

Ogłoszenie nr 500173828-N-2019 z dnia 02-01-2019 r.

Szkoła Podstawowa Nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego: Świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie 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: 648017-N-2018

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Szkoła Podstawowa Nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego, Krajowy numer identyfikacyjny 110598699, ul. ul. Połaniecka 10, 22-100 Chełm, woj. lubelskie, państwo Polska, tel. 82 563 73 11, e-mail zso8chelm@onet.eu, faks 82 563 73 11.
Adres strony internetowej (url): www.sp8chelm.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Inny: miejska jednostka organizacyjna

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie w 2019 roku.

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 świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dla Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie
2. Zakres zamówienia obejmuje świadczenie usługi polegającej na przygotowywaniu, dostarczaniu i wydawaniu obiadów dwudaniowych z napojem i deserem dla uczniów i pracowników Szkoły Podstawowej nr 8 im. Bolesława Zygmunta Wirskiego w Chełmie, w tym : 1) dostawę obiadów, która odbywać się będzie począwszy od dnia 08 stycznia 2019 r. od poniedziałku do piątku z

wyłączeniem okresu przerw świątecznych, ferii szkolnych, wakacji i dni ustawowo lub dodatkowo wolnych od nauki w godzinach od 11.30 do 13.30; 2) dziennie należy dostarczyć 179 obiadów, 3) w roku 2019 (od stycznia do grudnia) należy dostarczyć łącznie 30 251 obiadów, w tym: a) 29.406 obiadów dla uczniów, tj. 174 obiadów x 169 dni b) 845 obiadów dla pracowników, tj. 5 obiadów x 169 dni 4) dostarczenie obiadów z miejsca przygotowania do miejsca wydawania obiadów na terenie szkoły, realizowane będzie przez Wykonawcę w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 3. Zamawiający do godz. 15.00 poinformuje Wykonawcę o ilości obiadów na kolejny dzień. 4. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych obiadów danego dnia według zamówień uczniów. 5. Zamawiający zapewnia i ponosi koszty związane z: 1) zapewnieniem miejsca do wydawania i spożywania obiadów, tj.: stołówka Szkoły Podstawowej nr 8, 2) sprzątnięciem stołówki po wydaniu obiadów, 3) myciem naczyń, 4) utylizacją odpadów pokonsumpcyjnych. 6. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usługi żywienia: 1) wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz do przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2018 r. poz. 1541), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. ustanawiającego jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących (Dz. U. UE L 354 z 31.12.2018 r., str. 1), Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 853/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE I 139 z 30.04.2004 r., str. 1 z późn.zm.; Dz.Urz. EU Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 34, str.319), Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 r. poz. 1154) oraz innych obowiązujących przepisów w zakresie żywienia. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży, 2) zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosi odpowiedzialność za ich przestrzeganie. Personel Wykonawcy musi posiadać aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne, książeczki zdrowia dopuszczające do pracy przy żywieniu zbiorowym, 3) przestrzegając zaleceń: Zamawiającego, Sanepidu, Państwowej Inspekcji Pracy, służb ppoż., systemu HACCP. 7. Wykonawca, z którym zostanie podpisana umowa, wskaże osobę nadzorującą do sprawowania bezpośredniego merytorycznego nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, z którą Zamawiający będzie miał skuteczny kontakt poprzez telefon stacjonarny lub komórkowy, 8. Wykonawca jest zobowiązany do: 1) dostarczenia Zamawiającemu przykładowego dekadowego jadłospisu (według wzoru stanowiącego załącznik do wzoru umowy), w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania z podaniem składników wagowych (gramatury) posiłków, 2) powiadamiania o wszelkich przerwach w przygotowywaniu posiłków, 3) zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym dekadowym jadłospisem. 9. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe/rodzajowe: 1) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml, 2) drugie danie: ziemniaki 200g, kasza, ryż, makaron - nie mniej niż 160 g, ryba 120-130 g, kotlet mielony, schabowy nie mniej niż 100 g, porcja mięsa w sosie nie mniej niż 140 g, gulasz nie mniej niż 160 g, surówka nie mniej niż 150 g, danie jarskie/mączne (pyzy, kopytka, naleśniki itp.) nie mniej niż 250 g, 3) kompot: gramatura nie mniej niż 200 ml, 4) deser: Zamawiający dopuszcza jako deser - owoc (owoce sezonowe: jabłko, gruszka, pomarańcza, nektarynka, kiwi, banan, brzoskwinia,), jogurt, serek, okazjonalnie pieczywo cukiernicze lub czekolada (zgodne z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. 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 2016 r. poz. 1154). 5) każdy gorący posiłek powinien zawierać co najmniej 900 kcal. 10. Zamawiający zastrzega, że obiady muszą spełniać następujące warunki jakościowe: 1) jadłospis powinien być urozmaicony; rodzaj posiłku nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, 2) w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym (indyk, kurczak, wołowina, wieprzowina) z wyłączeniem mięsa mieszanego, raz w tygodniu danie rybne i raz w tygodniu danie mączne/ danie jarskie; codziennie porcja warzyw lub surówka albo cały owoc – na deser), 3) posiłki powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, 4) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli, 5) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno – mięsnym, 6) jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku, 7) wyklucza się posiłki sporządzone na bazie pół produktów oraz na bazie Fast Food lub mrożonych potraw, 8) napoje - wyłącznie kompoty owocowe zawierające nie więcej niż 10 g cukrów w 250 ml produkt gotowego do spożycia lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, 9) ważna jest estetyka posiłków. 11. Obowiązkiem Wykonawcy jest przechowywanie próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych i dostarczonych posiłków każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. 12. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 13. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane poniżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: czynności kucharza związane z realizacją przedmiotu zamówienia, jeżeli wykonywanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2018 r. poz. 917 z późn. zm.). 13.1 W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazany poniżej dowód w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane w pkt. 13 SIWZ czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz z wskazaniem liczby tych osób, imion i nazwisk tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub Podwykonawcy. 13.2 Zatrudnienie przy realizacji zamówienia powinno trwać do końca upływu terminu wykonania zamówienia. W przypadku rozwiązania stosunku pracy przed zakończeniem okresu wykonywania zamówienia, Wykonawca lub Podwykonawca zobowiązuje się zatrudnić inną osobę do wykonywania danej czynności, pod warunkiem, że spełnione zostaną wszystkie powyższe wymagania dotyczące sposobu zatrudnienia osób przy realizacji zamówienia. 13.3 W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt.13 SIWZ czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów i dokonywania oceny; 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania w/w wymogów; 13.4 Z tytułu niespełnienia przez

Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 13 SIWZ czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawach zamówienia publicznego. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w pkt. 13 SIWZ czynności. 13.5 W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. 14 Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcy. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę, w formularzu oferty (załącznik nr 1 do SIWZ) części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm Podwykonawców. 15 Jeżeli zmiana albo rezygnacja z Podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 22a ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny Podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. 16 Jeżeli powierzenie Podwykonawcy wykonania części zamówienia na usługi nastąpi w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 25a ust. 1 ustawy, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego Podwykonawcy. 17 Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego Podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego Podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia Podwykonawcy. 18 Powierzenie wykonania części zamówienia Podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

- nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6

Dodatkowe kody CPV: 55524000-9

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: 14/12/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 172348.70

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 UDZIELONO ZAMÓWIENIA

Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie:
nie

Nazwa wykonawcy: Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. Kazimierza Andrzeja
Jaworskiego w Chełmie

Email wykonawcy: zskihchelm@wp.pl

Adres pocztowy: ul. Reformacka 13 22-100 Chełm

Kod pocztowy: 22-100

Miejscowość: Chełm

Kraj/woj.: lubelskie

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 154635.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 154635.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 154635.00

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.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 14/12/2018

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 172348.70

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 0

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 0

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

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY
ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM**

Cena wybranej oferty/wartość umowy 154635.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 154635.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 154635.00

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: nie

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.