

Ogłoszenie nr 510169880-N-2020 z dnia 08-09-2020 r.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3 IM. STEFANA ŻEROMSKIEGO W REDZIE: Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli

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: 555865-N-2020

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających

tak

Należy wymienić zamawiających, którzy wspólnie przeprowadzali postępowanie oraz podać adresy ich siedzib, krajowe numery identyfikacyjne oraz osoby do kontaktów wraz z danymi do kontaktów:

Szkoła Podstawowa nr 3 im. Stefana Żeromskiego w Redzie, 84-240 Reda, ul. Brzozowa 30 NIP 5882140058, Mariusz Thomas kgosp@sp3.reda.pl

Szkoła Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, NIP 5881770774,

Szkoła Podstawowa nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, NIP 5881874781,

Szkoła Podstawowa nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, NIP 5882140041

Szkoła Podstawowa nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda, NIP 5881142569

Informacje dodatkowe:

SP3 zwany dalej „zamawiającym”, w oparciu o Zarządzenie nr 12/2019/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. S. Żeromskiego z dnia 25 czerwca 2020 r i na podstawie porozumień : 1. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Annę Milewską dyrektora Szkoły Podstawowej nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, NIP 5881770774, REGON 190292676 2. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Mirosława Rożyńskiego dyrektora Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, NIP 5881874781, REGON 191844468 3. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Dominikę Kowaliszyn dyrektora Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łąkowa 36, 84-240 Reda, NIP 5882140041, REGON 190956685 4. z dnia 23.06.2020r. udzielonego przez Iwonę Nowicką dyrektora Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda, NIP 5881142569,

REGON 000737574

I. 1) NAZWA I ADRES:

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 3 IM. STEFANA ŻEROMSKIEGO W REDZIE, Krajowy numer identyfikacyjny 00073758000000, ul. BRZOZOWA 30, 84-240 REDA, woj. pomorskie, państwo Polska, tel. 0586783089, e-mail kgosp@sp3.reda.pl, faks 0586787679.

Adres strony internetowej (url): <http://bip.sp3.reda.pl/zamowienia>

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA (jeżeli dotyczy):

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać, który z zamawiających zawarł umowę):

Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz : – Szkoły Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łakowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda. zwany dalej „zamawiającym”, w oparciu o Zarządzenie nr 12/2019/2020 Dyrektora Szkoły Podstawowej nr 3 im. S. Żeromskiego z dnia 25 czerwca 2020 r.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli

Numer referencyjny (jeżeli dotyczy):

Postępowanie SP3.1.PN.U.2020

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:

Przedmiot zamówienia realizowany jest wspólnie w oparciu o porozumienie zawarte na podstawie Art. 16 ustawy pzp, Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie jest zamawiającym upoważnionym do przeprowadzenia postępowania i udzielenia zamówienia w imieniu i na rzecz: – Szkoły Podstawowa nr 5 im. Jana Drzeżdżona w Redzie, ul. Rekowska 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 6 im. Jana Pawła II w Redzie, ul. Gniewowska 33, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 4 im. Płk. Kazimierza Pruszkowskiego w Redzie, ul. Łakowa 36, 84-240 Reda, – Szkoły Podstawowej nr 2 im. Małego Trójmiasta Kaszubskiego w Redzie, ul. Zawadzkiego 12, 84-240 Reda Zamawiający dzieli zamówienie na dwie części : Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część. 1. Szkół Podstawowych. Część. 2. Przedszkoli. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert na wszystkie części zamówienia. Przedmiotem zamówienia jest dostarczanie i wydawanie posiłków dla dzieci i uczniów redzkich szkół podstawowych, wg. następującego

podziału: Część 1 – SZKOŁY PODSTAWOWE: Posiłek, na który składa się: obiad jednodaniowy z kompotem/wodą dla uczniów w okresie od 02.09.2020 do 25.06.2021 r., gdzie: - Szkoła Podstawowa nr 2 (w Zespole Szkolno -Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Zawadzkiego 12 Szacunkowa liczba dzieci - 82 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 14 514 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 3 w Redzie, ul. Brzozowa 30 Szacunkowa liczba dzieci – 94 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 16 638 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 4 (w Zespole Szkolno–Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie, ul. Łukowa 36 Szacunkowa liczba dzieci - 86 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 15 222 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 5 w Redzie, ul. Rekowska 36 Szacunkowa liczba dzieci – 41 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 7 257 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 - Szkoła Podstawowa nr 6 w Redzie, ul. Gniewowska 33 Szacunkowa liczba dzieci - 53 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki - 177 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 9381 Posiłki dostarczane będą do szkoły do godz. 11.10 Posiłki wydawane będą w stołówce szkolnej w godzinach od 11.30 do 12.50 Posiłki będą wydawane jednorazowo na stołówce szkolnej przez personel Wykonawcy. Łącznie Część 1: liczba dzieci 356 ilość posiłków 63 012 ilość dni 177 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 1. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. Część 2 – PRZEDSZKOLA Posiłek, na który składa się: śniadanie, obiad dwudaniowy z kompotem/wodą z cytryną, podwieczorek dla dzieci w okresie od 02.09.2020 do 31.08.2021r., gdzie: - Przedszkole nr 3 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 2 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 46 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 10 626 - Przedszkole nr 4 (w Zespole Szkolno-Przedszkolnym nr 1 od 1.09.2020) w Redzie Szacunkowa liczba dzieci - 84 Łączna szacunkowa liczba dni, w których będą wydawane posiłki – 231 Łączna ilość posiłków w okresie trwania umowy – 19 404 Posiłki dostarczane będą do przedszkola w godzinach : od 7.30 do 8.00 (śniadanie) od 11.00 do 11.30 (obiad i podwieczorek) Posiłki wydawane będą w godzinach: od 8.30 do 9.15 (śniadanie) od 11.45 do 12.30 (obiad) od 13.30 do 14.00 (podwieczorek) Posiłki będą wydawane w grupach 25 osobowych w 9 oddzielnych salach. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do drzwi sali, a bezpośrednim wydaniem posiłku będzie zajmował się personel przedszkola. Łącznie Część 2: liczba dzieci 130 ilość posiłków 30 030 ilość dni 231 Liczba dzieci i ilość posiłków podane są liczbami szacunkowymi w celu wyliczenia ceny jednostkowej posiłku w ofercie dla części 2. Powyższe dane nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych posiłków przez Zamawiającego w toku realizacji umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego. Zapisy dot. części 1 i części 2: 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym w przypadkach określonych we wzorze umowy „Zmiany do Umowy”. 2. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego. 3. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości dostarczanych posiłków danego dnia według zamówień dzieci/uczniów. Ewentualne zmiany ilości zamawianych posiłków (nie dotyczy śniadań). Zamawiający zgłaszać będzie Wykonawcy najpóźniej do godziny 8:00

danego dnia. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. 4. Zaoferowana przez Wykonawcę cena jednostkowa za jeden posiłek pomimo zwiększenia lub zmniejszenia ilości, nie może ulec zmianie przez cały okres realizacji zamówienia. 5. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście wydanych posiłków w oparciu o cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie Wykonawcy. 6. Wykonawca zobowiązany jest również prowadzić Ewidencję dostarczanych posiłków (załącznik nr 1 do umowy) i przekładać ją do podpisu danej dyrekcji placówki oświatowej lub osoby upoważnionej w każdym dniu dostawy. Ewidencja stanowi potwierdzenie daty, godziny oraz ilości posiłków. Ewidencje należy prowadzić oddzielnie dla każdej placówki. 7. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się dyrekcja wskazanych placówek oświatowych lub inne osoby upoważnione. 8. Posiłki dostarczane będą od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy i innych dni wolnych od zajęć edukacyjnych, w godzinach ustalonych przez Zamawiającego. 9. W wyjątkowej sytuacji związanej ze zmianą organizacji dnia pracy szkoły/przedszkola, dostawa posiłku odbędzie się w innych godzinach – po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą. 10. Wykonawca dostarczał będzie dekadowy jadłospis w formie pisemnej w każdy piątek poprzedzający kolejny okres dożywiania do godziny 10.00 (załącznik nr 2 do umowy) do każdej placówki oświatowej do której ma dostarczyć przedmiot zamówienia. Na każdorazowym jadłospisie powinna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku. Jadłospis każdorazowo będzie zatwierdzany przez odbiorcę. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Szkoły i Zespoły Szkolno-Wychowawcze będą wiążące dla Wykonawcy. 11. Jadłospis powinien uwzględniać produkty z każdej grupy, być urozmaicony, zbilansowany, różnorodny, smaczny i dostosowany do pory roku i świąt. Zamawiający zezwala na powtarzalność posiłku po upływie 14 dni. 12. Wykonawca będzie dostarczał posiłki, które są zgodne z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.z 2019r.poz.1252 z późn.zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. 13. Posiłki muszą być dostosowane do wymogów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 roku 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). 14. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. Dostarczone posiłki muszą być zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci i młodzieży. 15. Zamawiający zastrzega, że dostarczane posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: a) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, bez substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, sporządzane z naturalnych składników bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników; b) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, przy czym nie więcej niż jedna porcja potrawy smażonej w ciągu tygodnia szkolnego od poniedziałku do piątku; c) do przygotowania posiłku należy stosować: • produkty zbożowe lub ziemniaki • warzywa i owoce, surowe lub przetworzone, bez dodatku cukrów i substancji słodzących, a w przypadku przetworzonych – o niskiej zawartości sodu/soli, • mięso, ryby, jaja i nasiona roślin - jedną lub więcej porcji żywności z tej kategorii środków spożywczych każdego dnia, a porcję ryby co najmniej raz w tygodniu, • tłuszcze spożywcze – oleje, masło, margaryny miękkie kubkowe niearomatyzowane lub ich mieszanki, a do smażenia olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%, • sól o obniżonej zawartości sodu (sodowo-potasowa), przy założeniu, że dzienne spożycie soli powinno wynosić nie więcej niż 5g, • zioła lub przyprawy świeże lub suszone bez dodatku soli; d) zupy powinny być sporządzone na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe); e) napoje – wyłącznie kompoty owocowe lub soki owocowe, bez dodatku cukrów i substancji słodzących; f) ważna jest estetyka potraw i posiłków; 16. Wykonawca

zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości z uwzględnieniem najlepszych tradycji kulinarnych, z wykluczeniem półproduktów i zgodnie z wymogami Państwowego Inspektora Sanitarnego, norm systemu HACCP oraz innych obowiązujących w tym zakresie aktów prawnych.' 17. Wykonawca zachowa wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie dostarczenia i wydania posiłków. 18. Dostarczane i wydane posiłki muszą być sporządzone przy użyciu produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznym. Nie zezwala się na stosowanie w procesie żywienia produktów spożywczych przetworzonych technologicznie z dużą ilością środków chemicznych. 19. 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. 20. Zgodnie z wymogami Państwowej Inspekcji Sanitarnej, posiłek w formie cateringu musi zostać wydany w czasie 4 godzin od momentu jego sporządzenia (wyprodukowania). 21. Temperatura posiłków GHP/GMP powinna wynosić odpowiednio: • gorące zupy: +75°C • gorące drugie dania: +63°C • potrawy serwowane na zimno: +4°C 22. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 23. Wykonawca zapewni należyty wygląd estetyczny serwowanych posiłków oraz zadba o smak podawanych potraw. 24. Posiłki powinny być dostarczane do placówki oświatowej środkiem transportu dopuszczonym decyzją właściwego inspektora sanitarnego do przewozu posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia dzieci, w specjalistycznych termosach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. 25. Składniki poszczególnych posiłków powinny być ułożone na naczyniach w sposób umożliwiający ich rozróżnienie. Zapis nie dotyczy posiłków które wymagają zmieszania składników zgodnie ze sztuką kulinarną (np. gulaszu, zupy). zweryfikujcie bo coś mówiliście o porcelanie jak poniżej / w takich naczyniach nie oddzieli 26. Posiłki będą wydawane na nieuszkodzonej, jednolitej zastawie porcelitowej, porcelanowej lub szklanej z nierdzewnymi sztućcami. Korzystanie przez Wykonawcę z zastawy jednorazowej jest niedopuszczalne. Obiad (drugie danie) powinien być podany na dużych talerzach. Niedopuszczalne jest podanie obiadu na talerzu deserowym/śniadaniowym. Do podwieczorku każde dziecko powinno otrzymać talerzyk śniadaniowy i kubek/szklankę do napoju 27. Po spożyciu posiłków przez dzieci/uczniów Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia z placówki we własnym zakresie brudnych naczyń, sztućców oraz innego sprzętu kuchennego, jak i wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych. 28. Brudne naczynia, sztućce, sprzęt kuchenny Wykonawca zmywa oraz dezynfekuje we własnym zakresie, poza siedzibą szkoły. 29. W celu realizacji umowy, Wykonawcy zostaną udostępnione w placówce pomieszczenia niezbędne do wydawania posiłków oraz odbioru brudnych naczyń. 30. W każdej Szkole Podstawowej i Zespole Szkolno-Przedszkolnego przed podpisaniem umowy wyznaczona będzie osoba odpowiedzialna za kontakt z Wykonawcą w celu realizacji zamówienia . 31. Personel Wykonawcy powinien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP a także aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby. 32. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym. 33. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 34. Dla części 1 - Szkół Podstawowych - obiad podawany w stołówce powinien dostarczać 30 % całodziennego zapotrzebowania energetycznego, zgodnie z aktualnymi normami żywienia określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia (Dz. U. z 26 lipca 2016r. poz. 1154) przy wyliczeniu średnioważonej normy dla danej grupy uczniów w wieku 6-14 lat (szkoła podstawowa). 35. Dla części 2 – Zespołów Szkolno – Przedszkolnych - posiłki powinny dostarczyć ok. 75% energii całodziennego racji pokarmowej: -

śniadanie powinno dostarczyć ok. 25% energii całodziennej, - obiad powinien dostarczyć ok. 30% energii całodziennej, - podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodziennej, 36. Dla części 1 Szkoły Podstawowej - posiłek składać się będzie z: a) zupy przygotowanej z dostępnych sezonowych warzyw; na wywarze warzywno-mięsny (mięso wołowe), bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników, z „wkładem mięsnym”, chleb bez ograniczeń 2 razy w tygodniu lub drugiego dania: (w tygodniu: 1 raz danie jarskie / danie mączne, 3 razy dania mięsne, 1 raz danie rybne; zawsze porcja warzyw przetworzonych lub surówki); drugie danie mogą stanowić: pierogi, naleśniki, krokiety, kopytka, makaron z sosem warzywno – mięsnym/owocowym 3 razy w tygodniu b) kompotu owocowego lub wody z cytryną Wykonawca zobowiązany jest poza ziemniakami podawać również wszelkiego rodzaju kasze oraz ryż. Obiad musi spełniać następujące warunki ilościowe: - zupa: gramatura nie mniej niż 300 ml i kaloryczność nie mniej niż 400 kcal, - drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram (w tym min. 100 g gotowej porcji mięsa) i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal, - napój: gramatura nie mniej niż 200 ml. 37. Dla części 2 Przedszkola- posiłki muszą spełniać następujące warunki ilościowe oraz jadłospis winien zawierać: I. Śniadanie • pojemność – 300 ml zupy lub mlecznego napoju • gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami kaloryczność 400 kcal różne zupy mleczne - 300 ml (płatki kukurydziane, ryżowe, suchary, biszkopty, kasza manna) lub kanapki -150g w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości), szynką, kiełbasą, kiełbaski na gorąco, zielenina (pomidor, papryka, ogórek kiszony, świeży, sałata, szczypior, rzodkiewka), kanapki – zgodnie z zaleceniami dekadowymi– pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. herbata owocowa, herbata zwykła z cytryną – 200 ml (słodzone miodem) Kaloryczność śniadania w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok 400 kcal. II. Obiad Zupa porcja zupy spełniająca następujące warunki: ·pojemność – 300 ml i kaloryczność 150 kcal - zupa: pomidorowa, jarzynowa, ogórkowa, żurek, krupnik należy przygotować na wywarach jarskich (warzywnych) lub mięsnych z dodatkiem głównego składnika. Zupy na wywarach z kości w ograniczonych ilościach. Podprawianie zup niskotłuszczową śmietaną lub mlekiem albo masłem, bez zaprawiania mąką lub zasmażką . Drugie danie ·gramatura- co najmniej 350 g i kaloryczność – 400kcal - posiłki mięsne – 100 g: udo z kurczaka, kotlet mielony (karczek, filet z kurczaka, indyka, szynka b/k), kotlety schabowe (schab, filet z indyka), bitki wołowe, gulasz (szynka b/k, karczek b/k, łopatka b/k, filet z indyka, kurczaka), - posiłki bezmięsne – mączne – 300 g: pierogi, naleśniki, kluski na parze, kopytka, ryba (filet) -100g , surówka– 100 g, ziemniaki lub zamiennik (kasza, ryż, makaron)–150g. - kompoty z owoców (truskawki, wiśnie, maliny, jagody, wieloowocowe), soki owocowe: malina, truskawka, kiwi, czarna porzeczka, wiśnia – 200 ml bez dodatku cukru lub woda z cytryną. Kalkulacja cenowa winna obejmować swoim zakresem dwa dania mięsne, dwa dania półmięsne, jedno danie jarskie bądź rybne w ciągu tygodnia. Kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok.550 kcal. III. Podwieczorek · pojemność – 200 ml mlecznego napoju lub herbaty z cytryną · gramatura 150 g kanapka lub bułka z dodatkami · kaloryczność 325 kcal - ciasto lub ciastka własnego wypieku (niedopuszczalne jest podawanie kupionych słodczy np. batoniki, czekoladki, ciastka), kanapki z wysokiej jakości wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, rybą i „zieleniną” , bułka maślana z miodem, dżemem, chałka z miodem, dżemem, kisiel, jogurty naturalne i desery owocowe, serek wiejski, pieczywo razowe, wieloziarniste i pszenne, owoce (owoce podawane dzieciom muszą być w całości – niedopuszczalne jest dzielenie jednego owocu pomiędzy kilkoro dzieci). W przypadku podawania dzieciom kanapek należy za każdym razem dołączyć do nich warzywa pokrojone - umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Kanapki mogą być przygotowane na miejscu w przedszkolu z przygotowanych wcześniej czystych i pokrojonych składników. Kaloryczność podwieczorku w przeliczeniu na jedno

dziecko winna wynosić ok.325 kcal. 38. Dla części 2 Przedszkola - Zamawiający będzie wymagał od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewnił posiłki dla dzieci specjalnej diety (bezglutenowej, ze skazą białkową, z alergią pokarmową lub innymi schorzeniami pokarmowymi). Dzieci uczulone na produkty mleczne będą otrzymywały zupeł bez śmietany. Produkty nabiałowe zastępowane będą innymi produktami np. mleko – herbatą, ser – wędliną. Dzieci uczulone na inne pokarmy będą musiały mieć przygotowane posiłki alternatywne. 39. Dla części 2 Przedszkola - Woda naturalna źródłana bądź niskozmineralizowana będzie dostępna bez ograniczeń i dostarczane przez wykonawcę 40. Dla części 2 Przedszkola - W przypadku wyjazdu dzieci na wycieczkę Wykonawca zobowiązuje się w ramach środków przeznaczonych na wyżywienie do przygotowania tzw. suchego prowiantu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanej wycieczce telefonicznie lub osobiście z 3 dniowym wyprzedzeniem. 41. Wykonawca jest obowiązany wskazać w formularzu ofertowym części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom wraz z podaniem Ich firm WYMÓG ZATRUDNIENIA Zamawiający na podstawie art. 29 ust. 3a ustawy Pzp wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1040 z późn. zm.) osób wykonujących prace, związane z usługą będącą przedmiotem zamówienia: - kierowca - osoba wydająca posiłek. 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 powyżej czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do: - żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów i dokonywania ich oceny, - żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogów, - przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących wskazane powyżej czynności w trakcie realizacji zamówienia: oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy lub dalszego podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wskazane powyżej, 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 ze 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; Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w punkcie 3.4.1 czynności zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 500 zł za każdą osobę wykonującą wskazane wyżej czynności i nieposiadającą umowy o pracę określonej w istotnych postanowieniach umowy w sprawie 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 powyżej czynności. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę, zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy. DOSTĘPNOŚĆ DLA OSÓB NIEPEŁNOSPRAWNYCH Zgodnie z art. 29 ust. 5 Ustawy pzp realizacja usług objętych zamówieniem uwzględnia dostępność dla osób niepełnosprawnych. Lokal, w którym realizowana będzie usługa dla obu części jest dostosowany dla osób niepełnosprawnych.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

tak

II.5) Główny Kod 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

CZĘŚĆ NR: 1

NAZWA: Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci i uczniów w Redzie do: Część 1. Szkół Podstawowych

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 27/08/2020

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 455086.67

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 3

w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 3

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: Food Investment S.A.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Spokojna 4

Kod pocztowy: 81-549

Miejscowość: Gdynia

Kraj/woj.: pomorskie

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 473850.24

Oferta z najniższą ceną/kosztem 473850.24
Oferta z najwyższą ceną/kosztem 504096.00
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:**CZĘŚĆ NR: 2**

NAZWA: Usługa dostarczenia i wydania posiłków dla dzieci
i uczniów w Redzie do: Część 2. Przedszkoli

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 27/08/2020**IV.2) Całkowita wartość zamówienia**

Wartość bez VAT 323400.00
Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 3
w tym:

liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw: 3

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: Food Investment S.A.

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: Spokojna 4

Kod pocztowy: 81-549

Miejscowość: Gdynia

Kraj/woj.: pomorskie

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 320119.80

Oferta z najniższą ceną/kosztem 320119.80

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 390390.00

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.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.