wykonawca, który zaoferuje więcej niż 2 osoby niepełnosprawne lub/i bezrobotne otrzyma maksymalną liczbę punktów tj. 20 pkt.

5. Wybór oferty najkorzystniejszej nastąpi zgodnie z art. 91 ustawy *Prawo zamówień publicznych*

- 1) Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, zawiadomi o tym Wykonawców pocztą elektroniczną podając w szczególności:
 - a) nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, a także nazwy (firmy), siedziby i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty wraz z punktacją za kryterium oceny ofert;
 - b) uzasadnienie faktyczne i prawne o wykluczeniu Wykonawców z postępowania, jeżeli takie działanie miało miejsce;
 - c) uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia ofert, jeżeli takie działanie miało miejsce;
 - d) informację o terminie, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
- 2) Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie zamieszczone:
 - a) w siedzibie Zamawiającego poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń;
 - b) na stronie internetowej bip.czerwiesk.pl.
- 3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyli się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie przedstawi dokumentów, o których mowa w rozdziale XVI SIWZ, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.