

**Bolesławiec: Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania  
i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z Miejskiego Przedszkola  
Publicznego Nr 3 przy ul. Ceramicznej 5 i Filii MPP Nr 3 przy ul. Dolne Młyny  
42a w Bolesławcu**

**Numer ogłoszenia: 2754 - 2014; data zamieszczenia: 03.01.2014**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJACY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3 , ul. Ceramiczna 5, 59-700 Bolesławiec, woj. dolnośląskie, tel. 75 7348410, 6456552.

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny: Miejskie Przedszkole Publiczne nr 3.

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 3 przy ul. Ceramicznej 5 i Filii MPP Nr 3 przy ul. Dolne Młyny 42a w Bolesławcu.

**II.1.2) Rodzaj zamówienia:** usługi.

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w zakresie przygotowania i dostawy całodziennego wyżywienia dla dzieci z Miejskiego Przedszkola Publicznego Nr 3 przy ul. Ceramicznej 5 i Filii MPP Nr 3 przy ul. Dolne Młyny 42a w Bolesławcu. 2. Przedmiot zamówienia obejmuje: 2.1 Przygotowanie i dostawę posiłków: I śniadanie, II śniadanie, obiad. 2.2 Przygotowywanie posiłków i dostarczenie ich do siedziby zamawiającego w każdym dniu roboczym dla około 120 dzieci w wieku od 3 do 6 lat, korzystających z I i II śniadania oraz obiadu, a także dla około 10 dzieci korzystających tylko z I i II śniadania. 2.3. Dzienna ilość posiłków będzie się zmieniać w zależności od frekwencji dzieci. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. 2.4 Zamawiający przewiduje, iż w okresie wykonywania zamówienia ilość posiłków dziennych, które mają być przygotowane, a następnie dostarczone przez wykonawcę wyniesie 52.500 sztuk. 2.5 Zamawiający będzie codziennie przekazywał wykonawcy liczbę dzieci korzystających z posiłków. W przypadku niezgodności, wiążącym dokumentem jest zapis ewidencji dzieci w dzienniku zajęć przedszkola. 2.6. Posiłki muszą być dostarczane codziennie przez 5 dni w tygodniu od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni wolnych od zajęć przedszkolnych. 2.7. Usługa nie będzie świadczona w ogóle przez dwa miesiące wakacyjne: w lipcu 2014 r. i w sierpniu 2015 r. Natomiast w drugim miesiącu wakacyjnym ilość posiłków może ulec znacznemu zmniejszeniu. Zmniejszona liczba dzieci może wystąpić również w okresie świąt oraz ferii zimowych. 3. Wymagania jakościowe przedmiotu zamówienia 3.1 Jakość posiłków powinna być zgodna z zasadami racjonalnego żywienia dla poszczególnych grup wiekowych. Wykonawca usług musi przestrzegać przepisów ustawy z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171, poz. 1225 ze zm.), Rozporządzenia nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz innych przepisów szczegółowych dotyczących wymagań higienicznych i zdrowotnych żywności. 3.2 Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCAP. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku 3 do 6 lat. 3.3 Posiłki muszą być wykonywane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, nie można używać

produktów typu instant oraz gotowych produktów, np. mrożone pierogi, klopsy, gołąbki itp., nie można używać produktów masłopodobnych i seropodobnych. 3.4 Wykonawca jest zobowiązany do pobierania i przechowywania próbek podanych posiłków w specjalnie do tego przeznaczonych lodówkach przez okres 72 godzin od upływu dnia podania. Pobór próbek i ich przechowywanie zgodnie z wymaganiami Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. nr 80, poz. 545) 3.5 Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci. Informacja o diecie dziecka zostanie przekazana Wykonawcy pisemnie w momencie uzyskania informacji od rodzica, najpóźniej na 1 dzień przed podaniem posiłku. 3.6 Posiłki muszą mieć właściwą wartość energetyczną oraz składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Wartość energetyczna posiłków dziennych powinna wynosić: I Śniadanie - 350-425 kkal II Śniadanie - 140-170 kkal Obiad - 420-510 kkal 3.7 Posiłki muszą spełniać wymogi normy żywienia zbiorowego dla dzieci przedszkolnych. 3.8. Reklamacje jakościowe serwowanych posiłków zamawiający zgłaszać będzie wykonawcy w drodze bezpośredniej komunikacji pisemnej lub telefonicznej. 3.9. Wykonawca odpowiada prawnie za żywienie dzieci przed Powiatowym Państwowym Inspektorem Sanitarnym dla miasta Bolesławiec. 3.10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność cywilną, administracyjną i karną za jakość dostarczanych posiłków oraz skutki wynikające z zaniedbań przy ich przygotowywaniu i transporcie, mogące mieć negatywny wpływ na zdrowie żywionych dzieci. 3.11. Rozliczenie za realizację zamówienia odbywać się będzie raz w miesiącu na koniec miesiąca na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków. 4. Uzgodnienia jadłospisu 4.1 Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu tygodniowego jadłospisu z 5-dniowym wyprzedzeniem. Po uzgodnieniu i zatwierdzeniu należy wywieszać jadłospis w wyznaczonym miejscu. 4.2 Przy planowaniu posiłków należy uwzględniać zalecaną wartość energetyczną i normy produktów. 4.3 Dzienny posiłek obejmuje: 4.3.1 I śniadanie powinno być wysokokaloryczne i pełnowartościowe. Należy podawać różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmień, owsiane, kasza manna, kukurydziana, zacierka), do tego kanapki z różnego rodzaju pieczywa z np.: masłem, twarogiem, serem żółtym, chudą wędliną, rybą wędzoną, dżemem, serem topionym i warzywami np.: pomidorem, ogórkiem kiszonym, ogórkiem świeżym, sałatą, szczypiorkiem, rzodkiewką; a także jajecznicę, chude kielbaski na gorąco, napoje (np.: herbaty ziołowe, owocowe, herbatę z cytryną, kakao, kawa zbożowa) 4.3.2 II śniadanie powinno być lekkie, ma się składać np. z: bułki słodkiej (jagodzianka, bułeczki maślane, z serem, jabłkiem, marmoladą) lub kanapki z wędliną, jajkiem, serem białym, żółtym, miodem, soków owocowo-warzywnych, warzyw i owoców, deserów np: budyń, kisiel, galaretkę, ciasta, ciepłych napojów w okresie późno-jesiennym i zimowym; 4.3.3 obiad jest najbardziej energetycznym posiłkiem w ciągu dnia, powinien składać się z dwóch dań, kompotu z owoców mrożonych lub świeżych, soku lub deseru. Układając jadłospis należy pamiętać, że jeżeli w skład zupy wchodzi produkty zbożowe, to nie mogą one się powtarzać w drugim daniu. Zupa powinna być przyrządzana na wywarze jarskim lub mięsny. Drugie danie powinno zawierać pełnowartościowe białko, które znajdziemy w mięsie, rybach, jajach, serach, warto je połączyć z ziemniakami, makaronem itp. Na talerzu z drugim daniem obowiązkowo musi być porcja warzyw, gotowanych lub surowych. 4.4 Jadłospis powinien być dostosowany do pory roku. 4.5. Zamawiający nie dopuszcza, żeby w ciągu tygodnia wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłków. 5. Dowóz posiłków: 5.1 Wykonawca będzie dowoził posiłki we własnych termosach i pojemnikach oraz własnym transportem dopuszczonym przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej, przystosowanym do przewożenia ciepłej żywności co najmniej na 30 minut przed wydawaniem posiłków. Posiłki muszą posiadać formę gotowych potraw. 5.2 Godziny wydawania posiłków zgodnie z ramowym rozkładem dnia, tj.: 5.2.1 MPP Nr 3, ul. Ceramiczna 5, Bolesławiec - 800, 1100, 1330. 5.2.2 Filia MPP Nr 3, ul. Dolne Młyny 42a, Bolesławiec - 800, 1100, 1330. 5.3. Na wykonawcy ciąży obowiązek takiej organizacji dostawy, aby wydawanie posiłków odbyło się o ustalonych porach. 5.4. Posiłki nie mogą być dostarczane jednorazowo do przedszkola. 5.5. Półprodukty lub całe dania dostarczane przez Wykonawcę winny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach, zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zup winna wynosić 75 oC, drugiego dania 65 oC, płynów 80 oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (sałatki, pasty, sery itp.) 15 oC. 6. Obowiązki wykonawcy. 6.1. Do obowiązków wykonawcy należy: 6.1.1. Przygotowanie i terminowe dostarczenie posiłków do przedszkola. 6.1.2. Mycie i wyparzenie termosów oraz pojemników, w których będą dostarczane posiłki. 6.1.3. Codzienny odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych i odpadków we własnym zakresie i na własny koszt zgodnie z przepisami o ochronie środowiska. 6.1.4. Comiesięczne rozliczanie wsadu do kotła. 6.2 Wykonawca powinien przygotowywać posiłki sam i specjalizować się w żywieniu małych dzieci oraz posiadać odpowiednie zaplecze produkcyjne..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.**

**II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.**

**II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.**

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 31.12.2015.

### **SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM**

#### **III.1) WADIUM**

Informacja na temat wadium: Zamawiający nie będzie żądał wniesienia wadium.

#### **III.2) ZALICZKI**

#### **III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW**

- **III.3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - potwierdzenia spełniania tego warunku zamawiający dokona na podstawie wykazania przez wykonawcę posiadania aktualnej decyzji w sprawie spełnienia wymagań sanitarnych i zdrowotnych do prowadzenia w obiekcie działalności gospodarczej, wydanego przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej właściwy dla miejsca przygotowywania posiłków
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - potwierdzenia spełniania tego warunku zamawiający dokona na podstawie wykazania przez wykonawcę: - wykonania, tj. zakontraktowania, odebrania (potwierdzono jego należyte wykonanie) i rozliczono w ramach jednego stosunku umownego/jednej umowy, polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, co najmniej do 2 usług, gdzie każda jest o wartości co najmniej 100 tys. zł brutto oraz trwająca co najmniej 10 miesięcy, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. lub: - wykonywania, tj. zakontraktowania w ramach jednego stosunku umownego/jednej umowy, polegającej na przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków dla dzieci w wieku od 3 do 6 lat, co najmniej do 2 usług, gdzie każda jest o wartości co najmniej 100 tys. zł brutto oraz trwająca co najmniej 10 miesięcy, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie. Wymienione warunki udziału w postępowaniu odnoszą się do zamówień tzw. DWÓCH GŁÓWNYCH USŁUG.
- **III.3.3) Potencjał techniczny**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - potwierdzenia spełniania tego warunku zamawiający dokona na podstawie wykazania przez wykonawcę posiadania aktualnej decyzji Państwowej Inspekcji Sanitarnej o dopuszczeniu środka/ów transportu do przewozu posiłków
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - potwierdzenia spełniania tego warunku zamawiający dokona na podstawie oświadczenia wykonawcy, iż osoby, którymi dysponuje wykonawca przy przygotowaniu, pakowaniu, przewożeniu posiłków posiadają aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby oraz oświadczenia, iż osoby są przeszkolone z zakresu przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP)
- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**  
**Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**
  - potwierdzenia spełniania tego warunku Zamawiający dokona na podstawie oświadczenia wymienionego w ust. VII. 1 pkt 1 - załącznik nr 1 do SIWZ

#### **III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY**

**III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:**

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;

- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie;
- wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu wykonania zamówienia wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi zasobami;
- oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień;

**III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

**III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych**

**Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:**

**III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:**

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

**III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

**III.6) INNE DOKUMENTY**

**Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)**

Formularz ofertowy

**SEKCJA IV: PROCEDURA**

**IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

**IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia:** przetarg nieograniczony.

**IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT**

**IV.2.1) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

**IV.3) ZMIANA UMOWY**

**przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy:**

**Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian**

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli zajdzie którykolwiek z niżej wymienionych warunków. 1.1 zajdzie konieczność wprowadzenia zmian w sposobie wykonania przedmiotu umowy; 1.2 przy zawieraniu umowy nie można było przewidzieć rozmiaru lub kosztów prac; 1.3 ustawowej zmianie stawki podatku VAT; 1.4 zajdzie konieczność zmiany terminu wykonania przedmiotu zamówienia; 1.5 zmiany wynagrodzenia wykonawcy; 1.6 wystąpienia usług dodatkowych, 1.7 przedłużającego się oczekiwania na uzgodnienia, zgody, decyzje administracyjne, itp., 1.8 działania siły wyższej, 1.9 zmiana zasad finansowania zamówienia; 1.10 zmiany osób reprezentujących zamawiającego/wykonawcę w przypadku zmian organizacyjnych, lub wynikłych z przyczyn losowych. 2. W przypadku żądania wprowadzenia zmian do

umowy zostanie przeprowadzona następująca procedura: 2.1 Wykonawca prześle Zamawiającemu projekt zmian do umowy (aneks) w terminie co najmniej 14 dni przed datą upływu terminu zakończenia umowy wraz z pisemnym uzasadnieniem, 2.2 Zamawiający udzieli pisemnej odpowiedzi lub odeśle podpisany aneks do umowy przed upływem terminu wykonania umowy. 3. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany.

#### **IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

##### **IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków**

**zamówienia:** <http://www.js.boleslawiec.bip-gov.pl/public/?id=87472>

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** Siedziba zamawiającego, ul. Ceramiczna 5, 59-700 Bolesławiec (kancelaria).

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 17.01.2014 godzina 10:00, miejsce: Siedziba zamawiającego, ul. Ceramiczna 5, 59-700 Bolesławiec (kancelaria).

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

**IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej:** Nie dotyczy.

**IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia:** nie