

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 185821-2015 z dnia 2015-12-16 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Ropczyce
1.Przedmiotem zamówienia: jest przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach w okresie od 4.01.2016 do 31.08.2016 roku. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w...
Termin składania ofert: 2015-12-29

Ropczyce: Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach.

Numer ogłoszenia: 360508 - 2015; data zamieszczenia: 31.12.2015

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 185821 - 2015r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Zespół Szkół nr 3 w Ropczycach, ul. Robotnicza 48, 39-100 Ropczyce, woj. podkarpackie, tel. 17 221 84 08, faks 17 221 84 08.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: jednostka organizacyjna gminy..

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach..

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1.Przedmiotem zamówienia: jest przygotowanie i podawanie posiłków dla dzieci i uczniów uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach w okresie od 4.01.2016 do 31.08.2016 roku. Usługa ma polegać na samodzielnej produkcji obiadów w kuchni Zamawiającego na bazie produktów najwyższej jakości dostarczonych przez Wykonawcę oraz podawanie posiłków w jego stołówce. 2.Usługa objęta przedmiotem zamówienia publicznego będzie wykonywana w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni wolnych przewidzianych w roku szkolnym, 3.Miejsce realizacji zamówienia: Zespół Szkół Nr 3 w Ropczycach z siedzibą przy ul. Robotniczej 48, 39-100 Ropczyce. 4.Usługa dotyczyć będzie przygotowywania i wydawania posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół Nr 3 w Ropczycach (w tym z uwzględnieniem diet specjalnych), w następujących grupach wiekowych: 1.dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 5 lat): szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 14 osób, rodzaj posiłków: śniadanie, obiad pełny (zupa + II danie), podwieczorek - wydawane w godzinach od 9:25 do 15:00. 2.dzieci w

wieku przedszkolnym (3 - 5 lat): szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 67 osób, rodzaj posiłków: śniadanie, obiad pełny (zupa + II danie) - wydawane w godzinach od 10:25 do 15:00. 3.dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 5 lat): szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 8 osób, rodzaj posiłków: obiad pełny (zupa + II danie) - wydawane w godzinach od 11:25 do 15:00. 4.dzieci w wieku przedszkolnym (3 - 5 lat): szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 15 osób, rodzaj posiłków: podwieczorek - wydawane w godzinach od 12:25 do 15:00. 5.uczniowie z klas I - VI szkoły podstawowej, I - III gimnazjum : szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 34 osoby, rodzaj posiłków: zupa - wydawane w godzinach od 11:25 do 14:30. 6.uczniowie z klas I - VI szkoły podstawowej, I - III gimnazjum : szacowana ilość dzieci objętych żywieniem: 48 osoby, rodzaj posiłków: II danie - wydawane w godzinach od 11:25 do 14:30. Przez diety specjalne należy rozumieć diety opracowane wg indywidualnych zaleceń lekarskich dla dzieci z alergiami pokarmowymi potwierdzonymi zaświadczeniami lekarzy specjalistów np. dietę bezmleczną, bezglutenową, eliminacyjną tj. z wykluczeniem jednego lub kilku produktów i z zastosowaniem prawidłowych zamienników. Dokładną ilość i rodzaj posiłków zamawianych na dany dzień Zamawiający będzie określał każdorazowo w zamówieniu składanym codziennie do godziny 8:30. 5.Podane przez Zamawiającego ilości osób korzystających z poszczególnych posiłków będących przedmiotem zamówienia są wielkościami wyliczonymi w sposób szacunkowy i w trakcie realizacji przedmiotowej zamówienia mogą ulec zmianie (zmniejszeniu) w zależności od bieżących, rzeczywistych potrzeb Zamawiającego oraz nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń. 6.Zamawiający dopuszcza zmiany godzin wydawania posiłków po uprzednim uzgodnieniu przez Wykonawcę. 7.Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania posiłków z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach w tym do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP. Przygotowanie posiłków musi być zgodne z uwzględnieniem norm określonych w obowiązujących przepisach, w tym m.in. w: - ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.) - rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 sierpnia 2015 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 - rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2007 r. w sprawie dostaw bezpośrednich środków spożywczych (Dz. U. nr 112, poz. 774) - rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 września 2010 r. w sprawie środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego (Dz. U. nr 180, poz. 1214) 8.Przygotowywane posiłki muszą być zgodne z wymogami żywienia zalecanymi przez Instytut Żywności i Żywienia, dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, zalecanymi normami żywieniowymi dla poszczególnych grup wiekowych oraz spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP. 9.Wymagania Zamawiającego w zakresie przygotowywania posiłków: 1.Wykonawca zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych składników odżywczych. Wyklucza się posiłki na bazie Fastfood. 2.Do przygotowania posiłków należy używać masła o zawartości tłuszczu nie mniejszej niż 82% lub oleju roślinnego nierafinowanego. Nie dopuszcza się stosowania margaryny. 3.Jaja do przygotowania posiłków świeże, z chowu ściółkowego lub wolnego. 4.Zamawiający nie zezwala na stosowanie w procesie przygotowywania posiłków konserw, produktów z konserwantami (m. in. glutaminianem sodu, sorbinianem potasu) parówek,

produktów masłopodobnych, mięsa odkostnionego mechanicznie oraz wędlin z dodatkiem preparatów białkowych (soja) i/lub skrobi modyfikowanej. Wykonawca nie będzie stosował produktów zawierających dodatki do żywności niewskazane w diecie dziecka. 5. Zawartość farszu w wyrobach typu kromki, pierogi min. 30%. Wyroby mączne typu kromki, pierogi, uszka, kopytka, kluski, makarony mają być niezlepione, nienasiąknięte tłuszczem, ciasto jędrne, jasnej barwy. 6. Do przygotowywania posiłków należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi (wyklucza się sporządzanie potraw z proszku). 11. Wymagania Zamawiającego dotyczące pozycji wymaganych w jadłospisie: 1. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty jadłospisów (z uwzględnieniem diet pokarmowych dzieci) dany zestaw potraw nie pojawia się 3-4 krotnie w ciągu m-ca) rozpisanych na dekady (1 dekada to 10 dni) wraz z gramaturą, dokładnym opisem posiłków, Jadłospisy winny być przygotowane i podpisane przez dietetyka. 2. W jednej dekadzie jadłospis winien zawierać: - zupę - inną na każdy dzień (wywar warzywny z dodatkiem masła lub mięsno-warzywny, nie dopuszcza się, by zupy były gotowane na kostkach rosółowych i proszkach typu vegeta, do przyprawiania należy używać naturalnych przypraw np. kurkuma, tymianek, imbir, papryka) - 4 posiłki mięsne z mięsa chudego (wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie jeden posiłek przygotowany był z wykorzystaniem mięsa cielecego o zawartości nie mniejszej niż 50% oraz przynajmniej raz w dekadzie użyć mięsa z indyka - Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostało wykorzystane), wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż), - 2 posiłki pół-mięsne (nie dopuszcza się stosowania gotowych sosów ze słoika, proszku czy puszki) - 2 posiłki bezmięsne (mączne lub warzywne z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych, wymaga się, aby przynajmniej raz w dekadzie do przygotowania posiłku użyć roślin strączkowych) - 2 posiłki rybne (nie dopuszcza się stosowania tilapii i pangii) wraz z dodatkiem skrobiowym (np. kasza, makaron, ziemniaki, ryż) - surówka do każdego dania (z uwzględnieniem owoców i warzyw sezonowych) lub dodatek warzywny lub warzywno - owocowy podawany na ciepło (np. fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, buraki, świeża kapusta itp.) - kompot z wsadem owocowym (z uwzględnieniem owoców sezonowych, dopuszcza się, aby dwa razy w dekadzie była woda z sokiem zagęszczonym bez dodatku cukru lub woda z dodatkiem wyciskanych owoców), - owoc na każdy dzień (wymagane min. 4 różne owoce w dekadzie z uwzględnieniem owoców sezonowych, owoce winny być całe, nie dopuszcza się dzielenia owoców za wyjątkiem sałatek owocowych i owoców dużych np. melon, arbuz). Dodatkowo: - Codziennie w ramach posiłku dla dzieci musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni Zamawiającego (podawane w osobnych miseczkach na każdym stoliku stołówki szkolnej). - Wymaga się, aby co najmniej trzy razy w dekadzie do przygotowania posiłków były wykorzystywane produkty pełnoziarniste - Wykonawca w jadłospisie winien wskazać, w których posiłkach zostały wykorzystane - Nie dopuszcza się, aby produkty kwaśne (np. ogórki kiszone, kapusta kiszona, cytryna np. używana do zakwaszania zup, wody z sokiem) były podawane dzień po dniu, ani jedno po drugim w danym dniu (np. zupa ogórkowa i surówka z kiszonej kapusty, żurek i woda z wyciśniętą cytryną) - Nie dopuszcza się stosowania kaszy manny (również do zagęszczania potraw) - Nie dopuszcza się, by ziemniaki w danym dniu pojawiły się jednocześnie w zupie, jako dodatek skrobiowy bądź w posiłku półmięsnym czy bezmięsnym. Nie zaleca się: - Używania ziemniaków jako dodatku skrobiowego częściej niż 4 razy w dekadzie - Panierowania mięs/ryb - Zastosowania potraw: fasolka po bretońsku, bigos, jajko w sosie (musztardowym, koperkowym etc.), pampuchy z polewą owocową/jogurtem, makaron z serem białym, ryż biały z polewą owocową. 12. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien: 1. przygotowywać i wydawać posiłki zgodnie z przedstawionymi do oferty jadłospisami,

2. myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca), 3. sprzątać pomieszczenia bloku żywieniowego oraz odpady żywieniowe. 13. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania, zgodnie z wymogami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 roku Nr 80, poz. 545), próbek pokarmowych ze wszystkich przygotowanych posiłków, każdego dnia przez okres 72 godzin z oznaczeniem daty, godziny, zawartości próbki pokarmowej z podpisem osoby odpowiedzialnej za pobieranie tych próbek. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 14. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia personelu niezbędnego do przygotowywania i wydawania posiłków. Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Posiłki muszą być przygotowywane przy bezwzględny przestrzeganiu zaleceń Głównego Inspektora Sanitarnego. 15. Wykonawca przygotowywać będzie posiłki z produktów przez siebie dostarczonych. Wykonawca dostarczać będzie produkty własnym transportem przystosowanym do przewozu żywności, zgodnie z obowiązującymi przepisami. 16. Wykonawca może na terenie szkoły świadczyć usługi jedynie na rzecz uczniów tej szkoły.

ZAMAWIAJĄCY ZALECA PRZEPROWADZENIE WIZJI LOKALNEJ POMIESZCZEŃ STOŁÓWKI I KUCHNI

17. Warunki wynajmu: Zamawiający na czas realizacji zadania polegającego na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków udostępnia lokal użytkowy - kuchnię wraz z przynależnymi pomieszczeniami o powierzchni 59 m² na terenie Zespołu Szkół, przy ul. Robotniczej 48, 39-100 Ropczyce. Za udostępnienie pomieszczeń do przygotowywania i wydawania posiłków Wykonawca zapłaci Zamawiającemu czynsz w wysokości 500 zł brutto miesięcznie. Brak terminowej wpłaty za udostępnienie pomieszczeń może być podstawą do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym. Zamawiający nie zapewnia kompletnego wyposażenia kuchni oraz pomieszczeń przynależnych niezbędnych do prawidłowego wykonywania przedmiotu zamówienia. Sprzęt jakim dysponuje Zamawiający określa protokół zdawczo - odbiorczy stanowiący załącznik nr 9 do SIWZ. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną przekazane Wykonawcy na podstawie protokołu zdawczo-odbiorczego. Pomieszczenia wraz z wyposażeniem zostaną zwrócone Zamawiającemu w stanie niepogorszonym. Na najem lokalu zostanie zawarta odrębna umowa. Oprócz czynszu, opłatę za zużycie energii elektrycznej i gazu w lokalu, zużycie wody zimnej i odprowadzanie ścieków Wykonawca będzie płacił, odrębnie na podstawie wystawionych rachunków za faktyczne zużycie w/w mediów, odpowiednio z Zespołu Szkół Nr 3 w Ropczycach (na zasadzie refaktury) i Przedsiębiorstwa Usług Komunalnych w Ropczycach. Wykonawca jest obowiązany w terminie uzgodnionym udostępnić Zamawiającemu w celu: dokonania okresowych przeglądów technicznych wynikających z przepisów prawa budowlanego, dokonania obciążających Zamawiającego napraw. W razie konieczności natychmiastowego usunięcia awarii grożącej bezpośrednio powstaniem szkód w mieniu lub zagrażających zdrowiu, życiu czy środowisku. Wykonawca jest zobowiązany na żądanie Zamawiającego do niezwłocznego udostępnienia lokalu. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz wynajmowanych pomieszczeń. Wykonawca będzie odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. Zamawiający nie będzie ponosił odpowiedzialności za ich ewentualną kradzież lub zniszczenie. W przypadku gdy najemca wyposaży przedmiot najmu we własne mienie jest on w pełni odpowiedzialny za odpowiednie zabezpieczenie tego mienia przed wypadkami losowymi i kradzieżą. W przypadku zaistnienia takich zjawisk Zamawiający nie będzie ponosił z tego tytułu żadnej odpowiedzialności. W trakcie trwania umowy Wykonawca będzie zobowiązany do wykonania przeglądów nakazanych obowiązującymi

przepisami prawa i ponoszenia wszelkich związanych z tym kosztów. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody powstałe w wyniku użytkowania sprzętu oraz pomieszczeń kuchni, wydawalni i zmywalni. Na Wykonawcy ciąży obowiązek dokonania wszelkich uzgodnień i uzyskania wszelkich zezwoleń związanych z profilem prowadzonej działalności gospodarczej - od urzędów nadzoru państwowego w szczególności od: SANEPIDU, PIH-u, PIP-u...

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.32.00.00-9.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1

Nazwa: Przygotowywanie i wydawanie posiłków dla dzieci uczęszczających do Zespołu Szkół nr 3 w Ropczycach.

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 31.12.2015.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Usługi Gastronomiczne Paul - Gastro Wioletta Błoniarz, ul. Mickiewicza 14, 39-100 Ropczyce, kraj/woj. podkarpackie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 117145,19 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty:** 91568,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 91568,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 91568,00
- **Waluta:** PLN .