

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 227403-2013 z dnia 2013-10-29 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Ropczyce  
1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 25 dzieci w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce realizowanym przez Gminę Ropczyce /...  
Termin składania ofert: 2013-11-06

---

**Ropczyce: Usługa cateringu - w ramach projektu Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce, nr POKL.09.01.01-18-016/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

**Numer ogłoszenia: 236819 - 2013; data zamieszczenia: 08.11.2013**

**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: 227403 - 2013r.

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

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gmina Ropczyce, ul. Krisego 1/30, 39-100 Ropczyce, woj. podkarpackie, tel. (017) 2210550, faks (017) 2210555.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Administracja samorządowa.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Usługa cateringu - w ramach projektu Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce, nr POKL.09.01.01-18-016/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu - przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 25 dzieci w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce realizowanym przez Gminę Ropczyce / Publiczne Przedszkole w Lubzinie, w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w Europejskiego Funduszu Społecznego. 2. Usługa cateringu obejmuje przygotowanie i dostawę

gotowych posiłków dla 25 dzieci w wieku od 3 do 4 lat uczęszczających do oddziału przedszkolnego powstałego przy Zespole Szkół w Niedźwiadzie Dolnej w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce realizowanego przez Gminę Ropczyce / Publiczne Przedszkole w Lubzinie. 3. Miejsce realizacji usługi: siedziba oddziału przedszkolnego - Zespół Szkół w Niedźwiadzie Dolnej, 39-107 Niedźwiada 40. 4. Zamówienie obejmuje przygotowanie oraz dostarczenie obiadu składającego się z 2 dań oraz podwieczorku do siedziby oddziału przedszkolnego - codziennie od poniedziałku do piątku w godzinach: a) obiad - godz. 11:30, b) podwieczerek - godz. 13:30. Posiłki będą dostarczane codziennie od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy, dni wolnych od zajęć edukacyjnych w przedszkolu z wyłączeniem miesiąca sierpnia. 5. Zamawiający określa szacunkową wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. od dnia podpisania umowy do dnia 30.06.2015 r., tj. maksymalnie: a) obiad (w zestawie: zupa, drugie danie, kompot) - 9 900 posiłków, (9 900 osobodni wyżywienia dla dzieci) b) podwieczerek - 9 900 posiłków (9 900 osobodni wyżywienia dla dzieci) Zakres dostawy posiłków ma charakter szacunkowy. Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia liczby zamawianych posiłków w trakcie trwania umowy z powodu absencji dzieci lub rezygnacji z uczęszczania do oddziału przedszkolnego. Wykonawca nie może mieć w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie. 6. Dzienny jadłospis powinien obejmować: 1) obiad - obejmujący: zupę (przygotowaną na bazie wywaru warzywno-mięsnego z wkładką mięsną) drugie danie (zawierające sztukę mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp.: oraz ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.) lub ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. + kompot. 2) Podwieczerek - składający się np. z kanapki z pastą jajeczną, serową lub pasztetem, galaretki, budyniu, ciasta, owoce, warzywa, bułka słodka, soki owocowe i warzywne, woda mineralna itp. Obiad i podwieczerek muszą spełniać następujące warunki ilościowe: a) zupa: gramatura nie mniej niż 250 ml i kaloryczność nie mniej niż 200 kcal b) drugie danie: gramatura nie mniej niż 500 gram i kaloryczność nie mniej niż 700 kcal napój: gramatura nie mniej niż 200 ml (zamawiający przez napój rozumie np. kompot, sok owocowy) c) podwieczerek: o kaloryczności nie mniej niż 170-240 kcal. 7. Zamawiający zastrzega, że posiłki muszą spełniać następujące warunki jakościowe: 1) potrawy powinny być lekkostrawne, przygotowywane z surowców najwyższej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji dodatkowych, konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych 2) w jadłospisie powinny przeważać potrawy gotowane, pieczone i duszone, okazjonalnie smażone 3) do przygotowania posiłku zalecane jest: stosowanie tłuszczów roślinnych (ograniczone stosowanie tłuszczów zwierzęcych), stosowanie dużej ilości rodzaju warzyw i owoców, w tym także nasion strączkowych, różnego rodzaju kasz, umiarkowane stosowanie jaj, cukru i soli. 8. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno - epidemiologiczne. 9. Wykonawca będzie dostarczał w pierwszy dzień tygodnia, dekadowy jadłospis z podaniem składników wagowych (gramatury) i kaloryczności potraw. Wykonawca zobowiązany jest do zachowania jakości obiadów zgodnie z przedstawionym jadłospisem. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą wiążące dla Wykonawcy. Jadłospis powinien być urozmaicony, ten sam rodzaj potrawy nie może powtarzać się w tym samym tygodniu. 10. Na każdorazowym jadłospisie winna widnieć gramatura oraz kaloryczność posiłku; Receptury i gramatury posiłków powinny być dostosowane do wieku dzieci i spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Żywności i Żywności. Nie dopuszcza się powtarzania tego samego rodzaju posiłku w ciągu 10 dni. W ofercie prosimy o zamieszczenie przykładowego 10 dniowego jadłospisu z uwzględnieniem gramatury i kaloryczności każdego z posiłków. 11. Wszelkie posiłki powinny być

przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. 12. Wykonawca zobowiązuje się: 1) zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez Zamawiającego. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o ostatecznej ilości posiłków najpóźniej do godziny 15:00 dnia poprzedniego składając stosowne zamówienie telefonicznie lub mailem, z możliwością korekty do godz. 8:30 w dniu dostawy posiłków. 2) Przygotowania posiłków zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r., nr 171, poz. 1225 z późn. zm.), Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz. 545), norm żywienia oraz zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. 3) przygotowania posiłków na bazie produktów najwyższej jakości, zachowując ich jakość i estetykę wykonania zgodnie z normami HACCP oraz zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno-epidemiologicznymi. Za dokumentację z zakresu dobrej praktyki higienicznej i elementy HACCP dostosowane do warunków cateringowych odpowiada Wykonawca. Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną oraz uwzględniać normy produktów. Wyklucza się posiłki sporządzane na bazie półproduktów. 4) Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia. 5) przechowywania 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. 6) 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 60°C, drugiego dania 75°C, a maksymalna temperatura produktów zimnych (surówki) 10°C. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczenia, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy, 7) odbierania odpadów pokonsumpcyjnych w przystosowanych do tego celu pojemnikach, 13. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Zalecenia dotyczące diet pokarmowych zostaną przekazane Wykonawcy w dniu zawarcia umowy oraz będą przekazywane sukcesywnie w chwili powstałych zmian. 14. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o tej samej jakości na swój koszt z innych źródeł. 15. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. 16. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy. Z uwagi na to, że Zamawiający przedstawił przedmiot zamówienia w możliwie maksymalnej wielkości, w uzasadnionych przypadkach przewiduje możliwość zmniejszenia przedmiotu zamówienia. 17. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli w zakresie przestrzegania przez Wykonawcę przepisów

dotyczących technologii produkcji i jakości wykonywanych usług. 18. 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 i wydanych posiłków. 19. Cena brutto jednodniowego posiłku dla jednego dziecka winna zawierać koszt przygotowania, dostarczenia oraz koszt opakowania posiłku. 20. 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:** tak, projekt/program: Zamówienie realizowane w ramach projektu pn.: Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce. Projekt realizowany w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty, Poddziałanie 9.1.1 Zmniejszanie nierówności w stopniu upowszechniania edukacji przedszkolnej, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki..

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

**Część NR: 1**

**Nazwa:** Usługa cateringu - w ramach projektu Dobry start w edukację - wsparcie istniejących przedszkoli w Gminie Ropczyce, nr POKL.09.01.01-18-016/13 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 08.11.2013.

**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 z siedzibą: 39-100 Ropczyce, ul. Mickiewicza 14., 39-100 Ropczyce, ul. Mickiewicza 14, 39-100 Ropczyce, kraj/woj. podkarpackie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 76725,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 79013,88
- **Oferta z najniższą ceną:** 79013,88 / **Oferta z najwyższą ceną:** 79013,88
- **Waluta:** PLN.