

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 183691-2015 z dnia 2015-12-11 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Ropczyce
1.Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla 66 dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach przy ul. Armii Krajowej 7, w 2016 roku....
Termin składania ofert: 2015-12-21

Ropczyce: Usługa cateringu - dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach w 2016 roku.

Numer ogłoszenia: 358660 - 2015; data zamieszczenia: 30.12.2015

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: 183691 - 2015r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Żłobek Miejski, ul. Armii Krajowej 7, 39-100 Ropczyce, woj. podkarpackie, tel. 17 22 12 541, faks.

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

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa cateringu - dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach w 2016 roku..

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1.Przedmiot zamówienia obejmuje usługę dotyczącą przygotowania i dowożenia gotowych posiłków dla 66 dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat, uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach przy ul. Armii Krajowej 7, w 2016 roku. 2.Wymagany termin realizacji: od dnia następnego po dniu podpisania umowy do dnia 31.12.2016 r. 3.Usługa cateringu objęta przedmiotem zamówienia będzie wykonywana w dni robocze od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni wolnych od zajęć opiekuńczych w żłobku. 4.Usługa będzie dotyczyć 66 dzieci, w tym około 10 % dzieci do 1 roku życia, uczęszczających do żłobka. 5.Zamawiający szacuje, że maksymalna liczba dostarczanych posiłków to dziennie 66 porcji I śniadania, 66 porcji II śniadania, 66 porcji obiadowych, 66 porcji podwieczorku. 6.Planowane wielkości dziennych dostaw mają charakter szacunkowy, w zależności od frekwencji dzieci lub zmiany deklaracji rodziców zgłaszających chęć żywienia dzieci mogą ulec zmniejszeniu oraz nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń.

7. Wymagane godziny dostarczania posiłków: godz. 8:20 - 8:30 - I śniadanie godz. 10:00-10:10 - II śniadanie godz. 11:40 - 11:50 Obiad godz. 14:00-14:10 Podwieczorek 8. Godziny wymienione powyżej są godzinami wydawania posiłków - na Wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostaw aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach.

9. Zamawiający zastrzega iż godziny wydania posiłków mogą ulec zmianie w szczególności obiadu w zależności od zadeklarowania przez rodziców czasu pobytu dziecka w żłobku.

10. Dostarczane posiłki winny spełniać następujące warunki jakościowe: 1. jadłospis powinien być urozmaicony, rodzaj potraw nie może powtarzać się w tym samym tygodniu, 2. w tygodniu powinien być dostarczany co najmniej 3 razy obiad z drugim daniem mięsnym lub rybnym, 3. potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowane z surowców wysokiej jakości, świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych - konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych, zmniejszenie zużycia soli na rzecz naturalnych przypraw ziołowych, 4. w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone, 5. w przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa, wyklucza się używanie produktów typu instant oraz gotowych produktów np.: mrożone pierogi, gołąbki, klopsy, używanie produktów typu masłopodobnych, seropodobnych wędliny w swoim składzie mają zawierać powyżej 80% mięsa, nie mogą zawierać dodatków skrobi i soi, mięso nie może być MOM (mięso odkostnione mechanicznie), 6. wyklucza się stosowania produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia, 7. do przygotowania posiłków zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości warzyw i owoców, w tym także nasion roślin strączkowych, różnego rodzaju kasz. Jadłospis winien być przygotowany i podpisany przez osobę posiadającą odpowiednie uprawnienia, tj. dietetyka lub technologa żywienia. 8. Wykonawca winien przedstawić do oferty jadłospisy na cały okres realizacji przedmiotu zamówienia rozpisany na dekady wraz z gramaturą i kalorycznością posiłków (1 dekada obejmuje okres 10 dni). Jadłospis winien być przygotowany przez dietetyka lub technologa żywienia. Przez cały okres realizacji zadania obowiązuje jadłospis przedłożony do oferty przetargowej. Ewentualne zmiany mogą dotyczyć owoców i warzyw sezonowych. Każda zmiana winna być zaakceptowana przez Zamawiającego. 9. Przedłożone do oferty jadłospisy winny zawierać dokładnie wyszczególnione - opisane posiłki wraz z ich gramaturą i kalorycznością. Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi wykaz stosowanych do przygotowania posiłków produktów i surowców wraz z nazwami producentów. 10. Wykonawca zobowiązuje się do ograniczenia stosowania produktów przetworzonych na poczet innych wartościowych produktów odżywczych. 11. W jadłospisie należy uwzględnić stosowanie diety: ogólnej, jarskiej, bezmlecznej, bezglutenowej oraz innych diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego.

11. Wykonawca zobowiązuje się: 1. zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez dyrektora żłobka. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedniego składając stosowne zamówienie telefonicznie lub mailem, uwzględniając w ogólnej liczbie dzieci, grupę dzieci do 1 roku, z możliwością korekty w dniu dostawy posiłków - przy dostawie śniadania do żłobka. 2. przygotowywania posiłków z uwzględnieniem wymogów z Rozporządzenia 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, 3. przygotowywania posiłków

zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy oraz zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004/WE z dnia 29.04.2004 r. w sprawie higieny żywności i żywienia (Dz. U. UE L139 z dnia 30.04.2004r.). 4.przygotowania posiłków spełniających Normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku od 20 miesiąca do 3 lat. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 5.przygotowania i dostarczania posiłków spełniających wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku od 20 tygodnia do 3 lat oraz zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia; 6.na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura posiłku; Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywienia. 7.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 i dostarczanych 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. 8.dostarczania posiłków na własny koszt i ryzyko, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa. Przygotowane posiłki powinny posiadać temperaturę zgodną z wymogami, minimalna temperatura zupy winna wynosić 75°C, drugiego dania 65°C, płynów 80°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 15°C. Odbiór miesięczny dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy, 9.Personel Wykonawcy winien posiadać bieżące przeszkolenie z zakresu BHP oraz HACCP, a także aktualne książeczki zdrowia. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym. 10.odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach, 12.Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia. 13.Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkodę wyrządzoną przez Wykonawcę podczas wykonywania przedmiotu zamówienia. 14.Wykonawca, na każde żądanie Zamawiającego, zobowiązany jest do przygotowania dodatkowego zestawu posiłków do wglądu i kontroli dla Zamawiającego. Wykonawca zostanie poinformowany o kontroli z 1 dniowym wyprzedzeniem przez Zamawiającego. Ponadto przedstawiciel Zamawiającego ma prawo kontrolować w każdej chwili rodzaj i jakość produktów, z których będą sporządzane posiłki, a także przestrzeganie przez Wykonawcę i jego pracowników wymogów wynikających z Umowy, SIWZ oraz z przepisów dotyczących produkcji i jakości świadczonych usług. Zakwestionowane przez przedstawiciela Zamawiającego posiłki pod względem ilości i jakości podlegają wymianie na koszt Wykonawcy. 15.W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 16.Zamawiający zastrzega sobie prawo do

zmiany ilości dzieci i ilości dostarczanych posiłków zgodnie z rzeczywistą potrzebą. Wynagrodzenie Wykonawcy będzie określone na podstawie ilościowego rozliczenia rzeczywiście dostarczonych posiłków. 17. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia posiłku. 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu zamówienia Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia z tytułu zmniejszenia zamówienia w stosunku do Zamawiającego. 19. Zamawiający przyjmuje na siebie wszystkie sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem posiłków dzieciom...

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0.

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: Usługa cateringu - dla dzieci uczęszczających do Żłobka Miejskiego w Ropczycach w 2016 roku.

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 30.12.2015.

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): 64335,33 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 69482,16
- **Oferta z najniższą ceną:** 69482,16 / **Oferta z najwyższą ceną:** 69482,16
- **Waluta:** PLN .

