Ogłoszenie nr 50536 - 2017 z dnia 2017-03-23 r.

**Niechlów: Świadczenie usługi cateringowej w zakresie wyżywienia dzieci uczęszczających do trzech Przedszkoli na terenie Gminy Niechlów w okresie od 01.03.2017 do 28.02.2018.
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA -**

**Zamieszczanie ogłoszenia:**

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego

**Zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej**

tak

**Nazwa projektu lub programu**
Regionalny Program Operacyjny Województwa Dolnośląskiego na lata 2014-2020

**Zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak
Numer ogłoszenia: 28642 - 2017

**Ogłoszenie o zmianie ogłoszenia zostało zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych:** nie

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez centralnego zamawiającego**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone przez podmiot, któremu zamawiający powierzył/powierzyli przeprowadzenie postępowania**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie przez zamawiających**

nie

**Postępowanie zostało przeprowadzone wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej**

nie

**W przypadku przeprowadzania postępowania wspólnie z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej – mające zastosowanie krajowe prawo zamówień publicznych::**
**Informacje dodatkowe:**

**I. 1) NAZWA I ADRES:**Gmina Niechlów, krajowy numer identyfikacyjny 41105063000000, ul. ul. Głogowska  31, 56215   Niechlów, państwo Polska, woj. dolnośląskie, tel. 655 435 688, faks 0-65 5435814, e-mail niechlow@zgwrp.org.pl

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:**

Administracja samorządowa

**I.3) WSPÓLNE UDZIELANIE ZAMÓWIENIA *(jeżeli dotyczy)*:**

Podział obowiązków między zamawiającymi w przypadku wspólnego udzielania zamówienia, w tym w przypadku wspólnego przeprowadzania postępowania z zamawiającymi z innych państw członkowskich Unii Europejskiej (jeżeli zamówienie zostało udzielone przez każdego z zamawiających indywidualnie informacja w sekcji I jest podawana przez każdego z zamawiających, jeżeli zamówienie zostało udzielone w imieniu i na rzecz pozostałych zamawiających w sekcji I należy wskazać który z zamawiających zawarł umowę):

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:**

Świadczenie usługi cateringowej w zakresie wyżywienia dzieci uczęszczających do trzech Przedszkoli na terenie Gminy Niechlów w okresie od 01.03.2017 do 28.02.2018.

**Numer referencyjny *(jeżeli dotyczy)*:**

RIT 6213.2.02.17

**II.2) Rodzaj zamówienia:**

**II.3) Krótki opis przedmiotu zamówienia *(wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań )* a w przypadku partnerstwa innowacyjnego - określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:**

Świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostawie wyżywienia dla 40 dzieci w wieku przedszkolnym lat, które będą uczęszczać do Przedszkola w Niechlowie, Naratowie i Sicinach. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie i dostawę trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 40 dzieci w trzech przedszkolach na terenie Gminy Niechlów. Wartość kaloryczna posiłków: 1300 - 1700 kcal. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach: - śniadanie - godz. 8.30 (posiłek nr 1) Posiłek nr 1 ma się składać z kanapek z wędliną lub nabiałem lub dżemem lub paróweczki lub zupy mlecznej np. kaszki mleczno-ryżowej, płatków z mlekiem. Kanapki powinny być podawane ze świeżymi warzywami: pomidorem, ogórkiem, sałatą, rzodkiewką, papryką. Napoje: herbata lub kakao. Minimalna wartość kaloryczna posiłku: 450 kcal.), - obiad - godz. 11.30 (posiłek nr 2), Posiłek nr 2 ma się składać z zupy z wkładkom (max. 2 razy w tygodniu) lub drugie danie mięso/ryba +ziemniaki/kasza/makaron/ryż + surówka ze świeżych warzyw oraz kompotu z owoców. Do mięsa, ryb zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Minimalna wartość kaloryczna posiłku: 450 kcal. -podwieczorek - godz. 14.15 (posiłek nr 3), Posiłek nr 3 ma się składać z placka z owocami lub bułki maślanej z serkiem homogenizowanym lub kisielu, lub budyniu lub owoców trzy razy w tygodniu np. jabłko, banan. Napoje: herbata lub sok owocowy. Minimalna wartość kaloryczna posiłku: 200 kcal. Zamawiający określa maksymalną wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. 01.03.2017 r. do 28.02.2018 r. (z wyjątkiem przerw w funkcjonowaniu Przedszkola)-tj. ok. 230 dni, czyli maksymalnie 9.350 śniadań, 9.350 obiadów, 9.350 podwieczorków. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić ilość posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego - do godz. 7.15 w dniu świadczenia usługi z możliwością korekty liczby obiadów i podwieczorków do godziny 9.00. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznej liczby dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. W takim przypadku Wykonawca oświadcza, że nie będzie żądał odszkodowania z tytułu zmniejszenia maksymalnej ilości posiłków opisanej powyżej. Wykonawca zobowiązany jest do załączenia do oferty jadłospisu na pierwszych 5 dni żywienia. Wykonawca zobowiązany będzie dostarczać posiłki: - gorące i gotowe do spożycia (dotyczy dań głównych), - uwzględni produkty sezonowe tj.: nowalijki, świeże owoce i warzywa, -przygotowane, dostarczone i podane posiłki będą świeże, pierwszej jakości, zamknięte w pojemnikach przeznaczonych dla produktów wymagających stałych warunków temperaturowych, -sposób podania – estetyczne posiłki powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd. Wykonawca przy oferowaniu obiadów uwzględniać będzie świeże produkty, - wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu żywności i żywienia, -w przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług, Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia bądź zerwania umowy z tytułu realizowanej usługi przez Wykonawcę, -miejsca dostaw posiłków: Przedszkole w Niechlowie , ul. Szkolna 23, 56-215 Niechlów, Przedszkole w Sicinach, Siciny 82 56-215 Niechlów i Oddział Przedszkolny w Naratowie, Naratów 15 56-215 Niechlów -wykonawca zapewni transport dostosowanymi do przewozu posiłków pojazdami samochodowymi, -wykonawca zapewni posiłki dietetyczne dla poszczególnych dzieci wskazanych przez Zamawiającego (np. bezglutenowe, bezmleczne, bez cukru, bez wołowiny, bez ryb, bez owoców itp.), 2)W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do: -najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego miesiąca świadczenia usługi, przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycję jadłospisu. Niedopuszczalne jest powtarzanie tego samego zestawu wielokrotnie w ciągu miesiąca. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian w przedstawionym jadłospisie. Posiłki muszą być urozmaicone, smaczne i estetyczne, uwzględniające zapotrzebowanie na posiłki dietetyczne dla poszczególnych dzieci (np. bezglutenowe, bezmleczne, bez cukru, bez wołowiny, bez ryb, bez owoców itp.), -świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, -przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.) oraz posiłków. Sposób przygotowania oraz transport powinien odbywać się z zachowaniem odpowiednich warunków higieniczno-sanitarnych oraz spełniać warunki określone w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594 ze zm.) -wszystkie posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej. Muszą być wykonywane ze świeżych artykułów spożywczych posiadających aktualne terminy ważności, - próbki posiłków winny być przechowywane przez Wykonawcę przez 72 godz. 3)Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Nie dopuszcza się: -stosowania produktów masłopodobnych, -mięsa tzw. MOM (mięso oddzielone mechanicznie), -produktów typu instant, -gotowych produktów np. gołąbki, pierogi, klopsy. 4)Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. 5)Zamawiający zastrzega sobie możliwość w uzasadnionych przypadkach zamiany gorącego posiłku na suchy prowiant (bułka z szynką lub serem + soczek + owoc,) i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. 6)Organizacja usługi gastronomicznej, musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi. 7)Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny mycia rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością, zgodnie z opracowanymi procedurami HACAP. 8)Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. 9)Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją i dowozem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. 10)Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności, w szczególności za następstwa zdrowotne wywołane przez dostarczoną żywność. 11)Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego. 12)Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu jednego tygodnia. Posiłki do przedszkola należy dostarczyć w ramach kosztów własnych (wraz z załadunkiem i rozładunkiem). Zamawiający zastrzega, że ilość dzieci korzystających z posiłków może się zmieniać w trakcie obowiązywania umowy i wykonawca każdorazowo będzie o tym informowany przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego. 13) Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania kontroli w trakcie przygotowywania posiłków w miejscu ich produkcji wskazanym przez Wykonawcę. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w specyfikacji istotnych warunków zamówienia. (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań )

**II.4) Informacja o częściach zamówienia:**
**Zamówienie podzielone jest na części:**

Nie

II.5) Główny Kod CPV: 55321000-6
Dodatkowe kody CPV: 55521200-0

**SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA**

Przetarg nieograniczony

**III.2) Ogłoszenie dotyczy zakończenia dynamicznego systemu zakupów**

**III.3) Informacje dodatkowe:**

**SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Postępowanie/część zostało unieważnione nie Należy podać podstawę i przyczynę unieważnienia postępowania:  |  |
| **IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:**22/03/2017**IV.2 Całkowita wartość zamówienia****Wartość bez VAT**213200.00**Waluta**PLN**IV.3) INFORMACJE O OFERTACH****Liczba otrzymanych ofert**2w tym **Liczba otrzymanych ofert od małych i średnich przedsiębiorstw:**2**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z innych państw członkowskich Unii Europejskiej:**0**Liczba otrzymanych ofert od wykonawców z państw niebędących członkami Unii Europejskiej:**0**liczba ofert otrzymanych drogą elektroniczną:**0**IV.4) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:**1**IV.5) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA**Zamówienie zostało udzielone wykonawcom wspólnie ubiegającym się o udzielenie: nie Restauracja „Extra Blat” Maciej Wróblewski,  extrablat@wp.pl,  ul. Szkolna 3,  63-900,  Rawicz,  kraj/woj. wielkopolskieWykonawca jest małym/średnim przedsiębiorcą: tak Wykonawca pochodzi z innego państwa członkowskiego Unii Europejskiej: nie Skrót literowy nazwy państwa: Wykonawca pochodzi z innego państwa nie będącego członkiem Unii Europejskiej: nie Skrót literowy nazwy państwa: **IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY/ WARTOŚCI ZAWARTEJ UMOWY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ/KOSZTEM****Cena wybranej oferty/wartość umowy**230010.00**Oferta z najniższą ceną/kosztem**230010.00> **Oferta z najwyższą ceną/kosztem**230010.00**Waluta:**PLN**IV.7) Informacje na temat podwykonawstwa****Wykonawca przewiduje powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcy/podwykonawcom****Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom:****IV.8) Informacje dodatkowe:** |

**IV.9) UZASADNIENIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA W TRYBIE NEGOCJACJI BEZ OGŁOSZENIA, ZAMÓWIENIA Z WOLNEJ RĘKI ALBO ZAPYTANIA O CENĘ**

**IV.9.1) Podstawa prawna**
Postępowanie prowadzone jest w trybie   na podstawie art.  ustawy Pzp.

**IV.9.2) Uzasadnienia wyboru trybu**
Należy podać uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu oraz wyjaśnić, dlaczego udzielenie zamówienia jest zgodne z przepisami.

 **Wójt Gminy Niechlów**

 **Beata Pona**