

Sprawa: ZE6.4.360.2016

ZIELONA GÓRA: przygotowanie i dostarczanie posiłków gotowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego Nr 6 w Zielonej Górze, tj. Gimnazjum Nr 14 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziału „0” przy Szkole Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Miejskiego Przedszkola nr 45 w Zielonej Górze,

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA

Ogłoszenie nr 3236 - 2017 z dnia 2017-01-05 r.

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: 368332-2016

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak
Numer ogłoszenia: 368388-2016

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego
nie

Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli 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: ZESPÓŁ EDUKACYJNE NR 6 W ZIELONEJ GÓRZE, krajowy numer identyfikacyjny 364941976, ul. PRZYLEP- 9 MAJA 6, 66-015 ZIELONA GÓRA, państwo Polska, woj. lubuskie, tel. +44(68)3213644, +44(68)3211676, faks +44(68)3213644, e-mail gustawg@o2.pl, pspprzylep@gminazg.pl

Adres strony internetowej (URL): www.bip.pspprzylepgminazg.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: JEDNOSTKA ORGANIZACYJNA URZĘDU MIASTA

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:

przygotowanie i dostarczanie posiłków gotowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego Nr 6 w Zielonej Górze, tj. Gimnazjum Nr 14 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziału „0” przy Szkole Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Miejskiego Przedszkola nr 45 w Zielonej Górze,

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

ZE6.4.360.2016

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:

Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie i dostarczenie posiłków gotowych dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Edukacyjnego Nr 6 w Zielonej Górze, tj. Gimnazjum Nr 14 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziału „0” przy Szkole Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Miejskiego Przedszkola nr 45 w Zielonej Górze CPV – 55.52.31.00-3 , 55.52.40.00-9 a.w ilości maksymalnie dziennie: 150 obiadów dla uczniów Gimnazjum Nr 14, Szkoły Podstawowej nr 26 i Oddział „0” - zupa – 250ml, - ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g - porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne) – 150g - pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne – 300g - surówka, jarzyny – 150g - woda, kompot, napój – 200ml ilość dni żywieniowych:101 w terminie od dnia 02 stycznia 2017r. do 22 czerwca 2017r.z wyłączeniem dni: ferie: od 30-01-2017r. do 10-02-2017r., przerwa świąteczna: od 13-04-2017r. do 18-04-2017r., weekend majowy: od 1-05-2017r. do 3-05-2017r.,16-06-2017r. Usługa obejmuje przygotowywanie i dostarczanie obiadu Zamawiającemu: Gimnazjum Nr 14, Szkoła Podstawowa nr 26 i Oddział „0” w Zielonej Górze ul. Przylep – 9 Maja 6, 66-015 Zielona Góra: - wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe. b.w ilości maksymalnie dziennie: 131 posiłki na co składa się: śniadanie, obiad i podwieczorek dla dzieci przedszkolnych w Miejskim Przedszkolu nr 45 - I śniadanie: pieczywo mieszane, masło, wędliny, sery, pasty, jaja, warzywa, mleko, kakao i inne - zupa – 250ml, - ziemniaki, makaron, kasze, ryż i inne – 200g - porcja mięsa (kotlet, gulasz, pulpety i inne) lub ryby (filet, kotlet mielony i inne) – 150g - pierogi, naleśniki z serem, placuszki z jabłkami, ryż z jabłkami, makaron z sosem i inne – 300g - surówka, jarzyny – 150g - woda, kompot, napój – 200ml - podwieczorek: owoce, warzywa, jogurty, serki, budynie, kisiele, ciastka, drożdżówki i inne ilość dni żywieniowych 143 w terminie od dnia 02 stycznia 2017r do 31 sierpnia 2017r. z wyłączeniem dni: przerwa wakacyjna od 03-07-2017r. do 04-08.2017r. Usługa obejmuje przygotowywanie posiłku składającego się ze śniadania, obiadu oraz podwieczorka i dostarczenie go Zamawiającemu: Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze ul. Przylep – 9 Maja 6, 66-015 Zielona Góra. Wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe. 2.Całość przedmiotu zamówienia wynosi: do 15150 szt. obiadów (zupa, drugie danie, kompot lub sok) i 18733 posiłków całodziennych (śniadanie, obiad – zupa, drugie danie kompot lub sok, podwieczorek). 3.Posiłki muszą spełniać następujące warunki: a.posiłki powinny być różnorodne, lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną zawartością substancji konserwujących, barwiących, sztucznie aromatyzowanych, zgodne z normami żywienia dzieci w wieku szkolnym zawartymi w obowiązujących przepisach, zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. b.w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, duszone, pieczone, okazjonalnie smażone, c.do przygotowywania posiłków zalecane jest stosowanie tłuszczów roślinnych, dużej ilości warzyw i owoców, umiarkowane stosowanie jaj, cukru, soli. d.zupy nie mogą być zagęszczane mąką; mają być przygotowywane na bazie wywarów warzywnych ze świeżych warzyw; wyklucza się stosowanie tzw. kostek rosolowych, warzywa muszą stanowić minimum 1/3 objętości zupy, e.dania mięsne powinny być przyrządzone z mięs wysokiej jakości , - mięso wieprzowe i wołowe ekstra (łopatka, karkówka, schab, ligawa, polędwica), - drób (filety z piersi, udko). f. zawartość mięsa w pulpetach,

zrazach, kotletach mielonych, itp. powinna wynosić min. 60%, g. wszelkie sosy do potraw mięsnych lub nie mięsnych muszą być dostarczane w osobnych pojemnikach, h. danie rybne musi być wykonane z filetu z mintaja, morszczuka, dorsza lub innych ryby za wyjątkiem pangii, i. surówki mają być wykonane z surowych warzyw i owoców lub gotowanych warzyw, dopuszcza się mrożonki, ogórki konserwowe; stosowane do potraw kapusta i ogórek mają być kiszone, a nie kwaszone, 4. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym z tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. 5. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia tj. przygotowania i transportu posiłków zgodnie z: zasadami określonymi w obowiązujących przepisach a w szczególności w Ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z Dz. U. z 2015r. poz.594 ze zmianami), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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. poz.1154), rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L 139 z dnia 30 kwietnia 2004r.), zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz innymi obowiązującymi przepisami w zakresie żywienia. 6. W sytuacji wyjątkowej spowodowanej czynnikami losowymi i niedostarczeniem posiłku Wykonawca zobowiązany jest do zakupu suchego prowiantu o wartości ceny obiadu brutto. 7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamawianych posiłków w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego i nie będzie ponosił ujemnych skutków finansowych z tego powodu. 8. Wykonawca nie będzie wnosił zastrzeżeń, co do ilości zamawianych obiadów w razie zmian związanych z reorganizacją sieci szkół w Zielonej Górze (w związku z wprowadzeniem planowanej reformy w oświacie może wystąpić wyraźna różnica w bieżącej wielkości zamówienia w stosunku do ilości obiadów podanej w umowie). W/w zmiana nie może wpływać na cenę jednostkową obiadu. 9. Zamawiający będzie codziennie rano do godziny 10:00 przekazywał Wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków/ obiadów w danym dniu. Śniadania będą dostarczone szacunkowo. 10. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć przedszkoli i szkoły. W przypadku nieobecności dziecka a nie zgłoszenia przez rodzica absencji dziecko będzie traktowane jako korzystające z posiłku. 11. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu najpóźniej w piątek w tygodniu poprzedzającym do godziny 14:00. 12. Posiłki mają być dostarczone odpowiednio do: a) Gimnazjum Nr 14, Szkoła Podstawowa nr 26, Oddział „0” w Zielonej Górze: obiad do godz. 11.30 b) Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze: śniadanie do godz. 8.30 obiad (2 danie, kompot lub sok) do godz. 11.30 obiad (zupa + podwieczorek) do godz. 13.45 Środkiem transportu zgodnym z obowiązującymi normami higieny na koszt Wykonawcy, do którego obowiązków należy również wniesienie ich do pomieszczenia wydawalni posiłków. Dopuszcza się zmiany godzin wydawania posiłków przez Zamawiającego w terminie 7 dni przed dniem wprowadzenia zmian. 13. Obiady muszą być : a) zgodne z gramaturą i proporcjami z jadłospisem, b) dogotowane, dosmażone, nieprzypalone, nierozgotowane, mają mieć apetyczny wygląd, c) zgodne z jadłospisem na dany dzień, d) muszą posiadać odpowiednią temperaturę, konsystencję i wartości odżywcze, e) bez zanieczyszczeń znalezionych w potrawach, wynikających z zaniedbań (kawałki folii, sznurków, piasek, owady, włosy...itp.), 14. Odbiór posiłków odbywać się będzie w miejscu wyznaczonym tj. w wydawalni Zamawiającego. 15. Wykonawca musi zapewnić transport obiadów własnymi pojemnikami termoizolacyjnymi termosami) zapewniającymi właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw (termosy powinny być w takiej ilości, aby przy dostawie obiadu były wymieniane pełne na puste). Termosy oraz inne naczynia do przewożenia obiadów powinny być czyste i domyte. 16. Wykonawca musi zabierać termosy do mycia w tym samym dniu, w którym dostarczył obiad. 17. O czystość termosów, ich wyparzenie i dezynfekcję zadba Wykonawca i on ponosi pełną odpowiedzialność w zakresie wymagań sanitarnych. 18. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru i utylizacji odpadów kuchennych we własnym zakresie i na własny koszt, dostarczając w tym celu odpowiednią ilość pojemników. 19. Bezwzględny obowiązek Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych z przygotowanych i dostarczanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej oraz podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie próbek. 20. Uwagi dla Wykonawcy: 1. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca dysponował: a. minimum 1 środkiem transportu (samochodem) przeznaczonym

do przewozu przygotowanych posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami o dopuszczeniu pojazdu do przewozu żywności przez Państwowego Inspektora Sanitarnego, b.lokałem gastronomicznym (zakładem), który spełnia wymagania higieniczno- sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze. 2.Wyłoniony Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy kopie Decyzji dotyczącej samochodu i lokalu zgodnie z wymaganiami w pkt 5. 3.Zamawiający dysponuje pomieszczeniem bez wyposażenia, które może być wykorzystywane, jako kuchnia w siedzibie Miejskiego Przedszkola Nr 45 w Zielonej Górze ul. Przylep - 22 Lipca 61, a Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania wynajmowanego pomieszczenia w należyтым porządku i przeprowadzania koniecznych remontów na własny koszt.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie podzielone jest na części:

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV: 55524000-9

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 nie

Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 03/01/2017

IV.2 Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 192863.74

Waluta: PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 4

w tym

Liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 4

Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:

Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:

liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną:

IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:nie

CATERING ZAWADA ROBERT ADUŁŁO, restauracja-zawada@wp.pl, ul. Poznańska 13,

65-137, Zielona Góra, kraj/woj. Lubuskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak

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 209634.50

Oferta z najniższą ceną/kosztem 209634.50

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 239069.85

Waluta: PLN

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 REKI 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.

Dyrektor
Zespołu Edukacyjnego Nr 6
mgr Przemysław Grabiec

.....
*Podpis Dyrektora lub osoby
uprawnionej do reprezentowania Zamawiającego*