

**Piecki: Świadczenie usług cateringowych - wyżywienie dzieci uczęszczających do domowych punktów opieki w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat, w postaci cateringu przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci na potrzeby Domowych Punktów Opieki w gminie Piecki**

**Numer ogłoszenia: 320654 - 2013; data zamieszczenia: 08.08.2013**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gmina Piecki, ul. Zwycięstwa 34, 11-710 Piecki, woj. warmińsko-mazurskie, tel. 089 7422029, faks 089 7422065.

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [http://bip.warmia.mazury.pl/piecki\\_gmina\\_wiejska/](http://bip.warmia.mazury.pl/piecki_gmina_wiejska/)

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

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usług cateringowych - wyżywienie dzieci uczęszczających do domowych punktów opieki w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat, w postaci cateringu przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci na potrzeby Domowych Punktów Opieki w gminie Piecki.

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

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest wyżywienie dzieci uczęszczających do domowych punktów opieki w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat, w postaci cateringu (przygotowanie i dostarczenie posiłków dla dzieci) na potrzeby Domowych Punktów Opieki w gminie Piecki 1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych - wyżywienie dzieci. Projektu Domowe punkty opieki dla najmłodszych mieszkańców gminy Piecki, realizowanych na podstawie Umowy nr POKL.01.05.00-00-013/12, w ramach Priorytetu I Zatrudnienia i Integracja Społeczna, Działanie 1.5 Wsparcie rozwiązań na rzecz godzenia życia zawodowego i rodzinnego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na lata 2007-2013. Usługa obejmuje dostarczenie posiłków jako pełnego wyżywienia dla maksymalnie 30 dzieci dziennie, w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat w okresie od 01 września 2013r. do 31 grudnia 2014r. do 6 punktów opieki tj 5 punkty w Pieckach oraz 1 punkt w Zyzdrojowym Piecku. Jeden pakiet wyżywienia dla jednego dziecka w jednym dniu pobytu w żłobku powinien zawierać: a śniadanie, b obiad jednodaniowy, c podwieczorek, d wodę do picia niegazowaną na cały dzień. 2. Wymagania dotyczące jadłospisu i gramatury: śniadanie (np. jogurt i bułka wieloziarnista, chleb z masłem i szynką wiejską, ) obiad jednodaniowy mięsny/rybny na przemian z dwudaniowym (zupa + danie jarskie). Do posiłków mięsnych/rybnym mają być podawane przemiennie w danym tygodniu surówki lub gotowane warzywa. Do dań mięsnych-rybnych mają być na przemiennie podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Zamawiający wymaga, aby do każdego posiłku przygotować napój (herbata owocowa, sok, kompot). kaloryczność obiadu w przeliczeniu na jedno dziecko winna wynosić ok. 550 kcal posiłki będą przygotowywane zgodnie z gramaturą podana poniżej: a) Śniadanie - produkty gotowe (pieczywo, nabiał, wędliny pasztety itp.) b) Danie mięsne/rybne: 1 porcja mięsa 100g, 1 porcja ryby 100g, 1 porcja ziemniaków lub kaszy lub ryżu lub makaronu 100g 1 porcja surówki/warzyw gotowanych 100g, 1 porcja herbaty owocowej, soku, kompotu 150 ml c) Danie jarskie + zupa: 1 porcja zupy 200 ml 1 porcja dania jarskiego: (pierogi ruskie, placki ziemniaczane, racuch, krokiety, naleśniki) 100g, 1 porcja herbaty owocowej, soku, kompotu 150 ml d) podwieczorek powinien być małym posiłkiem słodkim: 1 porcja ciasta, 100g 1 koktajl mleczny,

### **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**

- Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie.

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

#### **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający nie dokonuje szczegółowego opisu sposobu oceny spełniania warunku w tym zakresie

### **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:**

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;

**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)

Referencje lub inne dokumenty potwierdzające doświadczenie jako załączniki do wykazu usług w zakresie kryterium doświadczenia.

100g 1 mus owocowy, 100g 1 galaretka, 100g - owoce lub przetwory owocowe. 3. Wymagania dotyczące jakości: Posiłki muszą być urozmaicone, na bazie produktów najwyższej jakości, zgodnych ze standardami HACCP. Posiłki muszą spełnić wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat. Posiłki powinny być wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polskie tradycje kulinarne. Przygotowanie ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Posiłki powinny składać się z odpowiednio dobranych produktów minimalnie przetworzonych, o zmniejszonej zawartości soli, z ograniczeniem substancji dodatkowych i barwników. Posiłki muszą być także wykonane z naturalnych produktów metoda tradycyjną, nie można używać posiłków gotowych np. klopsy, gołąbki itp. Oraz produktów typu instant. Nie dopuszcza się również bigosu. Należy stosować dietę lekkostrawną: posiłki gotowane, duszone, pieczone, sporadycznie smażone. Wykonawca najpóźniej 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia koordynatorowi projektu propozycję jadłospisu na okres kolejnego miesiąca. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności posiłków w ciągu dwóch tygodni. Wykonawca zobowiązany jest do podawania posiłków zgodnie z gramaturą podaną w jadłospisach. - w cenę posiłków należy w kalkulować koszt zakupu pojemnika na wodę (ok.5l) z kranem do wielorazowego użytku, do postawienia na półce/stole - wykonawca wystawiać będzie faktury/rachunek za każdy miesiąc, zgodnie z faktycznie dostarczoną liczbą posiłków na podstawie przedłożonego do akceptacji Zamawiającemu załącznika, określającego liczbę dzieci dla których zamówiono i dostarczono posiłek, - wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywają się zajęcia w Domowych Punktach Opieki tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni świątecznych oraz innych dni, ustawowo wolnych od pracy, dla każdego punktu osobno, wg liczby przebywających w nim dzieci, - przestrzeganie ustalonego harmonogramu świadczenia usług tj. śniadanie w godz. 8.00 - 9.30, obiad 1 danie, podwieczorek w godz. 11.30 - 13.00. - jadłospis, zawierający informacje na temat wartości kalorycznej posiłków, układany będzie przez Wykonawcę na okres 5 dni w tygodniu i zatwierdzony przez osobę posiadającą uprawnienia dietetyka ze strony Wykonawcy, - Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i normami bezpieczeństwa. Jakość i konsystencja potraw odpowiednia dla dzieci w wieku od 20 tygodnia życia do 3 lat. Posiłki muszą spełniać wymogi żywieniowe zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci w wieku do 3 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. - Wykonawca jest zobowiązany do zachowania diet pokarmowych w zależności od indywidualnych potrzeb dzieci, zgodnie z informacją otrzymaną od Zamawiającego (np. posiłki z zaleceniami diety bezmlecznej i bezglutenowej, uwzględnienie indywidualnych potrzeb alergików), - posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych termosach do przewożenia posiłków i opakowaniach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury ( w przypadku dań ciepłych mają być one utrzymane w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania ich dzieciom), w sposób nie porcjowany, - Do obowiązków Zamawiającego, realizowanych za pomocą personelu własnego, należeć będzie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom. - Do obowiązków Wykonawcy należeć będzie zabieranie odpadów, brudnych termosów i opakowań oraz dokonywanie comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczone posiłki..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.30.00.03-3, 55.52.00.00-1.

**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: 31.12.2014.

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

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

**Informacja na temat wadium:** zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium

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

## 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: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 80
- 2 - Doświadczenie - 20

### IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia:

[http://bip.warmia.mazury.pl/piecki\\_gmina\\_wiejska/zamowienia\\_publiczne/110/status/rodzaj/wzp/](http://bip.warmia.mazury.pl/piecki_gmina_wiejska/zamowienia_publiczne/110/status/rodzaj/wzp/)

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Urząd Gminy Piecki ul. Zwycięstwa 34, 11-710 Piecki, pok. 7.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 16.08.2013 godzina 10:00, miejsce: Urząd Gminy Piecki ul. Zwycięstwa 34, 11-710 Piecki, pok. 7.

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: Projekt Domowe punkty opieki dla najmłodszych mieszkańców gminy Piecki, realizowanych na podstawie Umowy nr POKL.01.05.00-00-01312, w ramach Priorytetu I Zatrudnienia i Integracja Społeczna, Działanie 1.5 Wsparcie rozwiązań na rzecz godzenia życia zawodowego i rodzinnego, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na lata 2007-2013..

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

  
WOJT  
Agnieszka Kurczewska