

Gmina Wrocław- Szkoła Podstawowa nr 77 im. T. Różewicza
50-518 Wrocław
ul. św. Jerzego 4
tel.: (71) 798-67-13
fax: (71) 367-55-15
e-mail: sekretariat@sp77.wroc.pl
www.sp77.wroc.pl

ogłasza wszczęcie postępowania dotyczącego udzielenia

ZAMÓWIENIA NA USŁUGI SPOŁECZNE

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1
ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych.
pn.:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu przy ul. św. Jerzego 4 w roku 2018. CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

I. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia są:

Usługi restauracyjne na rzecz uczniów Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu
przy ul. św. Jerzego 4 w roku 2018.

CPV 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9, 55.52.00.00-1, 55.52.12.00-0.

Usługa polega na gotowaniu w kuchni Zamawiającego oraz podawaniu w stołówce Zamawiającego obiadów na bazie półproduktów najwyższej jakości.

Żywieniu podlegają uczniowie szkoły podstawowej oraz gimnazjum w wieku 6-16 lat.

Ilość uczniów objętych żywieniem: max 100, rodzaj posiłku: obiad składający się z zupy, drugiego dania, kompotu (dzienna ilość posiłków ulegać będzie zmianie w zależności od frekwencji uczniów).

Termin wykonania zamówienia: od 02.01.2018r. do 21.12.2018r. (z wyjątkiem dni wolnych od zajęć, ferii, wakacji, przerw świątecznych),

6. Miejsce realizacji zamówienia: Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na wydawaniu posiłków udostępnia (wynajmuje) blok żywieniowy (kuchnię i stołówkę) znajdujące się na terenie Szkoły Podstawowej nr 77 im. T. Różewicza we Wrocławiu.

7. Czynsz za najem oraz inne opłaty określone są we wzorze Umowy Najmu – załącznik do SIWZ.

8. Wykonawca winien załączyć do oferty 6 jadłospisów (3 na sezon jesienno-zimowy i 3 na sezon wiosenno-letni) z opisanymi posiłkami wraz z gramaturą, rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni), oraz z informacjami o alergenach.

Jadłospisy powinny być przygotowane i zaakceptowane przez dietetyka.

W każdej dekadzie jadłospis winien zawierać:

Obiad: zupa i II danie:

- 10 x zupa,
- 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (np.: 1x udko z kurczaka, 1x kotlet schabowy/schab, filet z indyka/, 1x pierś z kurczaka/indyka, lub gulasz/z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), gulasz z kawałków mięsa nie z mięsa mielonego.
- 2 posiłki pół-mięsne,
- 2 posiłki bezmięsne – jarskie,
- 2 posiłki – ryba z ziemniakami (filet, płat bez ości, z wyłączeniem Pangii), może być pieczona
- 10 x kompot
- kompot tylko z owoców świeżych lub mrożonych;
- w 1 dekadzie nie może być więcej niż 2 dania w sosie,
- w 1 dekadzie muszą znajdować się 4 razy posiłki z ziemniakami,
- w piątki dania jarskie,
- zagęszczanie zup i sosów jogurtem
- zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych.

W całym okresie wydawania posiłków minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówek) - 15°C

11. Posiłki winny spełniać Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku szkolnym i przedszkolnym oraz z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015r. (DZ. U. z 2015r. poz. 1256). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia dla danej grupy wiekowej. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie uczniów przez Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Wrocławia.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem na dany dzień z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych na terenie siedziby Zamawiającego.

Do świadczenia usługi w siedzibie Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

a) co najmniej dwóch osób w godzinach od 8:00 do 15:00;

b) niezbędnego sprzętu i wyposażenia:

- piec konwekcyjny model 900390 lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, w którym można przygotować wymaganą ilość dań dziennie – min 1 szt.

- chłódnia typu S-147, ECO C 1400 – min. 2 szt.

- kuchenka gazowa 4-palnikowa typu 000.KG-4M– min. 2 szt.

- szafa przelotowa – min. 3 szt.

- stół – min. 5 szt.

- kłoc – min. 2 szt.

- bęmar typu BWN S3 – min. 1 szt.

- zmywarka do naczyń – min. 1 szt.

- schładzarka szokowa – min. 1 szt.

- maszyna do mielenia mięsa typu Meat Mincer HM 22A – min. 1 szt.

- szatkownica do jarzyn typu MKJ 250.C – min. 1 szt.

- patelnia elektryczna – min. 2 szt.

- taboret gazowy typu 000.TG – 1 – min. 3 szt.

- mieszarka planetarna typu 783210 - min. 1 szt.

Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w najmowanych pomieszczeniach z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania własnym staraniem i na własny koszt wszelkich dopuszczeń i pozwoleń niezbędnych do realizacji zadania.

Ogólną kontrolę nad prawidłowością realizacji zadania sprawował będzie upoważniony przedstawiciel szkoły.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

20. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania obowiązujących przepisów, w szczególności:

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914, z późn. zm.) tekst jednolity

- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007r. w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. Nr 106, poz. 730)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. Nr 112, poz. 774)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2007r. w sprawie znakowania środków spożywczych (Dz. U. Nr 137, poz. 966, z późn. zm.)

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. Nr 137, poz. 967, z późn. zm.)

- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 200/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004

- Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1155/2013 z dnia 21 sierpnia 2013r. zmieniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności w odniesieniu do informacji dotyczących braku lub zmniejszonej zawartości glutenu w żywności

- Rozporządzenie (we) nr 1924/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie oświadczeń żywieniowych i zdrowotnych dotyczących żywności

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. Nr 180, poz. 1214)
 - Rozporządzenie (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 1925/2006 z dnia 20 grudnia 2006r. w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 307/2012 z dnia 11 kwietnia 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 8 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 489/2012 z dnia 8 czerwca 2012 r. ustanawiające przepisy wykonawcze dotyczące stosowania art. 16 rozporządzenia (WE) nr 1925/2006 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie dodawania do żywności witamin i składników mineralnych oraz niektórych innych substancji
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 31 marca 2011r. w sprawie naturalnych wód mineralnych, wód źródlanych i wód stołowych (Dz. U. Nr 85, poz. 466)
 - Obwieszczenie Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 17 stycznia 2014r. w sprawie ogłoszenia wykazu wód uznanych jako naturalne wody mineralne (Dz. Urz. MZ poz. 27)
 - Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008r. w sprawie dodatków do żywności
 - Rozporządzenie Rady (EWG) nr 315/93 z 8 lutego 1993r. ustanawiające procedury Wspólnoty w odniesieniu do substancji skażających w żywności
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
 - Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 października 2013r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych, a także sposobu sprawdzania zgodności tych materiałów i wyrobów z ustalonymi limitami (Dz. U. poz. 1343)
 - Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 15 stycznia 2008r. w sprawie wykazu substancji, których stosowanie jest dozwolone w procesie wytwarzania lub przetwarzania materiałów i wyrobów z innych tworzyw niż tworzywa sztuczne przeznaczone do kontaktu z żywnością (Dz. U. Nr 17, poz. 113)
 - Rozporządzenie Komisji (WE) NR 10/2011 z dnia 14 stycznia 2011r. w sprawie materiałów i wyrobów z tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Rozporządzenie nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27.10.2004r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością
 - Ustawa z dnia 11.05.2001r. o warunkach zdrowotnych żywności i żywienia,
- Zamawiający informuje, że możliwe jest przeprowadzenie wizji lokalnej pomieszczeń wydawalni i stołówki w godzinach 14:30-16:00, po uprzednim kontakcie telefonicznym z i ustaleniu terminu.

Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia jest wzór umowy.

21. Wymagania dla Wykonawcy dotyczące zatrudnienia na umowę o pracę:

Zamawiający wymaga, by osoba (osoby) dokonująca czynności w siedzibie Zamawiającego w celu realizacji zadania (przygotowanie i wydawanie posiłków, sprzątanie po posiłkach) oraz kucharki i dietetyk były zatrudnione wyłącznie na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2016r. poz. 1666, z późn. zm.), o ile nie są wykonywane przez dane osoby osobiście w ramach prowadzonej przez nie działalności gospodarczej na podstawie wpisu do CEIDG.

Zatrudnienie na podstawie umowy o pracę wyżej wymienionych osób powinno trwać nieprzerwanie przez cały okres trwania umowy.

Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu w terminie określonym zapisami umowy i aktualizowania na bieżąco, tj. za każdym razem, gdy dojdzie do zmiany personalnej, oświadczenia, o którym mowa w umowie.

II. Okres, w którym realizowane będzie zamówienie:

Termin wykonania zamówienia: 02.01.2018r. – 21.12.2018r.

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

III.1.) Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów

Określenie warunków: nie dotyczy

III.2) Sytuacja finansowa lub ekonomiczna

Określenie warunków: nie dotyczy

III.1.3) Zdolność techniczna lub zawodowa

Określenie warunków:

4.2.3.1. Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże wykonanie/wykonywanie w okresie ostatnich 3 lat (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie) przed upływem terminu składania ofert minimum 3 zadań polegających na usłudze przygotowywania i podawania posiłków dla min. 35 uczniów placówki oświatowej jednorazowo w ramach jednej umowy wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których te usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane

oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

4.2.3.2 Warunek ten zostanie spełniony, gdy Wykonawca wykaże dysponowanie następującym sprzętem kuchennym i wyposażeniem:

- - piec konwekcyjny model 900390 lub inne urządzenie służące do dietetycznej obróbki termicznej posiłków, w którym można przygotować wymaganą ilość dań dziennie – min 1 szt.
 - chłdnia typu S-147, ECO C 1400 – min. 2 szt.
 - kuchenka gazowa 4-palnikowa typu 000.KG-4M– min. 2 szt.
 - szafa przelotowa – min. 3 szt.
 - stół – min. 5 szt.
 - kłoc – min. 2 szt.
 - bęmar typu BWN S3 – min. 1 szt.
 - zmywarka do naczyń – min. 1 szt.
 - schładzarka szokowa – min. 1 szt.
 - maszyna do mielenia mięsa typu Meat Mincer HM 22A – min. 1 szt.
 - szatkownica do jarzyn typu MKJ 250.C – min. 1 szt.
 - patelnia elektryczna – min. 2 szt.
 - taboret gazowy typu 000.TG – 1 – min. 3 szt.
 - mieszarka planetarna typu 783210 - min. 1 szt.
- oraz wykaże podstawę do dysponowania tymi zasobami.

IV. INFORMACJA NA TEMAT WADIUM.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium w przedmiotowym postępowaniu.

VI. KRYTERIA OCENY OFERT.

Przy wyborze ofert Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- A) CENA OFERTOWA – 60%
- B) CZAS DOSTARCZENIA NOWEGO POSILKU – 40%

VII. TERMIN SKŁADANIA OFERT.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie/kopertach (opakowaniu) w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu, przy ul. św. Jerzego 4, sekretariat, nie później niż dnia 08.12.2017r. do godz. 14:30.

VIII. MIEJSCE, SPOSÓB I TERMIN OTWARCIA OFERT.

Otwarcie ofert nastąpi dnia 08.12.2017r. o godz. 15:00 w siedzibie Zamawiającego we Wrocławiu przy ul. św. Jerzego 4, gabinet Kierownika Gospodarczego.

UWAGA:

WYKONAWCA WINIEN ZAPOZNAĆ SIĘ DOKŁADNIE Z ZAPISAMI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, GDZIE SZCZEGÓŁOWO OPISANO WARUNKI UDZIAŁU, DOKUMENTY WYMAGANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ ZAWARTO WSZYSTKIE NIEZBĘDNE INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW.

Wszystkie materiały niezbędne do złożenia oferty zostały zamieszczone na stronie internetowej Zamawiającego www.sp77.wroc.pl.

DYREKTOR

mgr Ilona Ziolo

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 77
im. TADEUSZA RÓŻEWICZA
50-518 Wrocław, ul. św. Jerzego 4
tel. 71 798 67 13
REGON 367745709