

Ogłoszenie nr 500023027-N-2017 z dnia 04-09-2017 r.

Gmina Falków: Świadczenie usług zbiorowego żywienia –catering, dla dzieci uczęszczających do punktów przedszkolnych w Falkowie i Czermnie w ramach Projektu pn. „Akademia przedszkolaka w Gminie Falków”

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia:

obowiązkowe

Ogłoszenie dotyczy:

zamówienia publicznego

Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej
tak

Nazwa projektu lub programu

Zadanie współfinansowane ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 - 2020

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 572738-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Falków, Krajowy numer identyfikacyjny 59064806600000, ul. ul. Zamkowa , 26260 Falków, woj. świętokrzyskie, państwo Polska, tel. 447 873 535, e-mail lesiak_ugfalkow1@vp.pl, faks 447 873 535.

Adres strony internetowej (url): www.bip.falkow.pl lub www.falkow.asi.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie usług zbiorowego żywienia –catering, dla dzieci uczęszczających do punktów przedszkolnych w Falkowie i Czermnie w ramach Projektu pn. „Akademia przedszkolaka w Gminie Falków”

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

Zp.271.7.2017

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:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych, tzn. usług przygotowanie i dostarczania posiłków (śniadanie, obiad i podwieczorek) dla dzieci przedszkolnych w ramach projektu – „Akademia przedszkolaka w Gminie Falków”. Wykonawca będzie dostarczał posiłki

dobrej jakości zgodne z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2006, Nr 171, poz. 1225), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP Szacunkowa ilość posiłków: 15120 sztuk posiłków(osobodni). Okres i sposób świadczenia usługi: 252 dni dla 60 dzieci (punkty przedszkolne w Fałkowie - 40 dzieci, punkt przedszkolny w Czermnie - 20 dzieci). Usługi będą świadczone we wszystkie dni pracy punktów przedszkolnych w Fałkowie (adres: Gminna Biblioteka Publiczna w Fałkowie, ul. Spacerowa, 26-260 Fałków) i Czermnie (adres: Publiczna Szkoła Podstawowa w Czermnie, ul. Kościelna 76, 26-260 Fałków). O dniach pracy punktów przedszkolnych Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego. Wskazana liczby posiłków jest ilością szacunkową przygotowaną na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, stanowiącą zarazem wartość maksymalną zamówienia, która nie może zostać przekroczona. Faktyczna i ostateczna wielkość zamówienia, za którą nastąpi płatność, uzależniona będzie od rzeczywistej liczby zamówionych oraz dostarczonych posiłków. Nie może ona jednak przekroczyć w/w wartości maksymalnych. Z uwagi na powyższe, Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w pełni ilości posiłków będących przedmiotem zamówienia. Ilość posiłków będzie uzależniona od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień składane (telefon / faks) będzie do godz. 8:00 przez osobę wyznaczoną przez koordynatora projektu. W przypadku znacznych zmian w ilości dostarczanych obiadów (powyżej 50% spowodowane np. wzmożoną zachorowalnością, wycieczką itp.), Wykonawca zostanie powiadomiony z jednodniowym wyprzedzeniem. Dzienny jadłospis obejmuje: a) śniadanie: - zupa mleczna lub potrawy mleczne/mleko pochodne, - kanapka z serem i warzywami lub wędliną i warzywami, - herbata b) obiad: - zupa, - drugie danie (danie mięsne, półmięsne lub jarskie), - surówka, - kompot i napój lub woda mineralna - ciepłe warzywa – uwaga: nieobowiązkowe lecz stanowi jedno z kryteriów oceny ofert (za zadeklarowanie dostawy ciepłych warzyw oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowo 20 pkt) b) podwieczorek (pakowany oddzielne dla każdego dziecka): - kanapka lub słodka bułka (ciasto) - deser mleczny lub galaretka lub kisiel, - owoce – uwaga: nieobowiązkowe lecz stanowi jedno z kryteriów oceny ofert (za zadeklarowanie dostawy owoców oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowo 20 pkt) Sztucce i naczynia zapewnia Wykonawca. Ponadto Wykonawca zapewnia osobę jako pomoc przy nakładaniu i podawaniu dzieciom dostarczonych posiłków. Wymagania dotyczące jakości posiłków: Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełnić wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym Wykonawca ustali i przedstawi do zatwierdzenia koordynatorowi projektu propozycję jadłospisu na okres kolejnych 10 dni. Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnieść o jego zmianę. Jadłospis ma zawierać kaloryczność poszczególnych posiłków. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany zakresu usługi, tj. zmiany zarówno składu, jak i rodzaju posiłków przygotowywanych / dostarczanych w dany dzień, o czym informuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. Posiłki będą porcjowane i podawane przez wykonawcę z zachowaniem cyklu 3-godzinowego w naczyniach jednorazowego użytku zabezpieczonych przez Wykonawcę: a) godzina 9.00 – dostawa śniadania do przedszkola lub wykonanie śniadania z półproduktów dostarczonych w termosach, b) godzina 12.00 - dostawa obiadu i podwieczorku do przedszkola zapakowanego oddzielnie dla każdego dziecka, odbiór termosów, naczyń, odpadów konsumpcyjnych. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany godzin dostarczania / podawania posiłków. Posiłki należy dostarczać na własny koszt w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Koszty dowozu posiłków obciążają Wykonawcę. Wykonawca zapewni pracownika do wydawania posiłków. Posiłki gorące, w zależności od potrzeb i możliwości Zamawiającego, podawane w opakowaniach jednorazowych w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedniej temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku. Sztucce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH. Uwaga: zamawiający dopuszcza zastosowanie naczyń wielokrotnego użytku, z tym że

Wykonawca każdorazowo po śniadaniu i obiedzie zabiera je do umycia. Wykonawca zapewni we własnym zakresie ich mycie i dezynfekcję we własnych pomieszczeniach zgodnie z zasadami i przepisami sanitarnymi i mikrobiologicznymi oraz normami HACCP. Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne naczynia, talerze, sztućce i inne naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności z punktu przedszkolnego, z zastrzeżeniem, że czas przechowywania odpadów u Zamawiającego nie może być dłuższy niż 24 godziny. Wykonawca jest wytwórcą odpadów powstałych przy realizacji przedmiotowego zamówienia publicznego i ponosi tym samym pełną odpowiedzialność za gospodarowanie tymi odpadami oraz koszty z tym związane zgodnie z ustawą o odpadach. Wykonawca jest zobowiązany każdorazowo przedstawić dokumentację z obliczoną ilością dostarczonych posiłków, w celu potwierdzenia przez Zamawiającego. Potwierdzony wykaz ilości dostarczonych posiłków, będzie załącznikiem do faktury i podstawą do obliczenia należności. Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności z uwzględnieniem zaleceń dotyczących: - wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń) - personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie) - cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno - higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składania i magazynowania produktów, przewozu posiłków) - w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniających różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków - posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne). Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poź. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi (jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymagań higieniczno - sanitarnych i porządkowych). Zamawiający zastrzega prawo dokonywania kontroli w trakcie przygotowania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi, której następstwem będą m. in. mandaty, kary odpowiada Wykonawca. Do realizacji zamówienia Wykonawca powinien dysponować kuchnią (miejscem) do produkcji posiłków oraz odpowiednimi środkami transportu zatwierdzonymi decyzją właściwego państwowego powiatowego inspektora sanitarnego na podstawie przepisów ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z późniejszymi zmianami. W przypadku zastrzeżeń, co do jakości posiłków Zamawiający może poddać je badaniu laboratoryjnemu. W przypadku potwierdzenia w laboratorium nieprawidłowości Wykonawca będzie obciążony kosztami takiego badania. Jeżeli badania zostaną zlecone a nieprawidłowości nie będą potwierdzone wówczas koszty ponosi Zamawiający. Rozliczenie za wykonany przedmiot zamówienia nastąpi na podstawie rzeczywistego wykonania przedmiotu umowy, razy w miesiącu na podstawie faktur VAT wystawionych przez wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. Termin wykonania: od 01.09.2017 do 31.08.2018r Wymagania Zamawiającego dotyczące zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób na podstawie Umowy o pracę (art. 29 ust. 3a). Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy P.Z.P. wymaga, aby wszystkie osoby wykonujące niżej wymienione czynności były zatrudnione przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy: - Przygotowywanie posiłków Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący czynności w zakresie jak wyżej, będą zatrudnieni na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz.U. z 2016r., poz. 1666 ze. zm.) – zgodnie z Oświadczeniem – stanowiącym Załącznikiem nr 7 do SIWZ.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55520000-1

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: 04/09/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 133000.00

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

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 143640,00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 143640,00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 164808,00

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.