

Ogłoszenie nr 500073496-N-2017 z dnia 12-12-2017 r.

ZESPÓŁ EDUKACYJNE NR 6 W ZIELONEJ GÓRZE: 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. Króla Bolesława Chrobrego w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziałów „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 - 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:

nie

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJACY

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, woj. lubuskie, państwo Polska, tel. +44(68)3213644, +44(68)3211676, e-mail gustawg@o2.pl, pspprzylep@gminazg.pl, faks +44(68)3213644.

Adres strony internetowej (url): www.ze6.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

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. Króla Bolesława Chrobrego w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziałów „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):

ZE6.5.360.2017

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. Przedmiotem zamówienia jest 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. Króla Bolesława Chrobrego w Zielonej Górze, Szkoły Podstawowej nr 26 z Oddziałami Integracyjnymi im. Jana Brzechwy w Zielonej Górze, Oddziałów „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 Oddziałów „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: 99 w terminie od dnia 01 stycznia 2018 r. do 31 sierpnia 2018 r. z wyłączeniem dni: 01.01.2018 r., ferie zimowe 12-25.02.2018 r., przerwa świąteczna: od 29.03.2018 r. do 03.04.2018 r., 18-20.04.2018 r., 30.04.2018 r., 01-04.05 2018 r., 31.05.2018 r., 01.06.2018 r., 22.06.2018 r., przerwa wakacyjna od 25.06.2018 do 31.08.2018 r. oraz 170 obiadów dla uczniów Gimnazjum Nr 14, Szkoły Podstawowej nr 26 i Oddziałów „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: 73 w terminie od dnia 03 września 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. z wyłączeniem dni: 01-02.11.2018 r. , przerwa świąteczna – noworoczna od 24.12.2018 r. do 31.12.2018 r. Usługa obejmuje przygotowywanie i dostarczanie obiadu Zamawiającemu: Gimnazjum Nr 14, Szkoła Podstawowa nr 26 i Oddziałów „0” w Zielonej Górze ul. Przyłep – 9 Maja 6, 66-015 Zielona Góra: - wykonawca zapewnia naczynia jednorazowe. Razem 27260 obiadów. b. w ilości maksymalnie dziennie: 130 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 186 w terminie od dnia 01 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r. z wyłączeniem dni: 01.01.2018 r., 12.02.2018 r. do 25.02.2018 r., 02.04.2018 r., 01.05.2018 r., 31.05.2018 r., przerwa wakacyjna, 01.11.2018 r., przerwa świąteczna od 25.12.2018 r. do 26.12.2018 r. oraz 65 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 45 w terminie od dnia 12-25.02.2018 r. oraz 1 miesiąc w okresie wakacyjnym kiedy przedszkola pracują. Usługa obejmuje przygotowywanie posiłku składającego się ze śniadania, obiadu oraz podwieczorka i dostarczenie go Zamawiającemu: Miejskie Przedszkole nr 45 w Zielonej Górze ul. Przyłep – 9 Maja 6, 66-015 Zielona Góra. Wykonawca zapewnia naczynia

jednorazowe. Razem 27105 posiłków całodziennych. 2. Całość przedmiotu zamówienia wynosi: 27260 szt. obiadów (zupa, drugie danie, kompot lub sok) i 27105 posiłków całodziennych (śniadanie, obiad – zupa, drugie danie kompot lub sok, podwieczerek). 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, połówka), - drób (filety z piersi, udka). 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 ryb 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 kiszzone, 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 z Dz. U. z 2017r. poz. 149), Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom 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 żywienia 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: a) Gimnazjum Nr 14, Szkoła Podstawowa nr 26, Oddziałów „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 + podwieczerek) 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 musza 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) musza posiadać odpowiednią temperaturę, konsystencję i wartości odżywcze, e) bez zanieczyszczeń znalezionych w potrawach, wynikających z zanieczyszczeń (kawalki 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 czystości 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. Ogólne wymagania dla Wykonawcy: 1) Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby przy realizacji zamówienia Wykonawca lub Podwykonawca zatrudnił na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. Kodeks pracy (Dz. U. z 2016r., poz. 1666 z późn. zm.) osoby wykonujące czynności bezpośrednio związane z gotowaniem, pomocą kuchenną i nadzorowaniem osób. Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy oświadczenie dotyczące zatrudnienia osób wykonujących ww. zakres prac. Uwaga! Za niezrealizowanie każdorazowo obowiązku (za każdego pracownika), o którym mowa w § 8 ust. 2 umowy Zamawiający będzie miał prawo do naliczenia kary umownej w wysokości 1000,00 zł brutto. 2) Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę winno trwać przez cały okres trwania umowy. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, listy osób biorących udział przy realizacji zamówienia. Na każde pisemne wezwanie Zamawiającego, Wykonawca będzie zobligowany przedstawić wykaz i dokumenty potwierdzające zatrudnienie osób na umowę o pracę przy realizacji zamówienia tj. osób wykonujących czynności bezpośrednio związanych z gotowaniem, pomocą kuchenną nadzorowaniem osób. 3) Wykonawca winien działać zgodnie z ustawą z dn. 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity Dz. U. z 2016 r., poz. 922). 4) 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. lokalem gastronomicznym (zakładem), który spełnia wymagania higieniczno- sanitarne dla zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu posiłki, środki spożywcze. Wyłoniony Wykonawca zobowiązany jest złożyć Zamawiającemu przed podpisaniem umowy kopie Decyzji dotyczącej samochodu i lokalu zgodnie z wymaganiami j.w.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone 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

nie

III.3) Informacje dodatkowe:

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 11/12/2017**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

Wartość bez VAT 339644.85

Waluta zł

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: GASTRONOMIA Marta Sobczak

Email wykonawcy: nataliasamborska86@gmail.com

Adres pocztowy: ul. Racula - Jakuba Bojka 5

Kod pocztowy: 66-004

Miejscowość: Zielona Góra

Kraj/woj.: lubuskie

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 353011.07

Oferta z najniższą ceną/kosztom 353011.07

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 380606.74

Waluta: zł

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 RĘKI 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