

**Ogłoszenie o wykonaniu umowy
Usługi**

Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

SEKCJA I - ZAMAWIAJĄCY

1.1.) Nazwa zamawiającego: GMINA SULMIERZYCE

1.3.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: REGON 590648184

1.4.) Adres zamawiającego

1.4.1.) Ulica: Urzędowa 1

1.4.2.) Miejscowość: Sulmierzyce

1.4.3.) Kod pocztowy: 98-338

1.4.4.) Województwo: łódzkie

1.4.5.) Kraj: Polska

1.4.6.) Lokalizacja NUTS 3: PL714 - Sieradzki

1.4.9.) Adres poczty elektronicznej: zamowienia_publiczne@sulmierzyce.eu

1.4.10.) Adres strony internetowej zamawiającego: <https://sulmierzyce.info/>

1.5.) Rodzaj zamawiającego: Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - jednostka samorządu terytorialnego

SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE

2.1.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-659b1cf6-f5b2-11eb-b885-f28f91688073

2.2.) Numer ogłoszenia: 2022/BZP 00353438/01

2.3.) Wersja ogłoszenia: 01

2.4.) Data ogłoszenia: 2022-09-19 11:41

SEKCJA III – PODSTAWOWE INFORMACJE O POSTĘPOWANIU W WYNIKU KTÓREGO ZOSTAŁA ZAWARTA UMOWA

3.1.) Charakter zamówienia:

Zamówienie klasyczne - od 130 000 zł, ale o wartości mniejszej niż progi unijne

3.2.) Zamówienie było poprzedzone ogłoszeniem o zamówieniu albo ogłoszeniem o zamiarze zawarcia umowy w BZP lub Dz. Urz. UE: Tak

3.2.1.) Numer ogłoszenia w BZP lub Dz. Urz. UE: 2021/BZP 00137288/01

3.3.) Czy zamówienie albo umowa ramowa dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:

Nie

3.5.) Tryb udzielenia zamówienia wraz z podstawą prawną:

Zamówienie udzielane jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 ustawy

3.6.) Rodzaj zamówienia:

Usługi

3.7.) Nazwa zamówienia albo umowy ramowej:

Przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce

Umowa dla części nr 3

3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia:

3.1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do szkół dla dzieci uczęszczających do placówek oświatowych zlokalizowanych na terenie Gminy Sulmierzyce. Żywnienie dzieci odbywać się będzie od poniedziałku do piątku w dni nauki szkolnej (187 dni świadczenia usługi w okresie od 02.09.2021r. do 24.06.2022r. dla wszystkich szkół na terenie gminy Sulmierzyce. Z przygotowania i dostawy posiłków wyłącza się dni wolne od nauki szkolnej, przerwy świąteczne, ferie oraz inne dni wolne od nauki określone przez dyrekcję szkoły. Dostawa posiłków będzie następować w ilościach wynikających z codziennych zamówień składanych przez Dyrektora danej szkoły podstawowej. Część 3 zamówienia – przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i sukcesywna dostawa posiłków do Publicznej Szkoły Podstawowej w miejscowości Dworszowice Pakoszowe, adres: Dworszowice Pakoszowe 5. Zamawiający szacuje, że z posiłku tj. obiadu jednodaniowego (II danie) w roku szkolnym 2021/2022 będzie korzystać:

- Pełna porcja obiadowa – 15 dzieci dziennie (klasy od IV-VIII)
- Mała porcja obiadowa (3/4 pełnej porcji) – 4 dzieci dziennie (klasy od I-III)

Uwaga:

Ilości przewidywane powyżej są ilościami orientacyjnymi podanymi przez Zamawiającego w celu obliczenia ceny przez wykonawcę i dokonania oceny ofert przez Zamawiającego. Dostawy objęte umową realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego, przy czym łączna wartość zamówienia nie może przekroczyć maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania wynikającego z umowy.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do ograniczenia ilościowego przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem minimalnej ilości zamówionych posiłków na poziomie 80% szacunkowej, prognozowanej ilości posiłków. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tytułu zamówienia przez Zamawiającego mniejszej ilości usług niż te, które zostały określone w opisie przedmiotu zamówienia.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Odbiór posiłków odbywać się będzie w godzinach umówionych z Dyrektorem Szkoły. Planowana godzina dostarczenia posiłków od 11:30 do 12:00. Codziennie do godziny 8:10 rano, Wykonawca powiadamiany będzie przez upoważnionego pracownika o ilości dzieci, dla których należy dostarczyć w tym dniu posiłek. Osoba z personelu szkoły, wyznaczona przez Dyrektora Szkoły, będzie nadzorować wydawanie uczniom przywiezionych przez Wykonawcę posiłków.

Jadłospis: jedno ciepłe danie (II danie) w postaci: ziemniaki lub zamiennik (ryż, kasza, makaron) – min. 200 gram, mięso – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw). Dania mięsne powinny zawierać co najmniej sztukę mięsa na osobę. Podawane mięso nie może być tłuste i przerośnięte (preferowane: stek z kurczaka, udziec z kurczaka, kotlet schabowy, bitki wołowe, gulasz). Drugie danie raz w tygodniu mogą stanowić: pierogi, naleśniki, placki ziemniaczane, kopytka, krokiety, gołąbki o wadze min. 400g. Drugim daniem nie może być kielbasa. W dni postne – posiłek w postaci: ziemniaki – mn. 200 gram, ryba – min. 100 gram, surówka – min. 150 gram (surówkę musi stanowić mieszanina warzyw) lub pierogi bezmięsne, naleśniki bezmięsne – min. 400 g. Każda porcja posiłku wydawana uczniowi musi mieć tą samą gramaturę. Posiłki muszą być dostarczane zgodnie z przedstawionym jadłospisem na dany dzień.

Posiłki muszą posiadać wymagalną przepisaną kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z przepisami i wymogami sztuki kulinarnej dla żywienia zbiorowego oraz zgodnie z normami żywieniowymi dla dzieci w wieku 7-15 lat zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.

Warunki zamówienia (obowiązujące dla każdej z Części zamówienia):

1. Wykonawca musi posiadać zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej oraz na transport posiłków.
2. Wykonawca będzie dostarczał posiłki do w/w placówek własnym transportem w pojemnikach jednorazowych gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Do pojemników dołączane będą jednorazowe sztuczki (nóż i widelec). Wykonawca zobowiązany jest do posiadania środków transportu dopuszczonych do przewozu posiłków przez Inspekcję Sanitarną. Każdorazowo na prośbę Zamawiającego, wykonawca jest zobowiązany do przedłożenia Książki kontroli sanitarnej samochodu.
3. Naczynia transportowe, w których przewożona jest żywność muszą być czyste, bez uszkodzeń, bez znaczących zmian fizycznych mogących przyczynić się do zagrożenia epidemiologicznego, a pojemniki (termosy, opakowania jednorazowe) zamykane szczelnie tak, by podczas transportu posiłki w formie płynnej nie uległy rozlaniu.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców, najpóźniej w następnym dniu po spożyciu posiłków pochodzących z tych pojemników.
5. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zasad wynikających z systemu HACCP oraz zapewnienie właściwej jakości zdrowotnej żywności, a także za przestrzeganie zasad dotyczących przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z wymogami i przepisami sanitarno – epidemiologicznymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. Wykonawca odpowiedzialny będzie za właściwe przechowywanie środków spożywczych, utrzymanie temperatury i innych warunków przechowywania, stan opakowań itd., higienę produkcji, sposób transportu posiłków, termin przydatności artykułów spożywczych do spożycia. Posiłki oraz miejsce ich przygotowania muszą spełniać wymogi zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 2021 z późn. zm.) wraz z aktami wykonawczymi.
6. Koszty leczenia ucznia, jakie powstaną na skutek zatrucia pokarmowego z winy Wykonawcy, a także związane z zatruciem roszczenia odszkodowawcze opiekunów prawnych ucznia, będą obciążały całkowicie Wykonawcę.
7. Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek potraw w zakładzie, w którym potrawy te zostały wyprodukowane, z każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Pobierane próbki są udostępniane organom Państwowej Inspekcji Sanitarnej na żądanie tych organów.
8. Zamawiający wymaga, aby surowcowy uśredniony tzw. wsad do kotła umożliwiający wyprodukowanie jednej porcji

gorącego posiłku o charakterze obiadu jednodaniowego był należycie oszacowany i aby uwzględnił wszystkie poniesione przy realizacji zamówienia koszty. Zamawiający zastrzega sobie aby mięso nie podawane było w dni postne. Zamawiający nie dopuszcza, ażeby w ciągu tygodnia (5 dni) wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

9. Jadłospis będzie układany przez wykonawcę na okres jednego tygodnia do przodu i dostarczany do placówek oświatowych. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektorów Szkół będą brane pod uwagę przez Wykonawcę.

10. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy

z Dyrektorami Szkół lub osobą przez niego do tego upoważnioną odpowiedzialną za realizację dożywiania.

11. Zamawiający będzie miał prawo do przeprowadzenia kontroli żywienia uczniów pod względem gramatury, jakości, sposobu i warunków przyrządzania posiłków itp. Reklamacja, co do jakości posiłków będzie składana pisemnie. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia podczas kontroli dokumentów potwierdzających dopuszczenie przez Inspektora Weterynarii wyrobów i artykułów mięsnych.

12. Ryczałtowe wynagrodzenie za wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie nośniki kosztów, w tym również koszty transportu oraz odbiór z terenu szkoły zużytych jednorazowych pojemników po posiłkach oraz sztućców.

3.3. Zamawiający określa poniższe wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy:

- wykaz czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia – czynności związane z przygotowaniem oraz dostawą posiłków.

- sposób weryfikacji zatrudnienia tych osób oraz uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań związanych z zatrudnianiem tych osób oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań określono w Rozdziale IV SWZ Wzór umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3.9.) Główny kod CPV: 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

3.10.) Dodatkowy kod CPV:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków

SEKCJA IV – PODSTAWOWE INFORMACJE O ZAWARTEJ UMOWIE

4.1.) Data zawarcia umowy: 2021-08-26

4.2.) Okres realizacji zamówienia albo umowy ramowej:

od 2021-09-02 do 2022-06-24

4.3.) Dane wykonawcy, z którym zawarto umowę:

4.3.1.) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu udzielono zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy): KOT-DOM s.c. Adam Kotynia, Janina Widera

4.3.1.1.) Dane wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: PPHU TASWID Adam Kotynia z siedzibą w 98-338 Sulmierzyce; Ostrołęka 2c oraz PPHU Bar "Zachęta" Janina Widera z siedzibą w 98-338 Sulmierzyce Plac Kościuszki 13

4.3.2.) Krajowy Numer Identyfikacyjny: 5080091561

4.3.3.) Ulica: Ostrołęka 2c

4.3.4.) Miejscowość: Sulmierzyce

4.3.5.) Kod pocztowy: 98-338

4.3.6.) Województwo: łódzkie

4.3.7.) Kraj: Polska

4.4.) Wartość umowy: 35242,02 PLN

4.5.) Numer ogłoszenia o wyniku postępowania w BZP lub Dz. Urz. UE: 2021/BZP 00160887/01

SEKCJA V PRZEBIEG REALIZACJI UMOWY

5.1.) Czy umowa została wykonana: Tak

5.2.) Termin wykonania umowy: 2022-06-24

5.3.) Czy umowę wykonano w pierwotnie określonym terminie: Tak

5.4.) Informacje o zmianach umowy

5.4.1.) Liczba zmian: 0

5.5.) Łączna wartość wynagrodzenia wypłacona z tytułu zrealizowanej umowy: 24488,81 PLN

5.6.) Czy umowa została wykonana należycie: Tak

5.7.) Podczas realizacji zamówienia zamawiający kontrolował przewidziane w zawartej umowie wymagania:

nie dotyczy