

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 276102-2013 z dnia 2013-07-15 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Sulmierzyce
Przedmiotem zamówienia jest jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sulmierzycach w roku szkolnym 2013/2014 wraz z dyżurem wakacyjnym w sierpniu 2014r. Zakres...

Termin składania ofert: 2013-07-30

Sulmierzyce: Przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sulmierzycach

Numer ogłoszenia: 342444 - 2013; data zamieszczenia: 26.08.2013

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: 276102 - 2013r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach, ul. Południowa 16, 98-338 Sulmierzyce, woj. łódzkie, tel. 44 684 60 80, faks.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Publiczne Przedszkole w Sulmierzycach.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowywanie i dostawa posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sulmierzycach.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest jest usługa przygotowania i dostarczania posiłków dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Publicznego w Sulmierzycach w roku szkolnym 2013/2014 wraz z dyżurem wakacyjnym w sierpniu 2014r. Zakres przedmiotu zamówienia obejmuje: 1) Przygotowanie i dostawę gotowych posiłków, zgodnie z zalecanymi normami żywieniowymi dla grup wiekowych dzieci przedszkolnych (wiek 3 - 6 lat). Przewidywana dzienna ilość posiłków - około 75 szt., w tym: śniadanie i obiad - około 37 dzieci, (207 dni x 37 osób = około 7659 osobodni) śniadanie, obiad, podwieczorek - około 38 dzieci (207 dni x 38 osób = około 7866 osobodni plus 20 dni x 10 osób (dyżur wakacyjny w sierpniu 2014r.) = około 200 osobodni). 2) Wykonawca zobowiązany będzie do sukcesywnego świadczenia usługi w czasie funkcjonowania przedszkola w roku szkolnym, począwszy od dnia 1 września 2013r. do dnia 30 czerwca 2014r. Wymagane jest dostarczanie posiłków pięć dni w tygodniu od poniedziałku do piątku trzy razy dziennie: śniadanie od godz. 8.15 do godz. 8.45, obiad od godz. 11.30 do godz. 12.00, podwieczorek od godz. 14.00 do godz. 14.15. Wykonawca zobowiązany jest wydać poporcjonowane posiłki dla każdego dziecka w pojemnikach wraz z kompletem sztućców jednorazowych, 3) Liczbę dzieci korzystających z posiłków należy traktować orientacyjnie. Może ona ulegać niewielkim wahaniom w ciągu całego okresu realizacji zamówienia. Uzależnione jest to od liczby dzieci zapisujących się do przedszkola, a także od frekwencji samych dzieci na zajęciach w przedszkolu. 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ilości posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Zapotrzebowanie będzie przedkładane codziennie do godz. 8.00 rano. 5) Posiłki Wykonawca zobowiązany jest dostarczać na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

Transport żywności winien odbywać się zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie transportu i obrotu żywnością. 6) Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę z częstotliwością co 10 dni - zaleca się różnorodność i niepowtarzalność dziennych zestawów żywieniowych. Jadłospis musi zostać zaopiniowany przez dietetyka i dostarczony Dyrektorowi Przedszkola do wcześniejszego zatwierdzenia. Wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Dyrektora Przedszkola będą wiążące dla Wykonawcy. 7) W dziennym jadłospisie należy uwzględnić: śniadanie: - różnorodne zupy mleczne (np. płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), kanapki (z pieczywa mieszanego lub razowego) w zależności od rodzaju obiadu z jajkiem, dżemem, serem białym, żółtym, topionym, wędliną (wysokiej jakości) oraz warzywami np: pomidorem, ogórkiem kiszonym lub świeżym, sałatą, szczypiorkiem lub rzodkiewką, chude kiełbaski na gorąco, napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao), obiad zupa i II danie: - porcje mięsne z mięsa chudego (np. udko z kurczaka, kotlet schabowy / schab, filet z indyka / kurczaka/, kotlet mielony / z karczku, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatki b/k), 2 porcje pół-mięsne, porcje bezmięsne-mączne, porcje - ryba (np.: filet z soli, mintaja), - kompot, owoce, podwieczorek: - bułka słodka (np.: jagodnik, bułeczki maślane z budyniem, serem, makiem, jabłkiem, marmoladą), kanapki z wędliną (wysokiej jakości), chałka np. z miodem, dżemem lub kremem orzechowo-czekoladowym, koktajle owocowe z owoców mrożonych lub świeżych (maliny, truskawki, jagody), jogurty owocowe, serek wiejski, 8) Wykonawca zapewni zróżnicowanie porcji w ciągu tygodnia, 9) Do przygotowywania porcji należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych, wyklucza się możliwość przygotowywania potraw z proszku, za wyjątkiem kisielu i budyniu. 10) Porcje winny posiadać odpowiednią temperaturę. Proces produkcji oraz dystrybucji odbywać musi się zgodnie z wymogami sanitarnymi, zwłaszcza z wymogami dobrej praktyki higienicznej. Porcje muszą być przygotowywane zgodnie z procedurami niezbędnymi dla zapewnienia bezpieczeństwa żywności i żywienia z uwzględnieniem zapisów określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.). Porcje winny spełniać normy żywieniowe zgodnie z polskimi normami żywieniowymi dla dzieci w wieku przedszkolnym. Wykonawca powinien przygotować porcje o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP, porcje muszą spełniać wymogi żywieniowe norm opracowanych przez Instytut Żywności i Żywienia, a zatwierdzonych przez Instytut Matki i Dziecka dla danej grupy wiekowej. 11) Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby w ramach realizowanego zamówienia zapewniał porcje dla grupy dzieci wymagających specjalnej diety (dzieci bezglutenowe, ze skazą białkową, z dietą cukrzycową, z alergią pokarmową oraz z innymi schorzeniami pokarmowymi). 12) W przypadku wyjazdu dzieci przedszkolnych na wycieczkę Wykonawca winien przygotować w ramach środków przeznaczonych na dany dzień żywieniowy tzw. suchy prowiant, o planowanej wycieczce Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie z 7 dniowym wyprzedzeniem. 13) Wykonawca zapewnia przygotowanie, dostawę, porcjowanie porcji oraz odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. 14) Kalkulacja cenowa obejmuje swoim zakresem dania mięsne, dania półmięsne i dania jarskie. 15) Ceny porcji przez czas trwania umowy są stałe, nie podlegają zmianom..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

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

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 26.08.2013.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

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

- Przedsiębiorstwo Produkcyjno - Handlowo - Usługowe BAR ZACHĘTA, Pl. Kościuszki 13, 98-338 Sulmierzyce, kraj/woj. łódzkie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 109029,38 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 100868,23
- **Oferta z najniższą ceną:** 100868,23 / **Oferta z najwyższą ceną:** 116898,98
- **Waluta:** PLN.