

Ogłoszenie nr 510399511-N-2021 z dnia 11.01.2021 r.

Samorządowe Przedszkole w Radoszycach: „Świadczenie usług zbiorowego żywienia –catering dla dzieci w przedszkolu w Radoszycach w 2021 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: 613901-N-2020
Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:
nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I.1) NAZWA I ADRES:

Samorządowe Przedszkole w Radoszycach, Krajowy numer identyfikacyjny 29001326500000, ul. Sportowa 1A, 26-230 Radoszyce, woj. świętokrzyskie, państwo Polska, tel. 663315152, e-mail przedszkole@cuwradoszyce.pl, faks -
Adres strony internetowej (url): <http://www.przedszkole.radoszyce.biuletyn.net>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

„Świadczenie usług zbiorowego żywienia –catering dla dzieci w przedszkolu w Radoszycach w 2021 roku”

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy):

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 przygotowania i dostarczania posiłków (śniadanie, obiad i podwieczorek) dla dzieci przedszkolnych. Wykonawca będzie dostarczał posiłki dobrej jakości zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami i normami dotyczącymi żywności, w szczególności zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Lj. Dz. U. z 2020 r. poz. 2021), normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia, jak również przepisami prawa w zakresie higieny żywienia norm HCCAP Szacunkowa ilość posiłków: - dla 175 dzieci (śniadanie, obiady, podwieczorek) - 44100 sztuk posiłków (osobodni); Okres i sposób świadczenia usługi: 252 dni dla 175 dzieci - śniadanie, obiad, podwieczorek – z zastrzeżeniem, że zapisanie dziecka na drugie danie oraz podwieczorek uzależnione będzie od decyzji rodzica / opiekuna dziecka. Wartość kaloryczna posiłków: 950- 1050 kcal. Usługi będą świadczone we wszystkie dni pracy Przedszkola w Radoszycach (adres: ul. Sportowa 1A, 26-230 Radoszyce). O dniach pracy Przedszkola Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego. Wskazana liczba 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 decyzji rodziców (obligatoryjnie dla obecnego dziecka zamawiane będzie śniadanie oraz 1 danie – zupa, II danie oraz podwieczorek uzależnione będzie od decyzji rodzica / opiekuna dziecka) oraz od frekwencji dzieci – zapotrzebowanie na dany dzień składane (telefon) będzie do godz. 8:00 przez osobę wyznaczoną przez Dyrektora Przedszkola. W przypadku znacznych zmian w ilości dostarczanych posiłków (spowodowane np. wycieczką itp.), Wykonawca zostanie powiadomiony z jednodniowym wyprzedzeniem. Produkty w dziennym jadłospisie muszą być zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku 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 roku, poz. 1154 ze zm.) oraz musi obejmować: 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 lub sok i woda mineralna - ciepłe warzywa – uwaga: nieobowiązkowe lecz stanowi jedno z kryteriów oceny ofert (za zadeklarowanie dostawy ciepłych warzyw oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowo 20 pkt) c. podwieczorek (pakowany oddzielnie dla każdego dziecka): - kanapka lub ciasto/ deser mleczny lub gałeczka lub kisiel, - herbata lub napój mleczny itp. - woda mineralna - owoce – uwaga: nieobowiązkowe lecz stanowi jedno z kryteriów oceny ofert (za zadeklarowanie dostawy owoców oferta Wykonawcy otrzyma dodatkowo 20 pkt) Napoje przygotowane na miejscu muszą być słodzone cukrem w ilości nieprzekraczającej 10 g cukrów w 250 ml produktu gotowego do spożycia. Do smażenia należy używać oleju rafinowanego o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Zupy, sosy należy sporządzać z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Wykonawca zapewni 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 spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego okresu świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Dyrektorowi Samorządowego Przedszkola w Radoszycach propozycję jadłospisu na okres kolejnych 10 dni. Zamawiający ma prawo wnieść zastrzeżenia do jadłospisu i wnieść o jego zmianę. Jadłospis ma zawierać kaloryczność i gramaturę 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 poinformuje Wykonawcę z wyprzedzeniem 2 dni roboczych. Posiłki będą porcjowane i podawane przez wykonawcę z zachowaniem cyklu 3-godzinnego: a) godzina 7.45 – dostawa śniadania do przedszkola lub wykonanie śniadania z półproduktów dostarczonych w termosach, b) godzina 10.45 - dostawa obiadu i podwieczorku do przedszkola zapakowanego oddzielnie dla każdego dziecka, odbiór termosów, naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych. 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, podawane w sposób zapewniający zachowanie ich właściwości oraz odpowiedniej temperatury w zależności od rodzaju dostarczanego posiłku. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci. Sztućce i naczynia wykorzystywane podczas transportu, jak i do spożycia posiłków powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i posiadających atest PZH. Po zakończeniu pory wydawania posiłków Wykonawca odbierze odpady pokonsumpcyjne, brudne naczynia, talerze, sztućce i inne naczynia służące do dostarczenia i przechowywania żywności 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 przedstawiać dokumentację z obliczoną ilością dostarczonych posiłków, w celu potwierdzenia przez Zamawiającego. 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 żywienia 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 (przestrzeganie 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 zastrzeżenie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie

w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p. poż. 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). W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 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 świadczony 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, raz w miesiącu na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są ryczałtowymi cenami jednostkowymi i nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 2. Wymagania Zamawiającego dotyczące zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób na podstawie Umowy o pracę (art. 29 ust. 3a ustawy Pzp). Zamawiający stosownie do art.29 ust. 3a ustawy Pzp, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, których wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy. Rodzaj czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia obejmuje prace: - nakładanie i podawanie dzieciom dostarczonych posiłków 2.1 Uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 29 ust. 3a ustawy Pzp, oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań: a) Sposób dokumentowania zatrudnienia ww. osób – Wykonawca w terminie do 5 dni licząc od dnia podpisania umowy będzie zobowiązany do przedstawienia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających zatrudnienie wymaganych osób tj. - poświadczona za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub Podwykonawcę kopię umowy/umów o pracę osób wykonujących czynności określone przez Zamawiającego w trakcie realizacji zamówienia. Kopia umowy/umów powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, - oświadczenia w/w osób, że są zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy z uwzględnieniem minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia. b)w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający upoważniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudniania na podstawie umowy o pracę przez żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogu i dokonywania ich oceny, żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów oraz przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. 2.2 Sankcje z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymagań w zakresie zatrudnienia a) w przypadku nie przedstawienia w terminie informacji, o której mowa w pkt 2.1 ppkt. a) Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 5000,00 PLN, w przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. 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 (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320) – zgodnie z Oświadczeniem – stanowiącym Załącznik nr 8 do SIWZ.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody 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: 15/12/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 530833.33

Waluta PLN

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: Arkadia Jerzy Koziol

Email wykonawcy: jerzykoziol@wp.pl

Adres pocztowy: ul. Marszałka J. Piłsudskiego 101

Kod pocztowy: 26-220

Miejscowość: Stąporków

Kraj/woj.: świętokrzyskie

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 374850.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 374850.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 515970.00

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.