

Ogłoszenie nr 500025226-N-2017 z dnia 07-09-2017 r.

Gmina Miasta Puck: Świadczenie usług gastronomicznych w Przedszkolu Samorządowym w Pucku.

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

„SUKCES ZACZYNA SIĘ W PRZEDSZKOLU - 100 trwałych miejsc do zabawy i nauki w Przedszkolu Samorządowym w Mieście Puck” w ramach Poddziałania 3.1 Edukacja Przedszkolna w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:

tak

Numer ogłoszenia: 556446-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Miasta Puck, Krajowy numer identyfikacyjny 191675439, ul. ul. 1 Maja 13, 84-100 Puck, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 58 6730500, 6730534, e-mail przetargi@miasto.puck.pl, faks 586 730 533.

Adres strony internetowej (url):

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie usług gastronomicznych w Przedszkolu Samorządowym w Pucku.

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

RGKiM.271.24.2017.WK

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 realizacja zadania pn.: Świadczenie usług gastronomicznych w Przedszkolu Samorządowym w Pucku. Usługi gastronomiczne polegające na: 1) przygotowaniu posiłków, 2) gotowaniu posiłków, 3) dostarczaniu posiłków. Inwestycja jest realizowana w ramach projektu: „SUKCES ZACZYNA SIĘ W PRZEDSZKOLU - 100 trwałych miejsc do zabawy i

nauki w Przedszkolu Samorządowym w Mieście Puck” w ramach Poddziałania 3.1 Edukacja Przedszkolna w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020. Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

2. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać posiłki codziennie na bieżąco, przez 250 dni roboczych w ilości ustalonej każdorazowo przez Zamawiającego dla maksymalnie 100 dzieci dziennie, ze świeżych produktów, wysokiej jakości (smaczne, nierozgotowane, nieprzypalone), w uwzględnieniu wymagań określonych odpowiednio w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2008 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017 r., poz. 149), rozporządzeń wykonawczych i innych obowiązujących w tym zakresie przepisach, z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP, zasad żywienia i diety stosowanej, opracowanej przez Instytut Żywności i Żywienia.

3. Wykonawca przygotowuje i dostarcza: a) Śniadania składające się co najmniej z następujących potraw: - zupa mleczna (co drugi dzień),- gorący napój,- pieczywo,- masło, - nabiał lub dodatek z białka zwierzęcego (w dniu, w którym nie ma zupy mlecznej, oba dodatki) b) drugie śniadanie, c) obiad składający się co najmniej z następujących dań: - zupa, - drugie danie składające się ze składnika węglowodanowego (m.in. ziemniaki, kasze, makarony), białkowego, warzywnego, - kompot, d) podwieczorek składający się co najmniej z: - napój (np. herbata owocowa), - owoc lub deser.

4. Wykonawca zobowiązuje się przygotowywać i dostarczyć codziennie dla wychowanków przedszkola posiłki dwa razy dziennie zgodnie z poniższym harmonogramem: Śniadanie i II śniadanie: godz. 7.45. Obiad i podwieczorek: godz. 11.45

5. Przygotowanie posiłków odbywać się będzie z produktów zakupionych przez Wykonawcę.

6. Jadłospis żywieniowy dzieci Wykonawca opracowuje za pośrednictwem uprawnionych osób (dietetyków).

7. Przewidywana ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista liczba posiłków wynikać będzie z bieżących potrzeb Zamawiającego i uzależniona będzie od liczby dzieci każdorazowo przyprowadzonych do przedszkola.

8. Zamawiający zobowiązuje się, że ilość potrzebnych posiłków zgłaszana będzie pisemnie przez Dyrektora Przedszkola do godz. 12.00 dnia poprzedniego.

9. Wykonawca przedkłada jadłospis na piśmie, obejmujący okresy dekadowe (10 dni) do akceptacji Dyrektorowi Przedszkola, na 5 dni przed dniem, w którym jadłospis ma być zastosowany. W razie zmiany jadłospisu wymagana jest akceptacja zmiany jadłospisu najpóźniej w dniu, w którym jadłospis ma być zastosowany.

10. Wysokość tzw. „wsadu do kotła” średnio w skali miesiąca nie może być niższa niż 6,50 zł netto dobowo na jednego wychowanka przedszkola.

11. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków w oparciu o zalecaną wartość energetyczną: a) Śniadanie: 350 kcal, b) II śniadanie: 140 kcal, c) Obiad: 420 kcal, d) Podwieczorek: 140 kcal.

12. Wykonawca zobowiązany jest uwzględniać indywidualne zalecenia lekarskie dietetyczne, związane z niepełnosprawnościami, alergiami, nietolerancją pokarmową, przekonaniem religijnym, w odniesieniu do posiłków, co do których takie zalecenia zostaną Wykonawcy zgłoszone.

13. Planując jadłospis Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić urozmaicenie i różnorodność produktów, tj. uwzględnić produkty ze wszystkich podstawowych grup produktów, obejmujących: produkty zbożowe (pełnoziarniste- nisko przetworzone), warzywa i owoce, mleko i produkty mleczne, mięso, drób, ryby, wędliny, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy, tłuszcze (w ograniczonej ilości).

14. W jadłospisie należy obowiązkowo w minimum 1 posiłku uwzględnić produkty zbożowe pełnoziarniste (różne rodzaje kasz, makaronu, ryżu, pieczywa).

15. Nie należy stosować wędlin tłustych, np. mielonki i mortadeli, pasztetu, pasztetowej. Zaleca się stosowanie wędlin chudych, np. polędwica, szynka drobiowa.

16. Do przyrządzania potraw zbożowych typu kluski, naleśniki, pierogi, należy głównie używać mąki pełnoziarnistej.

17. Stosowane w jadłospisie produkty mają zawierać wyłącznie niewielką ilość cukrów, zaś wysoką węglowodanów złożonych i błonnika.

18. Nie należy w jadłospisie uwzględniać serów podpuszczkowych (żółtych, topionych, pleśniowych).

19. Mleko i jego przetwory powinny być o obniżonej zawartości tłuszczu (2%).

20. Codzienny jadłospis dziecka, ze względu na zawartość wapnia, powinien zawierać minimum 1,5 szklanki mleka w odniesieniu do każdego dziecka, przy czym mleko zastąpić można odpowiednio produktami mlecznymi.

21. W przygotowywanych posiłkach należy używać co do zasady masła i oleje roślinne lub oliwę z oliwek. Tłuszcze pochodzenia zwierzęcego powinny być stosowane wyłącznie sporadycznie.

22.

Podwieczorek w formie słodczy typu wafelek, baton może być podany nie częściej niż dwa razy w miesiącu. Zaleca się podanie owoców lub deseru typu budyn, koktajl mleczny, jogurt, ciasto „domowej roboty”, galaretka, kisiel. 23. Planując posiłki wykonawca powinien uwzględnić przede wszystkim produkty naturalne i o małym stopniu przetworzenia, niezawierające dodatku soli lub zawierające jej niewielkie ilości, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych: konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych. 24. Zakazane jest używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów (np. mrożonych pierogów) 25. Napoje podawane do posiłków nie mogą być gazowane. Zaleca się stosowanie: herbat owocowych, herbat z cytryną do śniadań i podwieczorków, kompotów z owoców do obiadów. 26. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia posiłków w odpowiednich przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych zabezpieczających posiłki przed wylaniem oraz schłodzeniem i umożliwiającymi łatwe porcjowanie posiłków na miejscu. 27. Wykonawca zapewni do każdego posiłku wyposażenie stołów w sztucce odpowiednie dla dzieci w wieku 3-6 lat oraz zastawę stołową (talerze głębokie, talerze obiadowe płaskie, talerze śniadaniowe i inne) umożliwiające płynną dystrybucję posiłków na poszczególne grupy. 28. Zamawiający nie dopuszcza możliwości podawania posiłków w naczyniach jednorazowego użytku oraz sztuców jednorazowego użytku. 29. Wykonawca ma obowiązek odbierania odpadów pokonsumpcyjnych i ich utylizacji na własny koszt. 30. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru brudnych naczyń, sztuców, pojemników gastronomicznych, każdorazowo po zakończonym posiłku, nie później niż o godz. 11.45 (śniadanie i II śniadanie) oraz 16.00 (obiad i podwieczorek). 31. Wykonawca zapewnia wymagany standard Sanitarно- Epidemiologiczny w zakresie oznakowania pojemników do transportu naczyń czystych i brudnych. 32. Realizując zamówienie Wykonawca przygotowuje i dostarcza posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji, transportu oraz odpowiada za ich przestrzeganie. Wykonawca przestrzega obowiązujących w tym zakresie przepisów prawnych. 33. Wykonawca odpowiada prawnie za dostarczone posiłki przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczonych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 34. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłków, ich walory estetyczne i smakowe. 35. Zamawiający zastrzega sobie prawo zwrotu posiłków w przypadku ich złej jakości, tj. niezdatnych do spożycia z powodu użycia przeterminowanych lub zanieczyszczonych produktów. Zwrot posiłków następował będzie na podstawie protokołu reklamacji. 36. Wykonawca zobowiązuje się, że pracownicy wykonujący prace będą mieli aktualne badania lekarskie, niezbędne do wykonywania powierzonych im obowiązków, w tym badania sanitarno-epidemiologiczne, określone w ustawie z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. 2016 r. poz. 1866 z późn. zm.) 37. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek stosowania wymogów określonych w przepisach sanitarno-epidemiologicznych oraz zaleceń organów sanitarno- epidemiologicznych jak również wprowadzenie i utrzymanie standardów HACCP w własnym zakresie i na własny koszt. Zamawiający w każdej chwili może wnioskować o przeprowadzenie kontroli sanepidu. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania zamawiającemu kserokopii protokołów kontroli przeprowadzonych przez pracowników Stacji Sanitarно- Epidemiologicznej. Za uchybienia ujawnione w trakcie kontroli np. Sanepidu wynikające ze świadczonej przez Wykonawcę usługi , której następstwem będą między innymi mandaty lub grzywny, odpowiada Wykonawca. 38. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie przeznaczonych do tego lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie następuje zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie obierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz.U. 2007 r. nr 80, poz. 545 z późn. zm.) 39. W przypadku wystąpienia ognisk epidemiologicznych, chorób przenoszonych drogą pokarmową, Wykonawca zobowiązany jest wykonać wszystkie zlecone badania mikrobiologiczne na własny koszt. 40. Zamawiający zastrzega sobie prawo przekazywania porcji posiłków do Sanepidu w celu przebadania ich zgodności z

obowiązującymi w tym zakresie normami. W przypadku niezgodności z obowiązującymi normami koszt badania posiłku ponosi Wykonawca. 41. Wykonawca jest zobowiązany do zawiadomienia Zamawiającego o zakazie wydawania posiłków wynikającym z decyzji organów sanitarno- epidemiologicznych najpóźniej w dniu otrzymania decyzji z zakazem. 42. Strony nie przewidują waloryzacji cen w trakcie realizacji zamówienia. 43. Wykonawca na koniec każdego miesiąca wystawi na Zamawiającego fakturę obejmującą faktyczną ilość wydanych posiłków. 44. Zamówienie jest finansowe ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020, w ramach Działania 03.01 Edukacja przedszkolna, w ramach projektu: „Sukces zaczyna się w przedszkolu- 100 trwałych miejsc do zabawy i nauki w przedszkolu Samorządowym w Mieście Puck”. 45. Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę pod Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2014r. poz. 1502, z późn. zm.). Zamawiający wymaga zatrudnienia osób przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: 1) pracowników bezpośrednio wykonujących usługi przygotowania, gotowania i dostarczania posiłków do Przedszkola Samorządowego (min. 2 osoby przeszkolone z zakresu HACCP oraz min. półroczne doświadczenie w ww. zakresie), 2) osobę odpowiedzialną za nadzór nad pracownikami wykonującymi ww. usługi i do bezpośredniego kontaktu z Dyrektorem Przedszkola Samorządowego w zakresie wykonywanej usługi (1 osoba z minimum półrocznym doświadczeniem w pracy na tożsamym stanowisku tj. nadzorowania świadczenie usługi zbiorowego żywienia). 46. Sposób zatrudnienia ww. osób: 1) Przedmiot zamówienia będzie świadczony przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę, wymienione w wykazie pracowników wykonujących ww. czynności w trakcie realizacji zamówienia, dostarczoną najpóźniej do dnia podpisania umowy. 2) Osoby o których mowa powyżej, winny być zatrudnione najpóźniej w następnym dniu od dnia podpisania przedmiotowej umowy. 3) Wykonawca w terminie 5 dni kalendarzowych, licząc od dnia podpisania umowy, będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu oświadczeń lub zaświadczeń lub zanonimizowanych dokumentów potwierdzających, iż w/w osoby są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. 4) Wykonawca na każde pisemne żądanie Zamawiającego w terminie 5 dni roboczych przedkładać będzie Zamawiającemu: raport stanu i sposobu zatrudnienia ww. osób, oświadczenia zatrudnionych osób o otrzymaniu pensji, dowody odprowadzenia składek ZUS przez cały okres realizacji zamówienia.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55322000-3, 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: 09/08/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 289351.85

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

Nazwa wykonawcy: IGUANA Catering s.c.

Email wykonawcy: a.stopikowski@wp.pl

Adres pocztowy: ul. Piastowska 32

Kod pocztowy: 82-500

Miejscowość: Kwidzyn

Kraj/woj.: pomorskie

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 312500.00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 300000.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 312500.00

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:

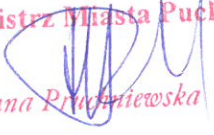
IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ

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.

Burmistrz Miasta Puck

Hanna Pruchniewska