

OGŁOSZENIE O WYNIKU ZAMÓWIENIA OGŁOSZENIE DOTYCZY Zamówienia publicznego
 Znak sprawy: PO-W CATERING 2019-2021

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych?

tak Numer ogłoszenia w BZP: 512847 -N-2019 z dnia 2019-02-11 r. nie

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia?

tak nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I.1) NAZWA I ADRES

Nazwa: Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza		
Adres pocztowy: ul. Radomska 72		
Miejscowość: Starachowice	Kod pocztowy: 27 - 200	Województwo: Świętokrzyskie
Tel.: 41 271-01-93	Faks: 41 271-01-93	adres e-mail: zpow-stawkunowski@wp.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO

<input type="checkbox"/> Administracja rządowa centralna	<input type="checkbox"/> Uczelnia publiczna
<input type="checkbox"/> Administracja rządowa terenowa	<input type="checkbox"/> Instytucja ubezpieczenia społecznego i zdrowotnego
<input type="checkbox"/> Administracja samorządowa	<input type="checkbox"/> Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej
<input checked="" type="checkbox"/> Jednostki organizacyjne administracji samorządowej	<input type="checkbox"/> Inny (proszę określić): _____
<input type="checkbox"/> Podmiot prawa publicznego	
<input type="checkbox"/> Organ kontroli państwowej lub ochrony prawa, sąd lub trybunał	

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego :
ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STARACHOWICACH

II.2) Rodzaj zamówienia: Roboty budowlane Dostawy Usługi

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiot zamówienia obejmuje usługę przygotowania i dostawę całodobowego wyżywienia dla wychowanków Placówki w wieku od 10 do 25 lat w terminie od dnia 01.03.2019r. do dnia 31.07.2021r.. Przewidywana liczba wychowanków w okresie realizacji zamówienia będąca podstawą do obliczenia całkowitej ceny oferty: 2019 rok: w miesiącach: marzec-kwiecień 21 osób, maj-sierpień 19 osób, wrzesień-listopad 18 osób, grudzień 17 osób, 2020 rok: w miesiącach: styczeń 17 osób, luty-kwiecień 16 osób, maj-grudzień 14 osób. 2021 rok do 31-07-2019 r.: 14 osób. Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, lub na organizowanych przez placówkę wyjazdach, czy przebywać na urlopowaniach u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu. W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu. Ze względu na przepisy art. 95 ust 3 ustawy o wspieraniu rodziny i systemie pieczy zastępczej z dnia 9 czerwca 2011r. (Dz. U. 2011 Nr 149 poz. 887 z późn. zm.) Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza w Starachowicach przewiduje zmniejszenie ilości wychowanków w nadchodzących latach do 14 osób (przewidywana liczba wychowanków została podana w „oszacowaniu wartości zamówienia na dostawę posiłków dla Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Starachowicach”. Zgodnie z art. 95 ust 3a w/w ustawy Placówka będzie mogła za zgodą Wojewody przyjąć dzieci ponad ten limit, dlatego liczba wychowanków będzie się zmieniała. Dokładną liczbę porcji żywieniowych na dany dzień, do których dostawy zobowiązana będzie firma, PO-W będzie podawała firmie telefonicznie do godz. 10:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy. W przypadku braku informacji o ilości posiłków Firma Cateringowa dokona dostawy w ilości odpowiadającej ostatnio przekazanej informacji. Dostawy posiłków będą realizowane jeden raz dziennie, w porze obiadowej o godz. 14.00 (obiad, podwieczorek, kolacja, śniadanie i II śniadanie na dzień następnny). Na jedną porcję żywieniową składa się pięć posiłków dziennie tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolacja. Dzienna racja pokarmowa dla jednego wychowanka wynosić będzie ok. 3000 kalorii. Jadłospis powinien być tak ułożony, aby zapewnić codzienne pokrycie zapotrzebowania na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Powinien być

planowany na dłuższy czas, np. 2 tygodnie, aby uniknąć przygotowania tych samych potraw, czy niewłaściwego ich zestawienia. Posiłki spożywane przez dzieci każdego dnia powinny wymogom prawidłowego żywienia dzieci i młodzieży. Dieta powinna być urozmaicona, aby umożliwiała dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. W jadłospisie należy uwzględnić produkty z każdej grupy produktów spożywczych, tj.: a. co najmniej 5 porcji produktów zbożowych m.inn. pieczywo grubego przemiału, pieczywo pełnoziarniste, ryż, makaron, kasza gryczana i jęczmienna (produkty te powinny być składnikiem większości posiłków), 1) w każdym posiłku należy uwzględnić warzywa (ziemniaki, kapustę, brokuły, marchew, buraki itp.), 2) dietę należy wzbogacać owocami (świeże, mrożone i suszone, oraz soki), 3) 2-4 porcje dziennie produktów mlecznych (mleko, jogurt, maślanka, kefir, sery twarogowe, podpuszczkowe, chude sery), 4) produkty mięsne, najczęściej drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy w ilości 1-2 porcje dziennie, 5) masło i inne tłuszcze, 6) miód naturalny, cukier, słodycze, dżemy, marmolady i inne. Produkty stosowane do spożycia, w miarę możliwości powinny być: 1. o niskiej zawartości sodu/soli, 2. o niskiej zawartości tłuszczu, 3. o niskiej zawartości cukru. Przy ustalaniu jadłospisu należy uwzględnić: a. co najmniej jedną porcję warzyw i owoców każdego dnia w posiłku obiadowym, b. trzy, lub więcej porcji surowych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu. c. trzy, lub więcej różnych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu. d. w żywieniu całodziennym jedna porcja owoców, lub warzyw może być zastąpiona przez sok. Soki muszą być niskosłodzone, bez sztucznych substancji słodzących, z niską zawartością sodu. Preferowane soki naturalne. e. Porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu. Należy pamiętać, aby dostarczyć w posiłkach składników odżywczych niezbędnych do funkcjonowania organizmu: 1. makroelementy (fosfor, wapń, żelazo, magnez, jod, potas, chlor, sód, siarka), 2. mikroelementy (kobalt, cynk, mangan, chrom, krzem, nikiel, miedź, selen, fluor, tytan, molibden), 3. tłuszcze (zwierzęce i roślinne) 4. białka 5. witaminy (witamina A,D,E,K,C,B1,B2,B6,B12,H,PP itd.), 6. cukry Tłuszcze spożywcze – masło, margaryny kubkowe niearomatyzowane, lub ich mieszanki. Ważne jest podczas przygotowywania posiłków wykorzystanie produktów sezonowych, dotyczy to przede wszystkim owoców i warzyw. W planowanym jadłospisie należy uwzględnić potrawy gotowane, lub pieczone, natomiast potrawy smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Należy częściej przygotowywać surówki warzywne, a rzadziej warzywa poddawane obróbce termicznej, biorąc pod uwagę, aby miały jak najniższą zawartość cukru i substancji słodzących, tłuszczów, oraz soli. Należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli nie powinno przekroczyć więcej niż 5g. UWAGA: Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt (w ramach realizacji usługi). Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne. Wykonawca zobowiązuje się przechowywać próbki żywnościowe do kontroli. Wykonawca przed przywiezieniem jajek do PO-W obowiązuje się je wyparzyć. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (na podstawie dokumentów WZ), po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych, oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Klauzula społeczna - art. 29 ust. 3a ustawy Pzp - wymagania związane z realizacją zamówienia dotyczące zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę. Zamawiający, na podstawie art. 29 ust. 3a Pzp, wymaga od Wykonawcy lub Podwykonawcy, zatrudnienia na podstawie umowy o pracę (na pełen etat) osoby, (wymóg dotyczy również osób na zastępstwo), wykonującej czynności bezpośrednio przy realizacji zamówienia tj. gotowaniu gorących posiłków – na stanowisku kucharz, przez cały okres realizacji zamówienia. Zamawiający dopuszcza, aby Wykonawca osiągnął wymagany poziom zatrudnienia personelu na pełen etat poprzez wyznaczenie do realizacji zamówienia zatrudnionych już pracowników. Szczegółowe wymagania związane z realizacją zamówienia, dotyczące zatrudnienia osób na podstawie umowy o pracę, sposób dokumentowania ich zatrudnienia oraz konsekwencje związane z niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem umowy w przedmiotowym zakresie określone zostały w umowie, stanowiącej załącznik do SIWZ. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z: 1. Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r., poz. 1541), 2. Zarządzenie Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz.U. z 1974 r., nr 16, poz.69) 3. Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545) 4. W związku z wejściem w życie Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. .w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty Dyrektor Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Starachowicach wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z wymaganiami ujętymi w szczególności w załączniku nr 2 do w/w rozporządzenia. Mimo, iż przepisy te określają wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty,

Placówka również pragnie poprzez włączenie założeń w/w rozporządzenia, wyrabiać zdrowe nawyki żywieniowe u podopiecznych.

II.4) WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

	Słownik główny
Główny przedmiot	55321000-6
Dodatkowe przedmioty	55521200-0

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej

tak wskazać projekt/program: nie

IV.1) DATA OGŁOSZENIA WYNIKU : . (dd/mm/rrrr) 25-02-2019

IV.2) LICZBA OTRZYMANÝCH OFERT: 3

IV.3) a/LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0 b/LICZBA WYKLUCZONYCH OFERT: 0
c/W POSTĘPOWANIU NIEUSTANOWIONO DYNAMICZNEGO SYSTEMU ZAKUPÓW.

IV.4) WYBRANA OFERTA - NAZWA I ADRES WYKONAWCY,

Nazwa: DGP CATERING PARTNER Sp. z o.o.

Adres pocztowy: ul. Najświętszej Marii Panny 14 lok. 1

Miejscowość: Legnica

Kod pocztowy: 59-220

Kraj/województwo: dolnośląskie

IV.5) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

Cena wybranej oferty⁴⁾ **252.258,84**

Oferta z najniższą ceną⁵⁾ **223.113,96** / Oferta z najwyższą ceną⁵⁾ **293.853,96**

Waluta: PLN.

Oferty odrzucone : 0

.....podstawa prawna i faktyczna

Punktacja :

Oferta nr 1 nazwa i adres firmy: DGP Catering Partner Sp. z o.o., ul. Najświętszej Marii Panny 14 lok. 1 – cena 53,07 doświadczenie osoby kluczowej 40,00 razem 93,07

Oferta nr 2 nazwa i adres firmy: Restauracja Carmen. Pokoje noclegowe. M.Bryła-Kuleta. D.Bryła. ul. Ostrowiecka 16, 27-230 Brody – cena 45,56 doświadczenie osoby kluczowej 34,29 razem 79,85

Oferta nr 3 nazwa i adres firmy: Cento Sp. z o.o., ul. Wiśniowa 10, 27-200 Starachowice – cena 60,00 doświadczenie osoby kluczowej 9,52 razem 69,52.

UWAGA:

Wyznaczamy termin podpisania umowy na dzień 04-03-2019 .r. o godz. 10:00. w siedzibie Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Starachowicach - SEKRETARIAT).

Miejscowość i data
Starachowice 2019-02-25

Podpis
Dyrektor Bożena Samela

PLACÓWKA
OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA
ul. Radomska 72, 27-200 Starachowice
tel. 41 271 01 93, kom. 513 033 115
NIP 6642036959, Regon 260085779

DYREKTOR PLACÓWKI
OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ
w Starachowicach
Bożena Samela
mgr Bożena Samela