

Ogłoszenie nr 510022542-N-2019 z dnia 05-02-2019 r.

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej: Dożywianie uczniów na terenie gminy Świdwin w 2019 roku

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: 651988-N-2018

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 33031654900000, ul. Kościuszki 15, 78-300 Świdwin, woj. zachodniopomorskie, państwo Polska, tel. 094 3652058, 3650067, e-mail ksiegowosc@gops-swidwin.pl, faks 943 652 058.

Adres strony internetowej (url): <http://ug.swidwin.ibip.pl>, <http://www.gops.swidwin.ibip.pl>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Administracja samorządowa

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Dożywianie uczniów na terenie gminy Świdwin w 2019 roku

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

GOPS.K.271.4.2018

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: Dożywianie uczniów na terenie gminy Świdwin w 2019r. Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i wydawanie pełnego obiadu dla uczniów z terenu gminy Świdwin. Obiady dostarczone mają być do następujących placówek oświatowych: 1) Publiczna Szkoła Podstawowa w Oparznie, Oparzno 31; 2) Publiczna Szkoła Podstawowa w Lekowie, Lekowo 44c; 3) Publiczna Szkoła Podstawowa w Bierzwnicy, Bierzwnica 52. Przygotowanie, dostawa i wydanie obiadów następować będzie od dnia 02.01.2019r. do 31.12.2019r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć uzgodnionych z Zamawiającym) dla około 124 uczniów. Przez pełen obiad Zamawiający rozumie obiad dwudaniowy zgodny z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016r. 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. z 2016r. poz. 1154) w postaci: a) zupy, podana z pieczywem bez ograniczenia ilościowego; waga zupy nie mniej niż 300 ml – kaloryczność zupy 250 kcal, b) drugiego dania - posiłek mięsny/rybny o wadze 80-100g (przy czym porcja ryby co najmniej raz w tygodniu; nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku), plus produkty zbożowe lub ziemniaki (przetworzone) o wadze 150-200g, z urozmaiconymi surówkami lub jarzynami gotowanymi o wadze 70-100g; kaloryczność drugiego dania 600 kcal, c) kompotu 200 ml. Minimalna wartość kaloryczna jednego zestawu obiadowego – 850 kcal. 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 potrawa rybna powinna być podawana przynajmniej raz w tygodniu. Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. W skład posiłku powinny wchodzić warzywa i owoce, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, posiłki dla dzieci i młodzieży powinny być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, a jednocześnie pełnym zaspokojeniu kalorycznym i witaminowym, bogatym w składniki mineralne. 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.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

nie

II.5) Główny Kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV: 55524000-9, 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: 05/02/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 141508.80

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 2

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 2

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: BAR SAMOOBSŁUGOWY "SMAKOSZ" HENRYK DZIUBAK

Email wykonawcy: hdsmakosz@o2.pl

Adres pocztowy: PL. LOTNIKÓW 1 78-300 ŚWIDWIN

Kod pocztowy: 78-300

Miejscowość: Świdwin

Kraj/woj.: zachodniopomorskie

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 5.94

Oferta z najniższą ceną/kosztem 5.94

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 6.37

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.