

Gmina Radziłów: Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkół na terenie Gminy Radziłów

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: 569424-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Radziłów, Krajowy numer identyfikacyjny 54224400000000, ul. Plac 500-lecia 14, 19-213 Radziłów, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 862 737 110, e-mail zamowienia@gminaradzilow.pl, faks 862 737 111.

Adres strony internetowej (url): <http://radzilow.pl>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków uczniom do szkół na terenie Gminy Radziłów

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

In. 271.23.2020 AM

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 „Przygotowywanie oraz dostarczenie posiłków w ramach wieloletniego programu „Posiłek w szkole i domu” do trzech punktów wydawania posiłków tj. 1) Szkoła Podstawowa w Radziłowie, ul. Szkolna 1, 19-213 Radziłów – 2 punkty wydawania posiłków, 2) Szkoła Podstawowa w Słuczu, Słucz 114, 19-213 Radziłów podopiecznym ośrodka, osobom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie decyzji administracyjnych wydawanych przez kierownika Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Radziłowie zgodnie z przepisami ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 r. (Dz. U z 2019 r. poz. 1507 z późn. zm.). 2. Ilość zamawianych posiłków dziennie (obiadów) szacuje się średnio, w okresie od

07 września 2020 r. do 24 czerwca 2021r. dla punktów: - Szkoła Podstawowa w Radziłowie ok. 90 obiadów dziennie przez 182 dni, tj. ok. 16 380 posiłków, - Szkoła Podstawowa w Słuczu ok. 40 obiadów dziennie przez 182 dni, tj. ok. 7 280 posiłków. Razem szacunkowa ilość posiłków dziennie ok. 130 obiadów. Ogółem - 23 660 posiłków. 3. Zamówienie przewiduje przygotowanie i wydawanie około 130 porcji/zestawów posiłków dziennie w trakcie roku szkolnego 2020/2021 za wyjątkiem dni wolnych od zajęć szkolnych (sobót, niedziel, świąt, ferii oraz dni, kiedy zawieszono są zajęcia). Przewiduje się, że w czasie realizacji zamówienia od 07.09.2020 r. do 24.06.2021 r. wydanych zostanie około 23 660 posiłków. Ilość zamawianych posiłków może ulec zmianie w związku z frekwencją uczniów w szkołach. Z racji zmniejszenia liczby wydawanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. 4. Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego - obiad podawany w stołówce szkolnej powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego. Obiad ma spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z rozporządzenia 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. poz. 1154). Wymagane parametry jednej porcji obiadowej: 1) zupa o pojemności nie mniejszej niż 300 ml 2) drugie danie - w tym: • Ziemniaki, kasza, ryż lub makaron – 200g • Mięso lub ryba – 80g • surówki lub jarzyny gotowane – 100g • naleśniki lub pierogi – 200g 3) sok 200 ml Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. mięsa, ryb, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięсна złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych, albo bezmięсна uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami), przy czym co najmniej raz w tygodniu powinna być podawana potrawa z fileta rybnego. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw (surówka lub jarzyny). W skład posiłku powinny również wchodzić warzywa i owoce. Posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne. 5. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków dobrej jakości o właściwej wadze i objętości oraz odpowiednim poziomie energetycznym i odżywczym. Posiłek powinien spełniać polskie normy żywieniowe odpowiednie do wieku osoby uprawnionej do posiłku (dla dzieci i młodzieży) w zakresie zaopatrzenia w jednostki kaloryczne. obiady powinny obejmować kuchnię tradycyjną, charakterystyczną dla regionu z uwzględnieniem produkcji własnej posiłków. Posiłki powinny być urozmaicone o temperaturze minimum - pierwsze danie: + 75°C, drugie danie minimum + 63°C, temperatura sałatek, surówek, soków – poniżej + 4°C. 6. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady (dziesięciu dni). Dostarczane soki powinny być zróżnicowane. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Wykonawca przygotowywał będzie posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca podawał będzie jadłospis w formie pisemnej podpisany przez osobę upoważnioną z wyprzedzeniem na dekadę (10 dni) do wiadomości Zamawiającego oraz dla dyrektora każdej ze szkół objętych dożywianiem. Zamawiający może nakazać dokonanie zmian w jadłospisie, jeśli nie będzie on spełniał wyżej wskazanych wymagań. 7. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania obiadów własnym transportem, przystosowanym do tego typu usług (catering). 8. Wykonawca zobowiązuje się do odbioru z dnia bieżącego z punktów wydawania posiłków brudnych pojemników i termosów oraz odpadków pokonsumpcyjnych pozostałych po posiłku i zbieranych do specjalnych pojemników uprzednio przez niego dostarczonych do tych miejsc. 9. Dostarczenie posiłków do siedziby poszczególnych punktów wydawania posiłków powinno odbywać się codziennie od godz. 10:50 do godz. 11:20. Przy każdorazowej dostawie posiłków, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć dodatkowo, nieodpłatnie pełną porcję obiadową dla każdego punktu wydawania posiłków z przeznaczeniem do celów kontrolnych. 10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych

źródeł. 11. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej. 12. Ilość zamawianych obiadów na dany dzień, dyrektor każdej ze szkół objętych programem będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 8:15 dnia bieżącego w formie telefonicznej lub e-mailowej, w związku z tym Wykonawca jest zobowiązany do podania w formie pisemnej danych kontaktowych osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym i dyrektorami szkół. Wykonawca gwarantuje niezmiennosc ceny wydanych obiadów przez cały okres obowiązywania umowy. 13. Warunki dotyczące zatrudnienia: 1) Zamawiający wymaga w trakcie realizacji zamówienia, zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności polegających na: a) przygotowywanie posiłków b) transport posiłków. 2) Sposób dokumentowania zatrudnienia osób wykonujących czynności określone w pkt 1), uprawnienia w zakresie kontroli spełnienia wymagań dotyczących zatrudnienia na umowę o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę oraz sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań określone są we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV: 55321000-6

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: 02/09/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 167008.84

Waluta zł

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 1

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: Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe DANIELEWSKI Krzysztof
Danielewski

Email wykonawcy: katering.danielewski@onet.eu

Adres pocztowy: ul. Łomżyńska 1
Kod pocztowy: 19-213
Miejscowość: Radziłów
Kraj/woj.: podlaskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:
nie

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 219564.80

Oferta z najniższą ceną/kosztem 219564.80

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 222053.84

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.