

Ogłoszenie nr 510281104-N-2019 z dnia 24-12-2019 r.

Ośrodek Pomocy Społecznej: PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNIE KRAJEŃSKIM

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: 634437-N-2019

Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:

nie

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES:

Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 92964189000000, ul. ul. Szkolna 8, 89-400 Sępólno Krajeńskie, woj. kujawsko-pomorskie, państwo Polska, tel. 523 888 450, e-mail dws1@poczta.onet.pl, faks 523 888 451.

Adres strony internetowej (url): www.ops-sepolno.pl

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:

Jednostki organizacyjne administracji samorządowej

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:

PRZYGOTOWYWANIE I DOSTARCZANIE GORĄCYCH POSIŁKÓW JEDNODANIOWYCH DLA UCZNIÓW SZKÓŁ Z TERENU GMINY SĘPÓLNO KRAJEŃSKIE ORAZ NA ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH POLEGAJĄCYCH NA SPORZĄDZANIU I WYDAWANIU POSIŁKÓW DLA KLIENTÓW OŚRODKA POMOCY SPOŁECZNEJ W SĘPÓLNIE KRAJEŃSKIM

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:

ZADANIE 1: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Sępólno Krajeńskie: * Szkoła Podstawowa w Lutowie, * Szkoła Podstawowa w Wałdowie, * Szkoła Podstawowa w Wiśniewie, * Szkoła Podstawowa w Zalesiu, * Szkoła Podstawowa w Zbożu, * Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim 2) Posiłki mają być dostarczane każdego dnia (z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od nauki w szkole i

przerw w nauce w szkole), dla wszystkich uczniów zgłoszonych przez Zamawiającego od dnia 7 stycznia 2020 r. do 31 grudnia 2020r. 3) Liczba dzieci w szkołach i liczba posiłków, które są dowożone do szkół kształtuje się następująco: Nazwa szkoły Liczba dzieci Szacunkowa liczba posiłków Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim 16 1866 Szkoła Podstawowa w Lutowie 5 277 Szkoła Podstawowa w Wałdowie 26 2740 Szkoła Podstawowa w Zalesiu 18 1829 Szkoła Podstawowa w Wiśniewie 2 361 Szkoła Podstawowa w Zbożu 6 614 73 7667 Szacunkowa liczba dni nauki szkole w roku 2020, w których będą wydawane uczniom posiłki wynosi 181. Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 7667. Podane ilości są szacunkowe i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia. O każdorazowej zmianie liczby uczniów korzystających z dożywiania Zamawiający powiadomi Wykonawcę do godz. 12.00 w każdy piątek tygodnia. 4) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, ponieważ w trakcie roku są składane nowe wnioski, jak również osoby rezygnują z dożywiania dzieci. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty za faktycznie dostarczone gorące posiłki jednodaniowe. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób objętych dożywianiem w postaci gorących posiłków jednodaniowych. Godziny wydawania posiłków w szkołach przedstawiają się następująco: - Szkoła Podstawowa nr 1 w Sępólnie Krajeńskim – 10.00 - Szkoła Podstawowa w Lutowie – 11.35 - Szkoła Podstawowa w Wałdowie – 10.50 - Szkoła Podstawowa w Zalesiu – 10.55 - Szkoła Podstawowa w Wiśniewie – 10.30 od poniedziałku do czwartku, piątek - 9.35 - Szkoła Podstawowa w Zbożu – 10.50 5) Obiady jednodaniowe powinny składać się z: • zupa- 400 g plus wkładka mięsna (w tym kawałek mięsa dla każdego 80g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu Proponowane zupy: pomidorowa z ryżem lub makaronem, rosół z makaronem, jarzynowa, fasolowa, grochowa, kapuśniak na kurczaku, krupnik, barszcz czerwony, żurek (zupy z dużą ilością warzyw drobno pokrojonych lub startych na tarce). • danie mięsne z surówką – dwa razy w tygodniu o gramaturze 450 g, składające się z: ziemniaki lub makaron lub ryż- 200g + mięso (wieprzowe lub drobiowe) + surówka – 100 g. Podawane mięso nie może być tłuste i przzerośnięte. • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 400 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 100 g - raz w tygodniu Zupy, sosy oraz potrawy należy sporządzać z naturalnych składników, bez użycia koncentratów spożywczych, z wyłączeniem koncentratów z naturalnych składników. Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie żywienia produktów takich jak: gotowe sosy, sproszkowane ziemniaki (puree), mrożonych pierogów, innych produktów typu „instant”. Środki spożywcze należy dobrać w taki sposób, aby od poniedziałku do piątku były podawane nie więcej niż dwie porcje potrawy smażonej, przy czym do smażenia jest używany olej roślinny rafinowany o zawartości kwasów jednonienasyconych powyżej 50% i zawartości kwasów wielonienasyconych poniżej 40%. Jogurt dwa razy w tygodniu, owoc sezonowy 5 razy w tygodniu do posiłków. Wartość kaloryczna każdego posiłku powinna wynosić odpowiednio: - dzieci 7-12 lat –704 kcal; - dzieci 13-16 lat -973 kcal. Przy przygotowaniu posiłków należy wziąć pod uwagę również udział energii z białka, węglowodanów oraz tłuszczu. Prawidłowo zbilansowany i zaplanowany obiad powinien dostarczać 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego, a udział energii z poszczególnych substancji odżywczych powinien wynosić: - z białka co najmniej 10-14%, przy czym udział białka zwierzęcego powinien wynosić co najmniej połowę całkowitej puli białka w posiłku; - z węglowodanów 50-65%, w tym cukrów prostych nie więcej niż 10-12%; - z tłuszczu nie większy niż 30-35%. W związku z powyższym należy zapewnić udział białka pochodzenia zwierzęcego również w potrawach jarskich. Surówki powinny być urozmaicone. Warzywa drobno pokrojone lub starte na tarce. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z zalecanym modelem żywienia o charakterze prozdrowotnym, w tym m.in. poprzez duży udział warzyw w każdym posiłku. Należy jednak pamiętać, że jeden rodzaj owocu w danym tygodniu może zostać podany maksymalnie dwa razy. Posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki we własnych pojemnikach izotermicznych-termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu

przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Gorący posiłek musi odpowiadać normom odżywczym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy, w szczególności 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) oraz normami żywienia i zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu dwóch tygodni. Posiłek powinien być:

- a) sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania,
- b) produkty będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie,
- 6) Posiłki należy przygotować wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 roku, poz. 1252).
- 7) Podstawą do wydania posiłku jest lista imienna uczniów sporządzona przez Zamawiającego na podstawie decyzji administracyjnej wydanej przez Dyrektora OPS w Sępólnie Krajeńskim przyznającej posiłek w szkole.
- 8) Wykonawca zapewnia transport posiłków na własny koszt, w taki sposób aby posiłki dostarczone do spożycia posiadały wymaganą przepisami prawa temperaturę
- 9) Posiłki muszą być dostarczone do szkół na max. 10 minut przed podaniem posiłków, o którym mowa w punkcie 4.
- 10) Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Produkcyjnej posiłki przewożone w pojemnikach styropianowych (tzw. futuroboksach z wkładem plastikowym) nie mogą być w nich przechowywane dłużej niż dwie godziny, w przeciwnym wypadku żywność taka nie nadaje się już do spożycia. Temperatura dostarczanych gorących posiłków jednodaniowych do poszczególnych szkół powinna wynosić odpowiednio: - dla zup na gorąco minimum 75°C, - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, podrobowe, rybne itp.) i deserów gorących (budynie, suflety itp.) minimum 63°C,
- 11) Pojazd musi spełniać wymagania sanitarne do przewozu termosów z żywnością zgodnie z art. 59 ust. 1, art. 61 i art. 63 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019, poz. 1252) potwierdzone np. decyzją wydaną przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przez rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w dokumentu.
- 12) Zapewnienie samochodu, kierowcy, paliwa, ubezpieczenia samochodu należy do obowiązków Wykonawcy usługi.
- 13) Posiłki należy podawać na talerzach (nie jednorazowego użytku).
- 14) Zamawiający będzie dokonywał kontroli przygotowanych i wydawanych posiłków bez wcześniejszego zawiadomienia wykonawcy w szkołach pod kątem sprawdzenia ich temperatury, gramatury, kaloryczności, zalecanych norm żywieniowych, jakości wykorzystywanych surowców. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół.
- 15) Wykonawca przechowuje próbki posiłków do celów sanitarno-epidemiologicznych zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 16) Wykonawca jest zobowiązany do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 10 dni żywienia.
- 17) Po wydaniu posiłków Wykonawca odbiera termosy w tym samym dniu i myje u siebie w firmie.
- 18) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia:
 - a) przygotowywanie posiłków;
 - b) dostarczania posiłków do szkół.
 Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do

zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku. 19) Wykonawca zobowiązany jest do opracowywania dwudekadowych jadłospisów i przedkładania ich do akceptacji Zamawiającemu, najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem ich obowiązywania. Brak zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego skutkuje akceptacją zaproponowanego jadłospisu. Zgłoszenie przez Zamawiającego uwag lub zastrzeżeń do zaproponowanego jadłospisu obliguje Wykonawcę do wprowadzenia zmian w jadłospisie. Wykonawca ma prawo do zmiany jadłospisu w trakcie jego obowiązywania po uzyskaniu zgody Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany jadłospisu. ZADANIE 2: 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej, polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 2) Osoby świadczące usługi opiekuńcze będą dostarczały posiłki przygotowywane na wynos klientom Ośrodka Pomocy Społecznej w Sępólnie Krajeńskim (zwanego dalej także Ośrodkiem). 3) Wykonawca musi zabezpieczyć obsługę kelnerską. 4) Posiłek należy przygotować dla około 23 klientów Ośrodka dziennie (podana ilość jest szacunkowa i w czasie obowiązywania umowy mogą ulec zmianie, co oznacza, że nie stanowią ostatecznego wymiaru zamówienia). Liczba klientów Szacunkowa liczba posiłków 23 4242 Szacunkowa liczba dni w roku 2020, w których będą wydawane posiłki wynosi 359 Szacunkowa liczba posiłków w ciągu obowiązywania umowy wynosi 4242 Realizacja zadania od 7 stycznia 2020r. do 31 grudnia 2020r. 5) Liczba sporządzonych i wydanych gorących posiłków może ulec zmianie ze względu na specyfikę zamówienia, którą cechuje zmienność potrzeb klientów Ośrodka. Zamawiający zastrzega, iż nie będzie ponosił żadnej odpowiedzialności, jeżeli tylko część z gorących posiłków będzie zrealizowana, a Wykonawca nie będzie miał w tym zakresie żadnych roszczeń do Zamawiającego. Zamawiający pokryje koszty tylko za wydane posiłki zgodnie z aktualną listą miesięczną zgłoszonych osób przez Ośrodek. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia lub zwiększenia ilości (-40%, +40%) zamówienia w zależności od ilości osób wymagających pomocy w formie gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego. 6) Zadanie własne o charakterze obowiązkowym jest realizowane na podstawie ustawy o pomocy społecznej z dnia 12 marca 2004 roku (Dz.U. z 2019r., poz. 1507 z późn. zm.). 7) Przygotowanie, wydawanie oraz możliwość konsumpcji obiadu odbywa się w dni powszednie, niedzielę i święta w lokalu wyznaczonym przez Wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie. 8) Obiady powinny być wydawane w godzinach między 11.00 a 14.00. 9) W przypadku niemożności wykonania usługi w niedzielę lub święta dopuszcza się możliwość wydania suchego prowiantu o wartości przeznaczonej na obiad. Każdorazowo sytuacja taka musi być wcześniej uzgodniona z przedstawicielem Ośrodka. 10) Posiłek powinien być: - przygotowywany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia; - zróżnicowany; - sporządzany z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania; - pokrywać co najmniej połowę dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal; - składać się z jednego ciepłego dania z zachowaniem norm żywieniowych dla danej grupy wiekowej. 11) Tygodniowy jadłospis powinien zawierać nie mniej niż 2 posiłki mięsne. Gramatura jednego gorącego posiłku obiadowego – jednodaniowego nie może być niższa niż: • zupa z wkladką – nie mniej niż 450g; (w tym kawałek mięsa dla każdego 100g) plus bułka zwykła– jeden raz w tygodniu • danie jarskie: pierogi, kopytka, kluski śląskie, naleśniki z serem, krokiety, gołąbki - 450 g - raz w tygodniu • danie rybne (paluszki rybne, klopsy rybne smażone, ryba panierowana) 150 g - raz w tygodniu ziemniaki gotowane, smażone, puere – nie mniej niż 200g; makaron, ryż, kasza – nie mniej niż 200g; mięso – nie mniej niż 100g; surówka – nie mniej niż 100g; 12) Jadłospis na miesiąc następny należy przedłożyć w Ośrodku z tygodniowym wyprzedzeniem w celu akceptacji przez Dyrektora. 13) W miarę potrzeb przygotowanie ciepłego posiłku dietetycznego wg wskazań lekarza dla osób będących na diecie. Ilość tego rodzaju posiłków będzie określana na dany miesiąc z 6-cio dniowym wyprzedzeniem. 14) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku, w szczególności miejsca siedzące przy stoliku (bez wyodrębniania miejsc wskazujących na szczególny sposób traktowania). 15) Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe dla osób leżących, którym posiłki będą dostarczane do miejsca zamieszkania przez osoby świadczące usługi opiekuńcze (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 16) Wykonawca będzie wydawał posiłki na wynos w uzasadnionych przypadkach

innych niż opisane w ust. 15 niniejszego paragrafu, po konsultacji z pracownikami tut. Ośrodka w naczyniach jednorazowych (naczynia jednorazowe na koszt Wykonawcy). 17) Wykonawca niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o wszystkich trudnościach i problemach związanych z wydawaniem posiłków. 18) Rozliczenie miesięczne wydanych obiadów odbywa się na podstawie imiennych kart obiadowych wystawionych przez Ośrodek osobom korzystającym z tej formy pomocy. 19) Lokal przeznaczony na świadczenie przedmiotowych usług powinien umożliwić spożycie posiłków jednorazowo minimum 25 osobom jednocześnie. 20) Wykonawca zapewni zaplecze sanitarne dla klientów Ośrodka w postaci szatni oraz wydzielonym pomieszczeniem z dostępem do bieżącej wody i toalety. 21) Wykonawca winien wykazać, że dysponuje: - salą jadalną na terenie miasta Sępólno Krajeńskie, która jednorazowo pomieści co najmniej 25 osób, posiadającą dostęp do bezpłatnego WC z umywalką, dopuszczoną na mocy decyzji właściwego organu (Państwowego Inspektora Sanitarnego) do prowadzenia działalności gastronomicznej (zbiorowe żywienie) w miejscu przygotowywania i wydawania posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od Wykonawcy przed rozpoczęciem wykonywania usługi do przedstawienia w/w decyzji. 22) Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia niedostępności alkoholu dla klientów Ośrodka spożywających posiłki w porze wydawania obiadów tj. w godz. 11.00- 14.00. 23) Świadczenie usług restauracyjnych powinno być wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie, w tym Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019, poz. 1252). 24) Produkty żywnościowe będą zakupione przez Wykonawcę we własnym zakresie. 25) Zamawiający jest uprawniony do bieżącej niezapowiedzianej kontroli jakości wydawanych posiłków, ich zgodności z opisem przedmiotu zamówienia i jadłospisem, walorów smakowych i estetyki. Z przeprowadzonej kontroli zostanie każdorazowo sporządzony protokół. 26) Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących następujące czynności w zakresie realizacji zamówienia: a) przygotowywanie posiłków; b) wydawanie posiłków. Na udokumentowanie powyższego Wykonawca przekazuje informację o zatrudnianiu osób na umowę o pracę. Wykonawca zobowiązany jest do poddania się w tym zakresie kontroli przez Zamawiającego, a w szczególności do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego wszelkich dokumentów potwierdzających spełnienie powyższego warunku (np. umowy o pracę do wglądu, deklaracje ZUS DRA itp.). Kopia umowy/umów/zaświadczeń powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez imion, nazwisk, adresów, nr PESEL pracowników). Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania. Wykonawca będzie zobowiązany do zapłacenia kary umownej Zamawiającemu, w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia, za każdy miesiąc niedotrzymania tego warunku.

II.4) Informacja o częściach zamówienia:

Zamówienie było podzielone na części:

tak

II.5) Główny Kod CPV: 55523100-3

Dodatkowe kody CPV: 55524000-9, 55300000-3, 55320000-9

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: Przygotowywanie i dostarczanie gorących posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych na terenie gminy Sępólno Krajeńskie

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 24/12/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 58644.00

Waluta

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

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

Nazwa wykonawcy: USŁUGI GASTRONOMICZNE Handel art. szkolnymi i ogólnospoż.

Bożena Binkowska

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Szkolna 1

Kod pocztowy: 89-400

Miejscowość: Sępólno Krajeńskie

Kraj/woj.: kujawsko - pomorskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

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 61336.00

Oferta z najniższą ceną/kosztem 61336.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztem 61336.00

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:

CZĘŚĆ NR: 2

NAZWA: Świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na przygotowaniu i podawaniu gorącego posiłku (tj. jednodaniowego obiadu) z możliwością konsumpcji w lokalu wyznaczonym przez wykonawcę na terenie miasta Sępólno Krajeńskie

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 24/12/2019

IV.2) Całkowita wartość zamówienia

Wartość bez VAT 30242.16

Waluta PLN

IV.3) INFORMACJE O OFERTACH

Liczba otrzymanych ofert: 1

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

Nazwa wykonawcy: "SŁONECZNA" Restauracja, Kawiarnia, Pokoje Gościnne, Andrzej Piekut

Email wykonawcy:

Adres pocztowy: ul. Baczyńskiego 4

Kod pocztowy: 89-400

Miejscowość: Sępólno Krajeńskie

Kraj/woj.: kujawsko - pomorskie

Wykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą:

nie

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 33936.00

Oferta z najniższą ceną/kosztom 33936.00

Oferta z najwyższą ceną/kosztom 33936.00

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.