

Ogłoszenie nr 510027621-N-2019 z dnia 12-02-2019 r.

Gmina Czernica: Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla potrzeb Szkoły Podstawowej w Ratowicach

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej

nie

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 504478-N-2019

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Czernica, Krajowy numer identyfikacyjny 93193498600000, ul. ul. Kolejowa 3, 55-003 Czernica, woj. dolnośląskie, państwo Pc
tel. 71 726 57 00, e-mail czernica@czernica.pl, faks 71 726 57 00.

Adres strony internetowej (url): <http://bip.czernica.pl>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla potrzeb Szkoły Podstawowej w Ratowicach

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

MTP.271.2.1.2019.EZ

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 proces usługowy lub roboty budowlane:

1. Przedmiot zamówienia - usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci w wieku od 7 – 14 lat w Podstawowej w Ratowicach, na który składa się: obiad jednodaniowy (drugie danie) z kompotem/napojem . 2. Szacowana ilość posiłków obiady jednodaniowe (drugie danie) – 90 szt. dziennie. 3. Szczegółowe warunki wykonania zamówienia: 1) Łączna szacunkowa liczba których będą wydawane posiłki – 86 dni. 2) Łączna szacunkowa ilość posiłków w okresie trwania umowy: obiady – 7 740 szt. 3) Wyko będzie dostarczał posiłki do Szkoły Podstawowej w Ratowicach przy ul. Wrocławskiej 36 do sali - jadalni szkolnej 4) Liczba dzieci i ilość posiłków są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń, i ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. 5) Dzień posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie leżało to w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego według potrzeb Zamawiającego, w zależności od frekwencji dzieci w przedszkolu. O liczbie danego rodzaju posiłku w danym dniu Wyk będzie informowany na bieżąco telefonicznie: do godz. 09:15 danego dnia dostawy. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dos będzie określoną liczbę posiłków. 7) Zaoferowana przez Wykonawcę cena za przedmiot umowy pomimo zwiększenia lub zmniejszenia i nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. 8) Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określane na podstawie ilościowej rozliczenia rzeczywistie wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. 9) Wykonawca zobov jest prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (Załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu dyrektora placówki oświatov osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja zawiera potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. 10) W zakresie reali dostawy posiłków współpracą z Wykonawcą będzie się zajmował dyrektor placówki oświatowej lub osoba upoważniona. 11) Posiłki dostarczane będą w pojemnikach wraz z naczyń jednorazowymi codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo woln pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego, pomiędzy godz. – 12:00-12:30 Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany przedziałów czasowych dostawy posiłków w trakcie trwania umowy. 12) Wykonawca dost: będzie Zamawiającemu dekadowy jadłospis w formie pisemnej do zatwierdzenia najpóźniej na 5 dni przed okresem jego obowiązywan Jadłospis wraz z podaniem gramatury i kaloryczności składników wchodzących w skład posiłku winien być sporządzany przez dietetyka

poświadczony jego imienną pieczęcią. Dietetykiem ze strony Wykonawcy jest osoba, która ukończyła policealną szkołę średnią i uzyskała dyplom dietetyka lub osoba, która ukończyła szkołę wyższą na kierunku lub w specjalności dietetyka realizującą w programie nauczania najmniej treści kształcenia oraz liczbę godzin objęte podstawą programową kształcenia w zawodzie dietetyk i uzyskała tytuł licencjata magistra. Na każde żądanie Dyrektora placówki, Wykonawca winien przedstawić stosowne dokumenty, poświadczające, iż osoba wska pod jadłospisem jako dietetyk posiada ww. uprawnienia. Wszelkie zmiany sugerowane przez Zamawiającego w jadłospisie będą wiążące Wykonawcy. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zmieniać zatwierdzonego jadłospisu w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do porę dnia. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2018 r. poz. 1541) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Posiłki muszą być dostosowane do wymagań Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzecz 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). Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. 14) Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników b) użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego powinna zawierać do pięciu, c) do przygotowania posiłku należy zastosować: - produkty zbożowe lub ziemniaki, - warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatków cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, - mięso, jaja i nasiona roślin – jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, - tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, - sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że codzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, - zioła lub przyprawy i suszone bez dodatku soli, d) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, e) ważna jest estetyka potraw i posiłków. 15) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszej tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji i weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 16) Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia następujących produktów: - ketchup, - przyprawy typu Vegeta, - kostek rosółowych, - tłuszczy utwardzonych tj. margaryn, masło – umiarkowanie, - produkty z glutaminianem sodu i innych chemicznych środków smakowych, - produkty z syropem glukozowo - fruktozowym, - parówki, - produktów masłopodobnych, - mięso odkostnione mechanicznie (MMO), - wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) lub skrobi modyfikowanej, - posiłki sporządzane na bazie półproduktów, - posiłki na bazie Fast Food, - mrożonych potraw, - napojów z proszku lub na bazie suszu, - produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. 17) Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. 18) Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: - gorące drugie dania: +63°C, - potrawy serwowane na zimno: +4°C. 19) Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone w pojemnikach konfekcjonowanych na poszczególne grupy dzieci w sposób oddzielny umożliwiający ich rozróżnienie (z wyjątkiem posiłków, które wymagają zmieszania składników zgodnie z sztuką kulinarną). 20) Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić w zaofferowanej cenie wszelkie koszty związane z przedmiotem zamówienia: koszty osprzętu (termosy, pojemniki itd.), koszty transportu i wniesienia, koszty przygotowania posiłków we własnym lokalu przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje i przeszkolone w przyrządzaniu posiłków jakościowych. 21) Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu Wykonawcy dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz zabezpieczonych przed otwarciem. 22) Wykonawca zobowiązany jest do wyznaczenia stałego przedstawiciela odpowiedzialnego za kontakt z Zamawiającym. 23) Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP, a także aktualne orzeczenie lekarskie celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca posiada pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 24) Obiad powinien dostarczać ok. 30% energii całodziennej. 25) Posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis powinien zawierać: Drugie danie: gramatura od 400 do 500 g i kaloryczność 650 -700 kcal z tym, że: - Przy posiłkach mięsnych – od 120 do 150 g: zawa z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz, - posiłki bezmięsne: mączne – 400 g: pierogi, naleśniki, kluski np. na parze, kopytka, ryba (filet) – ok. 200 g, surówka – ok. 100 g, ziemniaki lub zamiennik (ryż, makaron) – ok. 200 g, - kompot z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe, malina, truskawka, porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru. Kaloryczność drugiego dania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 650 -700 kcal. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jaskie bądź rybne w ciągu tygodnia. 26) Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupełną bez śmietany. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. Przygotowanie posiłków dla dzieci specjalnej diety wykonywane jest w ramach realizacji przedmiotu zamówienia i po zaofferowanej cenie w ofercie dla poszczególnych rodzajów posiłków w ramach standardowej ceny obiadu. 27) W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. „suchego prowiantu”. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 2 dniowym wyprzedzeniem.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 15800000-6

SEKCJA III: PROCEDURA**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów
nie**III.3) Informacje dodatkowe:****SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA****IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 07/02/2019**IV.2) Całkowita wartość zamówienia****Wartość bez VAT** 68499.00**Waluta** PLN**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: 0**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

nie

Nazwa wykonawcy: Eko Katering sp z o.o.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. K.P. Tetmajera 6/1

Kod pocztowy: 51-153

Miejscowość: Wrocław

Kraj/woj.: dolnośląskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

tak

Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej:

nie

Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej:

nie

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**Cena wybranej oferty/wartość umowy** 38313.00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 38313.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 85140.00

Waluta: PLN

IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa

Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom

nie

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 RĘK ALBO ZAPYTANIA O CENĘ****IV.9.1) Podstawa prawna**

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

IV.9.2) Uzasadnienie wyboru trybu

Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami

Drukuj