

ZP.2710.19.2016

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - usługi

**Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku szkolnym
objętych wsparciem Gminy Rząśnik.**

ZAMAWIAJĄCY:

Gmina Rząśnik

ul. Jesionowa 3

07-205 Rząśnik

woj. mazowieckie,

tel.: (029) 59 29 260,

faks: (029) 59 29 285

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone na zasadach określonych w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004r. (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164z póź.zm.) - usługa społeczna.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA ORAZ OKREŚLENIE WIELKOŚCI LUB ZAKRESU
ZAMÓWIENIA**

Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: **Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci w wieku szkolnym objętych wsparciem Gminy Rząśnik.**

Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55 52 31 00-3, 55 52 40 00-9, 55 32 10 00-6, 55 32 20 00-3.

Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

1. Przygotowanie i dostarczanie posiłków dla dzieci z terenu Gminy Rząśnik objętych wsparciem Gminy Rząśnik.
2. Miejsce przygotowywania posiłków przez Wykonawcę, sposób jego przygotowywania oraz transport musi odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych.
3. Posiłki powinny zostać przygotowane z uwzględnieniem wymagań, o których jest mowa w przepisach wydanych na podstawie art. 52c ust. 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. z 2015 r. poz. 594) oraz zasad prawidłowego żywienia określonymi przez Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie. Posiłki muszą spełniać wytyczne „Kart Żywienia i Aktywności Fizycznej Dzieci i Młodzieży w szkole”.
4. Dożywianie odbywać się będzie od poniedziałku do piątku.
5. Posiłki wydawane będą w naczyniach jednorazowych zapewniających właściwą ochronę i temperaturę.
6. Zamawiający wskaże placówki, do których należy dowieźć posiłki w termosach lub termoportach wraz z naczyniami i sztuczkami jednorazowymi.
7. Przewidywana liczba posiłków w okresie zamówienia wynosi ok. 31 000 w tym ok. 3 100 posiłków w miesiącu.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości posiłków. Liczba dożywianych osób w poszczególnych miesiącach nie jest stała i może ulec zmianie +/- 25%. Analogicznie może ulec zmianie ilość naczyń i sztućców jednorazowych.
9. Zamawiający zleca usługi związane z przygotowaniem i dostawą ciepłych i pełnowartościowych posiłków obiadowych, skład posiłków na zmianę: - jeden dzień: zupa + pieczywo; drugi dzień: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka dla uczniów do poszczególnych placówek oświatowych na terenie Gminy Rząśnik. Zapotrzebowanie na zupy wynosi około 15.500 szt., na drugie danie 15.500 szt.
10. Posiłki powinny być dostarczane do stołówek szkolnych zlokalizowanych w następujących szkołach: Zespół Szkół w Rząśniku, Szkoła Podstawowa w Starym Lubielu, Szkoła Podstawowa w Bielinie, Szkoła Podstawowa w Komorowie, Szkoła Podstawowa w Porządziu, Publiczna Szkoła Podstawowa

Stowarzyszenia Rozwoju Wsi Dąbrowa w ilościach zgodnie z indywidualnymi ustaleniami z Dyrektorami w/w szkół. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania tygodniowych jadłospisów i dostarczenia przed okresem ich realizacji, w jadłospisie należy uwzględnić skład posiłków na zmianę: - jeden dzień: zupa + pieczywo; drugi dzień: ziemniaki, ryż, kasza, kluski (śląskie, kopytka) lub makaron + sztuka mięsa + surówka i zapewnienia niepowtarzalności potraw w ciągu 10 kolejnych dni.

11. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie na własny koszt, własnym transportem posiadającym zaświadczenie o wpisie do Rejestru Zakładów prowadzonego przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, w specjalistycznych naczyniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Trasa do rozwiezienia posiłków wynosi ok. 50 km/dziennie.

12. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków.

13. Posiłki mają być dostarczone do pomieszczenia stołówki lub punktu wydawania posiłków.

14. Osoby, które będą wykonywały usługę, w tym również przewożące posiłki oraz dokonujące załadunku i rozładunku posiłków są zobowiązane posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania takich prac.

15. Za utylizację zużytych naczyń i sztućców jednorazowych odpowiada Zamawiający.

16. Wykonawca zapewnia odbiór i utylizację niespożytych resztek posiłków.

17. Termosy lub termoporty wraz z niespożytymi resztkami posiłków należy odebrać w dniu dostarczenia posiłków.

18. Wydawanie posiłków należy do obowiązków Zamawiającego.

19. Przygotowywanie i dostarczanie posiłków do szkół odbywać się będzie w dni robocze tj. od poniedziałku do piątku w godzinach zajęć szkolnych z uwzględnieniem dni wolnych od zajęć w szkole.

20. Zamawiający przekaze daty dni wolnych w poszczególnych placówkach.

21. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych i posiadać aktualne terminy ważności.

22. Przygotowanie posiłków powinno być wykonywane przez kadrę posiadającą wymagane kwalifikacje zawodowe oraz w oparciu o bazę kuchenną przystosowaną do sporządzania posiłków dla żywienia zbiorowego.

23. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały czas trwania umowy aktualną decyzję zatwierdzającą zakład do produkcji oraz dostarczania posiłków w formie cateringu wydaną przez właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego dotyczącą spełniania warunków do przygotowywania ciepłych posiłków oraz aktualne zaświadczenie właściwego terenowo Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu środka transportu do przewozu posiłków w pojemnikach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłku. Zaświadczenia muszą być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

24. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia aktualnych opinii i zaświadczeń, o których mowa w pkt. 14 i 23 w przypadku zmiany osób wykonujących usługę, zmiany miejsca przygotowania posiłków lub zmiany środka transportu do przewozu posiłków.

Gramatura posiłków jest ustalana po obróbce termicznej.

Strony przewidują możliwość zmian w jadłospisie bez konieczności zmiany umowy z tygodniowym wyprzedzeniem po akceptacji przez obie strony.

Za jakość, wartość energetyczną i odżywczą, temperaturę oraz estetykę posiłków odpowiada Wykonawca.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i dostarczania posiłków zgodnie z jadłospisem, po tej samej cenie jednostkowej i w tej samej gramaturze dla dzieci korzystających ze wsparcia Gminy Rząśnik oraz dla dzieci kupujących posiłki prywatnie w szkołach.

Wykonawca zobowiązany jest do skalkulowania ceny oddzielnie za I i II posiłek, tak aby umożliwić zamówienie wyłącznie I posiłku lub II posiłku przez osoby prywatnie wykupujące posiłki.

Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Wykonawca zobowiązuje się do posiadania aktualnej polisy odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności z związanej z przedmiotem zamówienia z sumą ubezpieczenia nie mniejszą niż 100.000,00 zł przez cały okres wykonywania zamówienia. W przypadku upływu terminu obowiązywania polisy w trakcie realizacji umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu nową polisę najpóźniej w dniu końca obowiązywania dotychczasowej polisy.

Zamawiający zastrzega, że przed podpisaniem umowy może komisyjnie dokonać wizytacji pomieszczeń kuchennych służących do przygotowywania i dystrybucji posiłków.

Warunki rozliczenia za przygotowanie i dostarczanie posiłków:

1. Rozliczenia za dostarczone posiłki - zamawiane przez Gminę Rząśnik będą realizowane jeden raz w miesiącu na podstawie zestawienia ilości dostarczonych posiłków z wyodrębnieniem wszystkich placówek.
2. Zestawienie, potwierdzone przez poszczególne placówki, należy dostarczyć do 5 dnia każdego miesiąca następującego po miesiącu, w którym realizowano dostawy posiłków.
3. Zapłata za dostarczone posiłki nastąpi przelewem na konto Wykonawcy do 30 dni od dnia otrzymania faktury wraz z zestawieniem. Fakturę wraz z zestawieniem za miesiąc grudzień należy dostarczyć do dnia 20 grudnia.

Termin wykonania zamówienia:

Zamówienie należy wykonać w terminie od 01/01/2017 r. do dnia 31/12/2017 r.

Data udzielenie zamówienia:

28.12.2016 r.

Całkowita wartość zamówienia:

Bez Vat: 129 166,67 zł

Ilość ofert złożonych w postępowaniu:

1

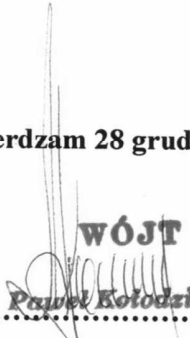
Nazwa i adres Wykonawcy, któremu udzielono zamówienia:

Gościniec "Pod Jesionem" Danuta Szatkowska
ul. Łączna 5, 07-200 Wyszaków

Informacje o cenie wybranej oferty:

16 972,50 zł (brutto) za jeden miesiąc

Zatwierdzam 28 grudnia 2016 r.


WÓJT
Paweł Kotodziejski
.....