



ZSA.26260.19.2018.PM

## Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)

dla potrzeb realizacji projektu pn. „ Czas na zawodowców”

### I. Zamawiający :

1. Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich, 57-441 Bożków 89a:

NIP: 8992803047

### 2. Jednostka prowadząca sprawę:

- Województwo Dolnośląskie Zespół Szkół Agrotechnicznych im. Batalionów Chłopskich, 57-441 Bożków
- tel. 74 871 42 75 ; fax 74 871 42 52 ;
- e-mail: zsa@netgate.com.pl
- strona internetowa: www.zsa-bozkow.pl
- miejsce publikacji ogłoszeń i materiałów dotyczących zamówień publicznych [https://platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow/proceedings)

### II. Tryb udzielenia zamówienia.

1. Postępowanie będzie prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, zwaną w dalszej części SIWZ „PZP” (t.j. Dz.U. 2017 poz. 1579 )
2. Postępowanie prowadzone jest przez komisję przetargową powołaną do przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
3. Do czynności podejmowanych przez Zamawiającego i Wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia stosuje się przepisy powołanej ustawy Prawo zamówień publicznych oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie, a w sprawach nieuregulowanych przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. - Kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93, z późn. zm.).
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych lub wariantowych  
Ofertę należy złożyć w odniesieniu do całości opisu przedmiotu

### III. Przedmiot zamówienia obejmuje:

1. a) Obsługa i wydawanie dostarczonych posiłków przez firmę cateringową:

- śniadania,
- obiady,
- kolacje

b) organizacja przerw kawowych z zaopatrzeniem w niezbędne produkty i artykuły (tzw. słodki poczęstunek, kawa, herbata, cukier, słodzik, mleko itp.)

Szacunkowa ilość obsługiwanych posiłków to **1190 całodziennych posiłków (śniadanie, obiad i kolacja) podczas 5 dniowych obozów naukowych - 7 obozów podzielonych po 34 osoby, które będą się odbywały w okresie od stycznia 2019 r. do 31 sierpnia 2019 r.**

2. Transport produktów na potrzeby poczęstunków podczas przerw kawowych do siedziby Zamawiającego za pomocą środka lokomocji przystosowanego do transportu żywności.

3. Do obowiązków Wykonawcy należy:



Fundusze Europejskie  
Program Regionalny



DOLNY  
ŚLĄSK

Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



- wydanie dowiezionych posiłków (zgodnie z harmonogramem tygodniowym obozów naukowych) przez firmę cateringową
- zebranie i zmywanie brudnych naczyń stanowiących własność Wykonawcy,
- dostarczenie poczęstunku i przygotowanie tzw. przerw kawowych z zastosowaniem naczyń i sztućców Wykonawcy,
- dbanie o czystość i porządek w pomieszczeniach : organizacji przerw kawowych, stołówki i kuchni służącej do wydawania posiłków,
- osoby realizujące przedmiot umowy mają obowiązek przestrzegania reżimu sanitarnego dla usług gastronomicznych (ubiór, higiena osobista, poruszanie się właściwymi drogami komunikacyjnymi, legitymowanie się aktualnymi badaniami sanitero-epidemiologicznymi i postępowanie zgodnie z obowiązującymi instrukcjami u Zamawiającego).

4. Zapewnienie ciągłości w świadczeniu usług stanowiących przedmiot umowy.

5. Zabezpieczenie odpowiedniej ilości naczyń.

6. Utrzymanie w należytym stanie sanitarно-epidemiologicznym czystości ewentualnych naczyń transportowych.

7. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia proporcjonalnej obsługi kadrowej w/g harmonogramu obozów.

#### IV. Informacje uzupełniające

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości obsługiwanych posiłków.

2. Wykonawca zobowiązany będzie do sporządzania 5-dniowych jadłospisów dla przerw kawowych z uwzględnieniem wprowadzanych obowiązujących zmian w okresie trwania umowy.

3. Dostarczanie 5-dniowych jadłospisów odbywać się będzie na co najmniej 2 dni robocze przed rozpoczęciem każdego obozu naukowego.

4. Wykonawca zobowiązany jest do nadzoru nad prawidłową realizacją przedmiotu umowy z obowiązkiem natychmiastowego informowania Zamawiającego o ewentualnych utrudnieniach.

5. Dostarczane produkty dla przerw kawowych muszą być świeże z bieżącej produkcji dziennej, przygotowane ze świeżych i naturalnych półproduktów i surowców wysokiej jakości, gotowe do wydania.

6. Dostarczane produkty muszą:

- zawierać prawidłowy smak, zapach, barwę, konsystencję

- zawierać prawidłowy skład pod względem wartości odżywczej (prawidłową zawartość składników odżywczych, witamin, kaloryczność, składników mineralnych)

- być bezpieczne - nie zawierać zagrożeń biologicznych, mikrobiologicznych, fizycznych, chemicznych.

7. Proces powstawania produktów musi odbywać się w sposób zapewniający wymagany standard sanitarно-epidemiologiczny oraz zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. U. UE. L.2004 r. 139.1) i Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w





okresie trwania umowy. Produkcja i dostarczanie posiłków realizowana będzie zgodnie z zasadami systemu HACCP (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

8. Dostarczanie raz dziennie produktów do stołówki szkolnej Zamawiającego oraz przygotowanie pomieszczenia do realizacji tzw. przerw kawowych w wyznaczonym czasie wg następującego wstępnie ustalonego harmonogramu, który będzie precyzowany wg potrzeby grupy:

- śniadanie godz. 8:00-8:30
- przerwa kawowa godz. 10:30-11:30
- obiad godz. 12:30 – 14:30
- kolacja godz. 19:00- 19:30

9. Dostawy produktów spożywczych, wyposażenia, kawy, herbaty, owoców itp. do stołówki szkolnej Zamawiającego muszą odbywać się w przewidzianych porach dostawy wskazanych przez Zamawiającego.

10. Produkty wytwarzane w kuchni Wykonawcy muszą być dowożone do placówki Zamawiającego samochodami przystosowanymi do transportu żywności w sposób zapewniający wymagany standard sanitarno-epidemiologiczny zgodny z przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (jednolity tekst Dz. U. z 2017 r., poz 149) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w okresie trwania umowy i zgodny z wymogami Rozporządzenia WE Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29.04. 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (wymóg dotyczy pełnego okresu trwania umowy).

11. Wykonawca zobowiązany jest do odbioru i zmywania naczyń nie wcześniej niż po zakończeniu dystrybucji posiłków.

12. Wykonawca zobowiązany jest do mycia i dezynfekcji naczyń.

13. Zamawiający zastrzega sobie prawo dostępu do kopii protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystane w procesie produkcji kuchennej i transportu posiłków do Zamawiającego.

**14. Wykonawca będzie zobowiązany do prowadzenia ewidencji dostarczonych produktów spożywczych oraz artykułów niezbędnych do przygotowania i realizacji przerw kawowych.**

15. Wykonawca będzie ponosił pełną odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu sanitarno-epidemiologicznego świadczonej usługi.

16. Wykonawca oświadcza Zamawiającemu w formie pisemnej, że osoby mające kontakt z produkcją, dostawą i wydawaniem posiłków na rzecz Zamawiającego posiadają właściwe kwalifikacje, wiedzę i aktualne badania lekarskie i sanitarno-epidemiologiczne.

17. Wykonawca wskazuje przed podpisaniem umowy o świadczenie usług osobę odpowiedzialną za kontakt z Zamawiającym w zakresie przedmiotu zamówienia.

18. Doprowiantowanie - korekta liczby, rodzaju zamawianych artykułów odbywać się będzie w formie telefonicznej, e-mail, fax.

19. Wykonawca zabezpieczy odzież ochronną i roboczą pracownikom realizującym wydawanie posiłków. Zobowiązuje się Wykonawcę do zmiany odzieży ochronnej przy wejściu na teren pomieszczeń szkoły, gdzie wydawane będą posiłki.

28. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru odpadów pokonsumpcyjnych minimum 1 raz na dobę. Zabezpieczy niezbędną ilość pojemników do przechowywania odpadów pokonsumpcyjnych. Pojemniki powinny być wykonane z materiału umożliwiającego mycie i



dezynfekcję, wyposażone w hermetyczne zamknięcia. Po każdym opróżnieniu z resztek pokonsumpcyjnych pojemniki powinny być umyte i zdezynfekowane.

### WYMAGANIA SANITARNE

Wykonawca odpowiedzialny jest za:

1. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym, czystości pomieszczeń wraz z wyposażeniem przeznaczonych do przygotowywania, wydawania posiłków oraz środków transportu w zakresie przedmiotu zamówienia.
2. Stan sanitarno-epidemiologiczny, jakościowy i techniczny realizowanej usługi cateringowej wobec organów kontroli Inspekcji Sanitarnej, PIP.
3. Zatrudniony personel pod względem zdrowotnym i higienicznym, dokumentację zdrowotną, kontrolę higieny osobistej ze szczególnym uwzględnieniem higieny rąk i odzieży.
4. Właściwe przechowywanie środków spożywczych.
5. Higienę dystrybucji, ewentualnej produkcji, zmywania naczyń transportowych.
6. Jakość świadczonych usług.
7. Pobieranie prób dostarczonych przez siebie produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w okresie trwania umowy.
8. Pobieranie prób wymazów mikrobiologicznych w sytuacjach awaryjnych wymagających natychmiastowej interwencji.
9. Dokonywania na własny koszt okresowych odpłatnych badań urządzeń i sprzętu kuchennego na czystość mikrobiologiczną. Przedkładanie na bieżąco wyników kontroli Zamawiającemu.
10. Utrzymanie w należytym stanie sanitarno-epidemiologicznym pojemników na odpady pokonsumpcyjne.

### V. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI ZAMÓWIENIA, OKRES OBOWIAZYWANIA UMOWY

1. Umowa zostanie zawarta na okres **od stycznia 2019 r. do 31 sierpnia 2019 r.**
2. Dostawy artykułów dla przerw kawowych odbywać się będą na ryzyko i koszt Dostawcy **do siedziby Zamawiającego: 57-441 Bożków 89a.**
4. Termin płatności nie może być krótszy niż 30 dni.
5. Okres niezmienności ceny przez czas trwania umowy.
6. Zamawiający dopuszcza zmiany zawartej umowy, jeżeli wynikają one z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia.

### VI. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków.

- cena 70% - złożone propozycje cenowe otrzymają punkty wg formuły  $[(Cn. / Cb.) \times 100] \times 70\% =$  ilość punktów, gdzie:
  - Cn. – najniższa cena spośród złożonych propozycji,
  - Cb. – cena propozycji badanej,
- doświadczenie i referencje 30% - przyznając odpowiednio od 0 do 30 punktów za każdy rok świadczenia podobnych usług (maksymalnie 30 punktów)





**VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu i w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania.**

- aktualny odpis z właściwego rejestru lub zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej;
- oświadczenie wykonawcy w trybie art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych
- Oświadczenie o niekaralności za przestępstwo o którym mowa w art. 24 ust1 ustawy Prawo zamówień publicznych,
- Zgoda na wykorzystanie pozyskanych danych osobowych w celach niezbędnych do realizacji procedury zamówienia publicznego
- Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem [https://platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow/proceedings).
- Postępowanie jest prowadzone w języku polskim.
- Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Zmianę SIWZ udostępni na stronie internetowej [www.zsa-bozkow.pl](http://www.zsa-bozkow.pl) i [https://platformazakupowa.pl/pn/zsa\\_bozkow/proceedings](https://platformazakupowa.pl/pn/zsa_bozkow/proceedings)
- Jeżeli w wyniku zmiany treści SIWZ nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest dostępny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert i poinformuje o tym Wykonawców, którym przekazano SIWZ oraz zamieści taką informację na własnej stronie internetowej [www.zsa-bozkow.pl](http://www.zsa-bozkow.pl)
- 

VIII. Termin związania ofertą 30 dni kalendarzowych

IX. Termin złożenia i otwarcia ofert.

1. Ofertę wraz z niezbędnymi dokumentami, należy złożyć w terminie do dnia 21.12.2018 do godz. 10.00
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 21.12.2018 o godzinie 10.15 w siedzibie Zespołu Szkół Agrotechnicznych w Bożkowie pod adresem: 57-441 Bożków 89a

WICEDYREKTOR  
*Wacław*  
mgr Grażyna Wacławik