

Ogłoszenie nr 500074120-N-2017 z dnia 12-12-2017 r.

Szkoła Podstawowa Nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego: Świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie w 2018 roku.

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: 607939-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 500054330-N-2017

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Szkoła Podstawowa Nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego, Krajowy numer identyfikacyjny 110598699, ul. ul. Połaniecka 10, 22-100 Chełm, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 82 563 73 11, e-mail zso8chelm@onet.eu, faks 82 563 73 11.

Adres strony internetowej (url): www.zso8chelm.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: miejska jednostka organizacyjna

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie w 2018 roku.

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 świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie w 2018 roku. 2. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi

polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydaniu obiadów dwudaniowych z napojem i deserem dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie, w tym : 1) dostawę obiadów, która odbywać się będzie począwszy od dnia 08 stycznia 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach od 11.30 do 13.30. 2) Zamawiający zapewnia miejsce wydawania obiadów: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8, 3) dziennie należy dostarczyć 205 obiadów, 4) w roku 2018 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć: a) 34.400 obiadów dla uczniów, tj. 200 obiadów x 172 dni b) 860 obiadów dla nauczycieli, tj. 5 obiadów x 172 dni c) w przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowana przez Zamawiającego, Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu, 5) dostarczenie obiadów z miejsca przygotowania do miejsca wydawania obiadów na terenie Szkoły, realizowane będzie przez Wykonawcę w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw, 6) Zamawiający do godz. 15.00 poinformuje Wykonawcę o ilości obiadów na kolejny dzień, 7) Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. 3. Zamawiający ponosi koszty związane z: 1) zapewnieniem miejsca do wydawania i spożywania obiadów 2) sprzątaniem stołówki po wydaniu obiadów 3) myciem naczyń 4) utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. 4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi żywienia: 1) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz 149), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności, Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych, Rozporządzenie 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 r. poz. 1154) oraz innych obowiązujących przepisów w zakresie żywienia. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywienia i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, 2) zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, książeczki zdrowia dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym, 3) przestrzegając zaleceń: Zamawiającego, Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., systemu HACCP, 4) Wykonawca wskaże osobę nadzorującą do sprawowania bezpośredniego merytorycznego nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, z którą Zamawiający będzie miał skuteczny kontakt poprzez telefon stacjonarny lub komórkowy, 5) Wykonawca jest zobowiązany do dostarczenia Zamawiającemu przykładowego dekadowego jadłospisu (według wzoru stanowiącego załącznik do wzoru umowy), w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw, 6) Wykonawca zobowiązany jest do powiadamiania o wszelkich przerwach w przygotowywaniu posiłków, 7) Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym dekadowym

jadłospisem. 8) Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml, b) drugie danie: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 150 g -180 g, surówka nie mniej niż 150 g -180 g, danie jarskie/mączne nie mniej niż 300 g, c) kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml, d) deser: zamawiający dopuszcza jako deser - owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia,), jogurt, serek, okazjonalnie pieczywo cukiernicze lub czekolada (zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. Dz. U. z 2016 r. poz 1154). e) każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal 9) Zamawiający zastrzega, że obiady muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, b) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, raz w tygodniu danie rybne i raz w tygodniu danie mączne/ danie jarskie; codziennie porcja warzyw lub surówka albo cały owoc – na deser), c) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, d) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, e) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, f) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsnym, g) jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku, h) wyklucza się posiłki sporządzone na bazie pół produktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw, i) napoje - wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produkt gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, j) ważna jest estetyka potraw i posiłków. 10) 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. 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 12) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności kucharza związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 1666, z późn. zm.). 12.1. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazany poniżej dowód w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w pkt. 12 SIWZ czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz z wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i

wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy. 12.2. Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać do końca upływu terminu wykonania zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem okresu wykonywania zamówienia, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązuje się zatrudnić inną osobę do wykonywania danej czynności, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania dotyczące sposobu zatrudnienia osób przy realizacji zamówienia. 12.3. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt.12 SIWZ czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania oceny; b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów; 12.4. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 12 SIWZ czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawach zamówienia publicznego. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 12 SIWZ czynności. 12.5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. 13) Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców. 14) Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. 15) Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy. 16) Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy. 17) Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

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: 08/12/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 197481.47

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

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

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM

Cena wybranej oferty/wartość umowy 162024.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 162024.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 269739.00

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 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.