

Ogłoszenie nr 500021257-N-2017 z dnia 31-08-2017 r.

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach: Przygotowanie i dostawę gorących posiłków do szkół: w Płonce Kościelne i Łupiance Starej na terenie gminy Łapy w roku szkolnym 2017/2018.

**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: 567396-N-2017

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych: nie

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:**

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Łapach, Krajowy numer identyfikacyjny 5025929400000, ul. ul. Główna 50, 18100 Łapy, woj. podlaskie, państwo Polska, tel. 85 715 25 50, 715 27 18, e-mail mgopslapy@pro.onet.pl, faks 85 715 25 50.

Adres strony internetowej (url): [bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl](http://bip.um.lapy.wrotapodlasia.pl), [mopslapy.pl](http://mopslapy.pl)

**I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Przygotowanie i dostawę gorących posiłków do szkół: w Płonce Kościelne i Łupiance Starej na terenie gminy Łapy w roku szkolnym 2017/2018.

Numer referencyjny(jeżeli dotyczy): O.26.16.2017.ŁR

**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:**

Przygotowanie i dostawę gorących posiłków do szkół: w Płonce Kościelne i Łupiance Starej na terenie gminy Łapy w roku szkolnym 2017/2018. Od dn: 04.09.2017 do: 21.06.2018r.

Zespół Szkół w Płonce Kościelnej 77 obiadów dziennie. Płonka Kościelna 47 18-100 Łapy Szkoła Podstawowa w Łupiance Starej 16 obiadów dziennie Łupianka Stara 18-100 Łapy Gorący posiłek winien składać się z: I dania (zupa) 500g. gramatura nie mniej niż 500 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, II dania 500 g. gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal w tym: ziemniaki, kasza, ryż, makaron - nie więcej niż 200 g, mięso-ryba nie mniej niż 200g, surówka nie mniej niż 150g -180 g kompotu gramatura nie mniej niż 250 ml. Zamawiający planuje, że: - dziennie należy dostarczyć 93 obiady, - w roku szkolnym 2017 - 2018 (od września do czerwca) należy dostarczyć około 17391 obiadów, tj. 93 obiadów x 187 dni. Do Zespołu Szkół w Płonce Kościelnej należy dostarczyć średnio 77 szt. posiłków dziennie. Do Szkoły Podstawowej w Łupiance Starej należy dostarczyć średnio 16 szt. posiłków dziennie. (W przypadku, gdy łączna dostawa obiadów będzie mniejsza niż planowane 17391 szt. przez zamawiającego, wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia finansowe z tego tytułu) Odchylenie od wskazanej ilości posiłków, w trakcie trwania umowy może wahać się na poziomie +/- 30% ilości sztuk całego zamówienia, Zastrzega się możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według frekwencji uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych obiadów upoważniony pracownik szkoły zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 900

danego dnia. Dostawa obiadów będzie odbywać się począwszy od dnia 04 września 2017 r. do 21 czerwca 2018 r. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki. Posiłki należy dostarczać w określonym harmonogramie do Szkoły w Płonce Kościelnej o godzinie 0920 – pierwsze danie (zupa); o godz. 1130 drugie danie z kompotem, zaś do Szkoły Podstawowej w Łupiance Starej cały dwudaniowy posiłek o godz.: 1100. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły, dostawa obiadu odbędzie się o innej godzinie – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

2. Wykonawca dostarczał będzie w pierwszy dzień tygodnia, dwu tygodniowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) potraw, z wyszczególnieniem kaloryczności posiłków potwierdzonych przez osobę posiadającą stosowne kwalifikacje - do wiadomości dyrektorów szkół w dwóch egzemplarzach, aby mógł zostać wywieszony do wiadomości. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania, jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszystkie posiłki powinny być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r. Nr 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki mają być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. Wykonawca dostarczy do szkół wymienionych w rozdziale IV decyzje zatwierdzające dopuszczenie zakładu produkcji żywności wydane przez właściwy terenowo Inspektorat Sanitarno – Epidemiologiczny.

3. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: -jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym jadłospisie, -w tygodniu powinien być dostarczany, co najmniej 4 razy obiad z drugim daniem mięsnym (z przewagą drobiowego) lub rybnym wraz z surówką i raz na dwa tygodnie danie mączne ( w tym pierogi, naleśniki). - potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej, jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych – konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, - w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, - 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, - zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno - mięsnym. - ważna jest estetyka potraw i posiłków. Obiady muszą spełniać normy określone w Rozporządzeniu 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). Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 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. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. Transport posiłków powinien odbywać się w termosach zapewniających właściwą ochronę i

temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności. Termosy nie może mieścić więcej jak 50 porcji jednorodnego produktu. Wykonawca odbierze termosy po wydaniu posiłków przez personel szkoły. Wykonawca zobowiązany jest wyposażyć stołówki szkolne w specjalny pojemnik do gromadzenia odpadów pokonsumpcyjnych oraz zapewnić ich odbiór po zakończonym obiedzie na własny koszt który należy uwzględnić w kalkulacji oferty. Dostarczenie posiłków z miejsca produkcji do pomieszczeń dystrybucji w szkole realizowane będzie przez Wykonawcę na jego koszt. Stołówki szkolne w szkole w Płonce Kościelnej i Łupiance Starej posiadają własne naczynia (talerze, sztućce). Zamawiający przyjmuje na siebie wszelkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom korzystającym z usług stołówki szkolnej. Wydawaniem obiadów, myciem naczyń, sprzątaniem stołówki zajmować się będzie wykwalifikowany personel szkoły, do której będą dostarczane posiłki. 4. Jadłospis Wykonawca/ wykonawcy będzie dostarczał do Zamawiającego jadłospis na nadchodzące dwa tygodnie najpóźniej ostatniego dnia tygodnia poprzedzającego przyszłe dwa tygodnie (tzw. jadłospis dekadowy). Jadłospis musi zawierać wykaz rodzajowy posiłków ich gramaturę oraz kaloryczność potwierdzona przez dietetyka.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części: nie

II.5) Główny Kod 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: 30/08/2017

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 111998.04 Waluta zł

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

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:

IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:  
nie

Nazwa wykonawcy: REWOLUCJA – Usługi Cateringowe Elżbieta Walicka

Email wykonawcy: catering.rewolucja@gmail.com

Adres pocztowy: ul. Piaskowa 4 Kod pocztowy: 18-100 Miejscowość: Łapy

Kraj/woj.: podlaskie

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 7.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 7.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 7.00

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.