

Ogłoszenie nr 500132018-N-2018 z dnia 12-06-2018 r.

Gmina Sulmierzyce: Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

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: 555394-N-2018

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gmina Sulmierzyce, Krajowy numer identyfikacyjny 59064818400000, ul. ul. Urzędowa 1, 98338 Sulmierzyce, woj. łódzkie, państwo Polska, tel. 446 846 056, e-mail sulmierzyce@gminyrp.pl, faks 446 846 057.

Adres strony internetowej (url): www.sulmierzyce.biuletyn.net

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

IZP.271.1.8.2018.AS

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:

3.1) Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. I. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (180 dni świadczenia usługi w okresie od 04.09.2018r. do 18.06.2019r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce oraz w okresie od 03.09.2018r do 28.06.2019r. plus 23 dni świadczenia usługi w okresie od 01.07.2019r. do 31.07.2019r. dla przedszkola w Sulmierzycach). Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrektora szkoły. Poniższa Tabela przedstawia rozkład posiłków dla poszczególnych placówek oświatowych z terenu Gminy Sulmierzyce (porcja mała stanowi ¾ porcji dużej): Szkoła Podstawowa w Sulmierzycach Obiad jednodaniowy II danie (dla klas I-III – mała porcja) – 180 dni x 40 posiłków dziennie Obiad jednodaniowy II danie (dla klas IV-VIII – duża porcja) – 180 dni x 100 posiłków dziennie Przedszkole w Sulmierzycach Śniadanie (tylko w okresie wakacyjnym) - 25 dni x 23 posiłki dziennie Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy – 180 dni x 75 posiłków dziennie Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy (w okresie wakacyjnym) – 25 dni x 23 posiłki dziennie Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek – 180 dni x 62 posiłki dziennie Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek (w okresie wakacyjnym) – 25 dni x 23 posiłki dziennie Zespół Szkolno – Przedszkolny w Bogumiłowicach Obiad jednodaniowy II danie (dla klas I-III – mała porcja) – 180 dni x 24 posiłki dziennie Obiad jednodaniowy II danie (dla klas IV-VIII – duża porcja) – 180 dni x 43 posiłki dziennie Przedszkole w Bogumiłowicach Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy – 180 dni x 25 posiłków dziennie Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek – 180 dni x 25 posiłków dziennie Szkoła Podstawowa w Dworzowicach Pakoszowych Obiad jednodaniowy II danie (dla klas I-III – mała porcja) – 180 dni x 10 posiłków dziennie Obiad jednodaniowy II danie (dla klas IV-VIII – duża porcja) – 180 dni x 42 posiłki dziennie Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej w Dworzowicach Pakoszowych Zestaw: śniadanie, obiad dwudaniowy – 180 dni x 12 posiłków dziennie Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej placówki oświatowej. Uwaga: Ilości przewidywane w ramach każdej pozycji są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Usługi objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za jakość posiłku, temperaturę w chwili podania oraz jego walory smakowe i estetyczne. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia. II. Szczegółowa charakterystyka Przedmiotu zamówienia: Część 1 zamówienia – Zadanie I obejmuje: 1. Szkoła Podstawowa w Sulmierzycach, w której: a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny posiłków: 11:30 oraz 12:30. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. b. jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kiełbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tę samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisaną kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-16 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. 2. Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach, w którym: a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Przedszkola. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:15 do 08:30, obiad od 11:30 do 12:00, podwieczorek od 14:00 do 14:15. Codziennie do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. b. jadłospis: • śniadanie: różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmieńne suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierki, Zamawiający wyklucza mleko UHT) kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jagłkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości, Zamawiający wyklucza konserwy) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kielbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao), • obiad zupa i II danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k) lub gulasz z szynki b/k, łopatką b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja),

surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, • podwieczorek: bułka słodka (np. jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą - nie więcej niż 1 raz w tygodniu), kanapki z wędliną (wysokiej jakości, Zamawiający wyklucza konserwy), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski. Zamawiający wymaga, aby do każdego posiłku dołączony był świeży owoc. c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. Część 2 zamówienia – Zadanie II obejmuje: 1. Szkoła Podstawowa im. M. Konopnickiej w Bogumiłowicach, w której: a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 12:00 do 12:30. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. b. jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne posiłek w postaci: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. 2. Przedszkole w Bogumiłowicach a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Przedszkola. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:50 do 09:10, obiad od 11:50 do 12:10. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. b. jadłospis: • śniadanie: różnorodnie zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierki, Zamawiający wyklucza mleko UHT), kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości, Zamawiający wyklucza konserwy) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kielbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao), • obiad zupa i II danie: ziemniaki (lub zamiennik ryż, kasza, kopytka, makaron, itp) – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, • podwieczorek: bułka słodka (np. jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą - nie więcej niż 1 raz w tygodniu), kanapki z wędliną (wysokiej jakości, Zamawiający wyklucza konserwy), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski. Zamawiający wymaga, aby do każdego posiłku dołączony był świeży owoc. c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. Część 3 zamówienia – Zadanie III obejmuje: 1. Szkoła Podstawowa w Dworzowicach Pakoszowych, w której: a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków to 8:30, w dniu którego dotyczy zapotrzebowanie. Codziennie do godziny 8:00 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika szkoły o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków. b. jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) - 200 gram, mięso - 100 gram, surówka - 150 gram. Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne posiłek w postaci: ziemniaki -200 gram, ryba-100 gram, surówka-150 gram, lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne - 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień. c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-13 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. 2. Oddział Przedszkolny w Szkole Podstawowej w Dworzowicach Pakoszowych a. odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowane godziny dostarczenia posiłków to: śniadanie od 08:50 do 09:10, obiad od 11:50 do 12:10. Codziennie do godziny 8:30 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika przedszkola o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. b. jadłospis: • śniadanie: różnorodnie zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jagłana, zacierki, Zamawiający wyklucza mleko UHT), kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu, z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości, Zamawiający wyklucza konserwy) oraz warzywami (np. pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką), chude kielbaski na gorąco, napoje (np. herbata ziołowa, herbata owocowa herbata z cytryną, kakao) • obiad zupa i II danie: ziemniaki (lub zamiennik ryż, kasza, kopytka, makaron, itp), – 3 posiłki mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy/schab, filet z indyka/kurczaka/, kotlet mielony /z karczku, szynki b/k), lub gulasz z szynki b/k, łopatki b/k), posiłki bezmięsne-mączne (pierogi, naleśniki, knedle, itp.), ryba (np. filet z soli, mintaja), surówka (warzywa w formie gotowanej lub surowej), kompot lub napój, c. posiłki muszą posiadać wymagalną przepisami kaloryczność (1400-1700 kcal) i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 3-7 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywności w Warszawie. III. Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia): 1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków. 2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w palcówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztuczce (łyżka, nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu. 3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu. 4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztuczków, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników przez uczniów. 5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi. 6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę. 7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów. 8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy usiedlony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględniał wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku. 9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół i Przedszkoli będą brane pod uwagę przez Wykonawcę. 10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z Dyrektorami Szkół i Przedszkoli lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania. 11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawiania podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych. 12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki

kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły/przedszkola zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców. 3.2) Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga, aby wszystkie czynności składające się na wykonanie przedmiotu zamówienia i związane z wykonaniem tego przedmiotu zamówienia tj. czynności z zakresu przygotowania posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce były wykonywane w oparciu o osoby zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 108 z późn. zm.). Sposób dokumentowania zatrudnienia osób, uprawnienia Zamawiającego w zakresie kontroli spełnienia przez Wykonawcę ww. wymagań oraz sankcji z tytułu nie spełnienia tych wymagań określono w Rozdziale IV SIWZ – Wzór umowy.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

tak

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**

CZĘŚĆ NR: 1

NAZWA: Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce (msc. Sulmierzyce)

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 12/06/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 358110.00

Waluta PLN

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: 0**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELENO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

tak

Nazwa wykonawcy: „KOT-DOM” s.c. Adam Kotynia - Janina Widera

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Ostrołęka 2c

Kod pocztowy: 98-338

Miejscowość: Sulmierzyce

Kraj/woj.: Łódzkie

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 441147.60

Oferta z najniższą ceną/kosztem 441147.60

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 441147.60

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:

CZĘŚĆ NR: 2

NAZWA: Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce (msc. Bogumiłowice)

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 12/06/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 152100.00

Waluta PLN

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: 0**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELENO ZAMÓWIENIA**

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

tak

Nazwa wykonawcy: „KOT-DOM” s.c. Adam Kotynia - Janina Widera

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Ostrołęka 2c

Kod pocztowy: 98-338

Miejscowość: Sulmierzyce

Kraj/woj.: Łódzkie

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 185457.60
Oferta z najniższą ceną/kosztem 185457.60
Oferta z najwyższą ceną/kosztem 185457.60
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:

CZĘŚĆ NR: 3

NAZWA: Sukcesywna dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce (msc. Dworszowice Pakoszowe)

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 12/06/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 78840.00

Waluta PLN

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: 0

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

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:

tak

Nazwa wykonawcy: „KOT-DOM” s.c. Adam Kotynia - Janina Widera

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Ostrołęka 2c

Kod pocztowy: 98-338

Miejscowość: Sulmierzyce

Kraj/woj.: łódzkie

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 92728.80
Oferta z najniższą ceną/kosztem 92728.80
Oferta z najwyższą ceną/kosztem 92728.80
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.

Drukuj