

Kalisz: Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1

Numer ogłoszenia: 163148 - 2015; data zamieszczenia: 02.07.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego , ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz, woj. wielkopolskie, tel. 62 753 22 47, faks 62 753 22 47.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.ckuip.kalisz.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług całodziennego żywienia dla młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej w Kaliszu przy ul. Przemysłowej. 1. 2. Łączna powierzchnia stołówki wraz z pomieszczeniami pomocniczymi wynosi 90 m². 3. Wykonawca zobowiązany będzie do wykonania usługi żywienia w formie cateringu z częściowym wykonaniem posiłków, które muszą być przygotowywane partiami ze względu na długość wydawania posiłków, na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. 4. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania trzech posiłków dziennie przez 5 dni w tygodniu dla 130 wychowanków Bursy Szkolnej Nr 1 z zastrzeżeniem pkt. 5 w dniach nauki szkolnej z uwzględnieniem przerw świątecznych, wakacji i ferii oraz absencji chorobowej ucznia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki w sobotę i niedzielę po uprzednim zgłoszeniu. 5. Każdy wychowanek może przygotować i wynieść ze stołówki drugie śniadanie. 6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania zamówień na posiłki z podziałem na odpowiednie diety. 7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i wydawania ilości posiłków zgodnie z odpowiednią dietą. 8. Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dekadowych jadłospisów z uwzględnieniem odpowiedniej diety. 9. Koszt surowca przeznaczonego na wyżywienie na jedną osobę dziennie musi wynosić 11,00 zł. 10. Wykonawca zobowiązany jest do terminowego wydawania posiłków zgodnie z ustalonymi z Zamawiającym godzinami posiłków. 11. Zapotrzebowanie na posiłki będzie składane codziennie przez osobę wyznaczoną do kontaktu z upoważnioną osobą ze strony Wykonawcy wg ustalonego harmonogramu. 12. Posiłki muszą być przygotowane estetycznie i wydawane w formie stołu szwedzkiego. Potrawy gorące wydawane mogą być w formie porcjowanej z wyłączeniem zimnych dodatków wchodzących w skład dania gorącego. Wszystkie

posiłki muszą być podane na zastawie stołowej. 13. Posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą być wydawane z bemałów i podgrzewaczy oraz posiadać odpowiednią temperaturę zgodnie z obowiązującymi normami. 14. Wykonawca musi przedstawić Zamawiającemu z tygodniowym wyprzedzeniem dekadowy jadłospis autoryzowany przez dietetyka z określeniem składu posiłku, kaloryczności i gramatury do stwierdzenia zgodności z umową. Zamawiający w ciągu trzech dni od złożenia przez Wykonawcę dekadowego jadłospisu ma prawo do dokonywania w nim zmian w przypadku stwierdzenia niezgodności z umową. Wykonawca ma obowiązek uwzględnienia zmian. 15. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym, obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2015r. poz.594) 16. Wykonawca zapewnia urozmaicone posiłki, dania gorące, owoce i warzywa w zależności od sezonowości. 17. W okresie tygodniowym struktura posiłków musi uwzględniać: a) Śniadania - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne: jogurt, musli z mlekiem, płatki z mlekiem, twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, herbatę, kakao/kawę zbożową, jaja, grzane kiełbasy i parówki, dżem, miód, pasty rybne, mięsne, jajeczne, ryby, śledzie, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek, ogórki kwaszone lub korniszony itp. Każde śniadanie musi składać się z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. b) Struktura obiadów - obiady muszą składać się z dwóch dań (zupa i drugie danie). W ramach tzw. drugiego dania w tygodniu muszą być podane trzy obiady mięsne, z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego i wołowego (w tym dwa obiady w formie nie zmielonej), jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięsny w postaci np. pierogów, makaronów, naleśników itp., Do czterech obiadów w tygodniu oprócz ziemniaków (z wykluczeniem ziemniaków puree w proszku), kasz i ryżu, dodatkiem muszą być gotowane warzywa lub surówka. Do każdego obiadu musi być podany kompot. c) Struktura kolacji - pieczywo mieszane (żytnie, ciemne, pszenne, w tym bułki), masło, herbatę, wyroby wędliniarskie (drobiowe i wieprzowe), produkty mleczne, np. twaróg, sery żółte, białe, sery topione i wędzone, jaja, dżem, pasty rybne, mięsne, jajeczne, warzywa surowe, np. pomidory, ogórki świeże, paprykę, rzodkiewki, sałaty, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, chrzan, musztarda, majonez, koperek, szczypiorek itp. Każda kolacja musi składać się z następujących grup produktów: mięsnych, nabiałowych, minimum dwóch rodzajów warzyw i pieczywa mieszanego. Oprócz w/w produktów na kolację w tygodniu muszą być podane zamiennie dwa dania na ciepło (np. fasolka po bretońsku, bigos, naleśniki, omlety z dodatkami itp.) i dwie sałatki bez dodatku makaronu (np. sałatki śledziowe, rybne, z drobiem, warzywne itp.). Przynajmniej raz dziennie do posiłku musi być podany dodatek w postaci owocu lub ciasta (drożdżówki, pączka, racucha itp.) . 18. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy w uzgodnieniu z Zamawiającym w tygodniu poprzedzającym Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy, Tłustego Czwartku i Międzynarodowego Dnia Dziecka. Kolacja wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, w tym karp, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec, kompot z suszu. Śniadanie wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę

białą, szynkę wysokiej jakości, sałatkę z wiosennych warzyw, babkę piaskową i sernik. Tłusty Czwartek musi uwzględniać do jednego z posiłków pączki. Międzynarodowy Dzień Dziecka musi uwzględniać dodatkowy posiłek, który obejmować będzie ciasto, suche ciastka, cukierki czekoladowe, kawę/herbatę. 19. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niewykorzystania pełnej ilości zamówienia w okresie realizacji umowy. 20. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest zobowiązany przygotować suchy prowiant dla młodzieży w ramach ustalonej stawki. 21. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni oraz estetycznego wyglądu stołówki w okresie obowiązywania umowy. 22. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dla pracownika/pracowników wydających posiłki odzież ochronną. 23. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego. 24. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez Państwową Inspekcję Sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 25. Szczegółowy zakres i warunki realizacji zostały określone w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ. 26. Zamawiający zaleca dokonanie wizji lokalnej udostępnianych pomieszczeń przed przystąpieniem do przetargu..

II.1.5) przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających:

- **Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówień uzupełniających**
- Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających do wysokości 50% wartości zamówienia podstawowego

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.30.00.00-3.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Rozpoczęcie: 01.09.2015.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.2) ZALICZKI

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał lub wykonuje minimum dwie usługi polegające na codziennym zapewnieniu posiłków w formie: cateringu lub wytwarzania posiłków w miejscu ich

wydawania, przy czym wartość brutto jednej z tych usług nie może być mniejsza niż 100.000,00 zł., a wartość brutto każdej pozostałej usługi nie może być mniejsza niż 25.000,00 zł.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

oświadczenie Wykonawcy, że Wykonawca ma wdrożony system HACCP

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 80
- 2 - Doświadczenie - 20

IV.3) ZMIANA UMOWY

przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej - w wyniku niniejszego zamówienia - umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w sytuacji konieczności wprowadzenia takich zmian wynikających z

okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. 2. Warunkiem dokonania zmian wskazanych powyżej, w szczególności może być: a) zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie jego organizacji i funkcjonowania, b) będzie to konieczne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa lub zapobieżenie awarii, c) zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym istotny wpływ na realizację przedmiotu umowy.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

www.ckuip.kalisz.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego, Kalisz ul. Handlowa 9.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:

13.07.2015 godzina 11:00, miejsce: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego, Kalisz ul. Handlowa 9, sekretariat (pok. nr 1).

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie