

Ogłoszenie nr 22416 - 2017 z dnia 2017-02-09 r.



## **Gostycyn: Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków obiadowych, jednodaniowych dla osób i rodzin z terenu Gminy Gostycyn OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**  
nie

**Nazwa projektu lub programu**

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak

Numer ogłoszenia: 372600

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:** nie

### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzili przeprowadzenie postępowania**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych::**

**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gmina Gostycyn, krajowy numer identyfikacyjny 092351110, ul. ul. Bydgoska 8, 89-520 Gostycyn, państwo Polska, woj. kujawsko-pomorskie, tel. +48523367310, faks +48523367311, e-mail gostycyn@las.pl

Adres strony internetowej (URL): <http://bip.gostycyn.pl>

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Administracja samorządowa

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków obiadowych, jednodaniowych dla osób i rodzin z terenu Gminy Gostycyn

**Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):**

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

Usługi

**II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań ) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

1.Przygotowywanie, dostarczanie i wydawanie gorących posiłków obiadowych, jednodaniowych dla osób i rodzin z terenu Gminy Gostycyn od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w okresie od 02 stycznia 2017 roku do 31 grudnia 2017 roku. 2.Posiłki dostarczane będą do wyznaczonych miejsc w 9 miejscowościach na terenie Gminy Gostycyn tj. Gostycyn, Pruszcz, Kamienica, Bagienica, Mała Klonia, Wielka Klonia, Przyrowa, Wielki Mędromierz i Łyskowo. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

zawiera projekt umowy. 3. Szacunkowa liczba posiłków mieści się w przedziale od 1 do 125 dziennie. W okresie od 01 stycznia 2016 roku do 30 listopada 2016 roku średnia miesięczna liczba przygotowywanych i przewidzianych do wydawania posiłków wynosiła 117,58 dziennie. 4. Zamawiający wskazuje, że posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone pod względem menu, gorące, kaloryczne (nie dotyczy suchego prowiantu), zapewniające zdrowe żywienie w każdorazowej dziennej porcji posiłku. Waga posiłków powinna się wynosić: zupa – 400 g, ziemniaki/makaron/ryż/kasza – 200 g, mięso/ryba – 100 g, surówka/gotowane warzywa – 100 g, pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym – 200 g. 2 x w tygodniu (poniedziałek, środa) z zupy z wkładką (jedna porcja w ilości 500 ml, wkładka mięsna 100 gramów-w całości, 2 kromki świeżego chleba lub bułka), - 2 x w tygodniu (wtorek, czwartek) danie mięsne: - mięso - 150 g - ziemniaki - 300 g - surówka lub gotowane warzywa - 100 g - sos – 50 g - 1 x w tygodniu (piątek) pierogi, naleśniki z serem, krokiety, kopytka (450 gramów) lub danie rybne (ziemniaki 300g, ryba 100g, surówka lub gotowane warzywa 100 g.) Posiłki muszą być gorące (temperaturze nie niższej niż: zupy 750C, drugie danie 630C gotowe do spożycia po ich dostarczeniu. 5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym środkiem transportu przystosowanym do przewożenia posiłków, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 6. Wykonawca będzie ponosił koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków oraz koszty i odpowiedzialność za czystość używanych termosów. 7. Posiłki muszą być dostarczone i wydawane w godzinach 12.30 – 15.15. Wykonawca zobowiązany będzie do udostępnienia Zamawiającemu jadłospisu do wglądu na kolejny tydzień, najpóźniej w piątek przed rozpoczęciem kolejnego tygodnia, wraz z podaniem kaloryczności posiłków w miejscu wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu, w przypadku nie spełnienia warunków określonych powyżej oraz innych nieprawidłowości. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających jakość przygotowywanych posiłków, pod względem kaloryczności, gramatury, temperatury, itp. a. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał posiłki, zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki, pod względem technologii wykonania i jakości muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczenia posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. b. Zamawiający wskazuje, że posiłki powinny być urozmaicone pod względem menu, gorące, kaloryczne, zapewniające zdrowe żywienie w każdorazowej dziennej porcji posiłku. Posiłki muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej bez dodatkowej obróbki technologicznej przed dystrybucją na miejscu lub ich wydawaniem. Posiłki muszą być przygotowane ze świeżych i naturalnych produktów wysokiej jakości wykluczone jest stosowanie suszu warzywnego, puree ziemniaczanego na bazie suszu, soi. c. Posiłki powinny: - zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję; - zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych; - być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych i chemicznych; d. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów wykonania zleconej usługi na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków a Wykonawca, na każdym etapie oraz w każdej chwili produkcji i dostawy posiłków umożliwi Zamawiającemu dostęp do linii technologicznej oraz wyprodukowanych posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji. Zamawiający zastrzega sobie możliwość modyfikacji i zmian diet oraz ich ilości w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do wydawania gorących posiłków w sposób zapewniający odpowiednie warunki higieniczno-sanitarne. Temperatura zupy oraz temperatura drugiego dania winna wynosić 60 stopni C. Liczba posiłków podczas trwania umowy może odbiegać od założeń przyjętych w niniejszej SIWZ, w zależności od posiadanych środków finansowych Zamawiającego, oraz zapotrzebowania środowiskowego. e. Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie przygotowanie i dostarczanie posiłków pod wskazane adresy w poszczególnych miejscowościach od poniedziałku do piątku, w godzinach od 1230 – 1515. f. Termin realizacji przedmiotu zamówienia publicznego od 02 stycznia 2017 roku do 31 grudnia 2017 roku. 8. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedyne w wyjątkowych sytuacjach, nie dających się wcześniej przewidzieć, Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany. Zamawiający zastrzega sobie możliwość weryfikacji dostarczanych przez Wykonawcę posiłków poprzez ich degustację. Posiłek przeznaczony na ten cel zostanie zamówiony wraz z innymi posiłkami

#### **II.4) Informacja o częściach zamówienia:**

##### **Zamówienie podzielone jest na części:**

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55322000-3, 55520000-1, 55320000-9

## **SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów****III.3) Informacje dodatkowe:****SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

Postępowanie/część zostało unieważnione tak

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

Art. 93 ust. 1. ustawy prawo zamówień publicznych. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli: 4) cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę, którą zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty Bezpośrednią przesłanką unieważnienia przedmiotowego postępowania jest brak możliwości sfinansowania zamówienia przez Zamawiającego, gdyż oferta z najniższą ceną przewyższa kwotę 119 834,00 zł brutto, którą Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:****IV.2 Całkowita wartość zamówienia****Wartość bez VAT****Waluta****IV.3) INFORMACJE O OFERTACH****Liczba otrzymanych ofert**3

w tym

**Liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw:** 3**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii****Europejskiej:** 0**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii****Europejskiej:** 0**liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną:** 0**IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:****IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

, , , , kraj/woj.

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie

Skrót literowy nazwy państwa:

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM****Cena wybranej oferty/wartość umowy****Oferta z najniższą ceną/kosztem****> Oferta z najwyższą ceną/kosztem****Waluta:****IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa****Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia****podwykonawcy/podwykonawcom****Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy****lub podwykonawcom:****IV.8) Informacje dodatkowe:****IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ****IV.9.1) Podstawa prawna**

Postępowanie prowadzone jest w trybie na podstawie art. ustawy Pzp.

**IV.9.2) Uzasadnienia wyboru trybu**

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie

zamówienia jest zgodne z przepisami.