

Adres strony internetowej, na której Zamawiający udostępnił Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia:  
[www.bip.czluchow.pl](http://www.bip.czluchow.pl)

---

## **Człuchów: Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie**

**Numer ogłoszenia: 113469 - 2014; data zamieszczenia: 27.05.2014**

### **OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi**

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Urząd Miejski w Człuchowie , ul. Wojska Polskiego 1, 77-300 Człuchów, woj. pomorskie, tel. 059 8342291, faks 059 8343272.

**Adres strony internetowej zamawiającego:** [www.jacekiagatka.eu](http://www.jacekiagatka.eu)

**I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Inny: Jednostka organizacyjna.

#### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

##### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Świadczenie usługi cateringowej na potrzeby Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie.

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

**II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:** a) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczeniu trzech posiłków dziennie: śniadania, obiadu i podwieczorku dla dzieci uczęszczających do Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie na własny koszt, własnym transportem spełniającym warunki sanitarne w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków - zgodnie z przepisami prawa, a w szczególności w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Odbiór dostarczonych posiłków potwierdzony będzie każdorazowo protokołem ich dostarczania, z wyszczególnieniem ilości dostarczonych posiłków, podpisem upoważnionego pracownika Zamawiającego oraz Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych. Mycie i dezynfekcję naczyń i sztućców używanych przez dzieci realizuje Wykonawca. Posiłki będą przygotowywane dla dzieci przedszkolnych w wieku 3-6 lat uczęszczających do przedszkola łącznie 193 dzieci, przy czym liczba dzieci w okresie realizacji zamówienia może ulec zmianie. Zamawiający informuje, że wskazana powyżej ilość posiłków ma charakter szacunkowy, a rzeczywista ilość dziennych posiłków może ulec zmianie i wynikać będzie z bieżących potrzeb zamawiającego i obecności dzieci w przedszkolu. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności z tytułu zmniejszenia ilości posiłków, które są uzależnione

od obecności dzieci w danym dniu w przedszkolu. Zamówienie obejmuje podawanie trzech posiłków w godzinach : 8.00 śniadanie, 12.00 obiad, 14.00 podwieczorek dla dzieci przedszkolnych, wydawanie 5 x w tygodniu od poniedziałku do piątku (z wyłączeniem przerw w dni wolne ) w okresie wakacyjnym (termin do uzgodnienia). b) O zmianach ilości zamawianych na dany dzień posiłków Zamawiający będzie informował Wykonawcę telefonicznie lub osobiście najpóźniej z jednodniowym wyprzedzeniem, do godziny 14:00. Przy czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznej zmiany ilości zamówionych wcześniej posiłków, do godziny 07:30 w dniu następnym, o ile Wykonawca wyrazi zgodę na taką zmianę, z uwagi na to, że nie jest możliwe podanie wyprzedzająco dokładnej liczby dzieci korzystających z posiłków w danym dniu. W przypadku wyjazdu dzieci 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. 2. Posiłki - powinny dostarczyć ok. 75% energii całodiennej racji pokarmowej, a) śniadanie powinno dostarczyć ok.25% energii całodiennej, b) obiad powinien dostarczyć ok.30% energii całodiennej, c) podwieczorek powinien dostarczyć ok. 20% energii całodiennej, d) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu całodziennym ok.1275, e) zalecana ilość kalorii w wyżywieniu przedszkolnym ok.1275. Zobowiązuje się wykonawcę do przestrzegania normatywnych wartości energetycznych, wartości odżywczych i smakowych potraw zgodnie z prawnymi regulacjami o warunkach zdrowotnych żywności oraz przygotowywania ich zgodnie z prawnymi regulacjami. 3. Wymagania przedmiotowe w stosunku do posiłków: a) muszą być ze świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Nie dopuszcza się mięsa i przetworów z puszek konserwowych. b) przy sporządzaniu posiłków muszą być przestrzegane i stosowane wymagania zdrowotne żywności oraz wymagania dotyczące przestrzegania zasad higieny, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) jak również zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują w zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, ze szczególnym uwzględnieniem zaleceń dotyczących: 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń), 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie), 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków, składowania i magazynowania produktów, 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi normami dotyczącymi zawartości składników pokarmowych, zapewniając różnorodność diety, właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetycznie przygotowane i podane). c) posiłki powinny być sporządzane i wydawane zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego; d) posiłki powinny być przygotowane z uwzględnieniem norm żywieniowych o wysokiej wartości odżywczej, przy zachowaniu wartości odżywczej minimum 1225 kcal. e) przy układaniu jadłospisu należy unikać częstego powtarzania tych samych potraw, przy czym niedopuszczalne jest powtórzenia tego samego dania w ciągu jednego tygodnia. 4. Wykonawca powinien przedstawić 3 jadłospisy rozpisane na dekady (1 dekada to 10 dni). W 1 dekadzie jadłospis winien zawierać: a) dzieci przedszkolne: wiek dzieci od 3 do 6 lat. śniadanie: - różnorodne zupy mleczne (np.: płatki kukurydziane, ryżowe, jęczmienne, suchary, biszkopty, płatki owsiane, kasza manna, kasza kukurydziana, kasza jaglana, zacierka), do tego - 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, - jajecznicą, - chude kiełbaski na gorąco (np.: biała, śląska, leszczyńskie, parówki o min. 90% mięsa), - napoje (np.: herbata ziołowa, herbata owocowa, herbata z cytryną, kakao). Obiad: zupa i II danie: - 4 porcje mięsne z mięsa chudego (np.: 1 x udko z kurczaka, 1 x kotlet schabowy / schab, filet z indyka /, 1 x pierś z kurczaka/indyka, 1 x kotlet mielony / z karczku, filetu z kurczaka/indyka, szynki b/k/ lub gulasz / z szynki b/k, łopatki b/k, filetu z kurczaka/indyka), - 2 porcje pół-mięsne, - 2 porcje bezmięsne-jarskie, - 2 porcje - ryba (np.: filet z mintaja, paluszki rybne, kotlety rybne), - kompot; Wykonawca przygotowuje będzie porcje z produktów własnych i zobowiązuje się do minimalnego zastosowania produktów przetworzonych na poczet innych. Do przygotowywania porcji należy używać produktów wysokiej jakości i zawsze świeżych posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku dań mięsnych należy unikać mięsa przetworzonego (mielone) na rzecz całych sztuk mięsa. W przypadku podawania dzieciom kanapek należy dołączyć do nich warzywa pokrojone - położone na kanapki lub umieszczone osobno, aby każde dziecko miało możliwość skorzystania z takiej opcji. Codziennie w ramach porcji dla dzieci musi się znaleźć świeża zielenina (natka pietruszki, koperek, szczypiorek) krojone na miejscu w kuchni zamawiającego. Zamawiający zakazuje stosowania: produktów z glutaminianem sodu, produktów z zawartością barwników, konserwantów i zagęszczaczy szkodliwych dla zdrowia. Poszczególne porcje będą przygotowywane na bazie sporządzonych przez Wykonawcę jadłospisów dekadowych o których mowa w pkt. 4 niniejszego zamówienia. 5. Ustala się gramaturę porcji dla dzieci. Pierwszy jadłospis, na pierwsze 10 dni świadczenia usług Wykonawca dostarcza przed podpisaniem umowy, następne jadłospisy Wykonawca ma obowiązek dostarczania na następny tydzień, najdalej w piątek, a jeżeli jest on dniem ustawowo wolnym od pracy, w dniu poprzedzającym wolny dzień Dyrektorowi Przedszkola. W jadłospisie bezwzględnie musi być podana wartość odżywcza w kcal poszczególnych porcji. Zmiana jadłospisu może być dokonana wyłącznie w uzasadnionych przypadkach, za zgodą dyrektora przedszkola. Jadłospis musi być podpisany przez osobę, po stronie Wykonawcy, mającą do tego stosowne przygotowanie zawodowe. 6. Wykonawca w ramach wynagrodzenia winien: 1) posiadać zapasy żywności niezbędne do wykonywania porcji na dany dzień, 2) porcjować i wydawać porcje, myć i wyparzać naczynia (koszt środków dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny czystości ponosi Wykonawca), 3) sprzątać pomieszczenia bloków żywieniowych tj. kuchnię oraz odbierać resztki żywieniowe (koszt środków czystości dopuszczonych do użytku przez Państwowy Zakład Higieny ponosi Wykonawca), 7. Sprawy organizacyjne związane z bezpośrednim wydawaniem porcji i wszystkie związane z tym szczegóły, należy uzgodnić bezpośrednio z dyrektorem przedszkola. 8. Wykonawca jest odpowiedzialny wobec Zamawiającego za przestrzeganie przez osoby wykonujące w jego imieniu zamówienie w pełnym zakresie obowiązujących przepisów BHP, p.poż. i higieniczno - sanitarnych. Odpowiada on za ich działania oraz za działania własne oraz ponosi odpowiedzialność prawną i materialną wobec osób trzecich za naruszenie ww. przepisów oraz w zakresie wykonywanej usługi tj. jakości produktów i przygotowania porcji, ich zgodności z obowiązującymi normami oraz wymaganiami higieniczno - sanitarnymi i porządkowymi. 9. Integralną częścią opisu przedmiotu zamówienia są postanowienia umowy zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik do SIWZ..

**II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3, 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9.

**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: 31.07.2015.

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

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

**Informacja na temat wadium:** Zamawiający nie wymaga 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**

Działalność prowadzona na potrzeby wykonania przedmiotu zamówienia nie wymaga posiadania specjalnych uprawnień

#### **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

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

Wykonawca wykaże wykonanie lub wykonywanie z należytą starannością, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jednej usługi polegającej na przygotowaniu posiłków dla zakładów zbiorowego żywienia wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługa/usługi zostały wykonane należycie

#### **III.3.3) Potencjał techniczny**

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

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie

#### **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

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

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie

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

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

Zamawiający nie wyznacza szczegółowego 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:**

- 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;

**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;
- aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;
- wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

**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;

- nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące 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;

## **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. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy mogą być dokonywane jedynie w formie pisemnej w postaci aneksu do umowy podpisanego przez obydwie strony, pod rygorem nieważności. 2. Dopuszcza się możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, w przypadku wystąpienia, co najmniej jednej z okoliczności wymienionych poniżej, z uwzględnieniem podawanych warunków ich wprowadzenia: 2.1. Zmiana terminu realizacji zadania: a) w przypadku zmian terminowych w harmonogramie pracy placówki przedszkolnej; 2.2. Pozostałe zmiany: a) w każdym przypadku, gdy zmiana jest korzystna dla Zamawiającego (np.: powoduje skrócenie terminu realizacji umowy, zmniejszenie wartości zamówienia); b) zmiany urzędowej stawki VAT; c) przypadki losowe (np. kataklizmy, awarie urządzeń wywołane przez wyładowania atmosferyczne lub inne czynniki zewnętrzne, zgony i niemożliwe do przewidzenia wydarzenia), które będą miały wpływ na treść zawartej umowy i termin realizacji; d) obniżenie wynagrodzenia Wykonawcy; e) rezygnacja przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące wykonawcy zostanie pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia i udokumentowane koszty, które wykonawca poniósł w związku z Wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami; f) wprowadzenie nowych diet nie wyszczególnionych w opisie przedmiotu zamówienia w przypadku, gdy u dzieci objętych żywieniem stwierdzi się konieczność ich stosowania; 3. Powyższe postanowienia stanowią katalog zmian, na które zamawiający może wyrazić zgodę. Powyższe postanowienia nie stanowią zobowiązania zamawiającego do wyrażenia zgody na ich wprowadzenie.

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

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

www.bip.czluchow.pl

**Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem:** SIWZ można uzyskać osobiście w sekretariacie Przedszkola Miejskiego im. Jacka i Agatki w Człuchowie, ul. Jacka i Agatki 5, 77-300 Człuchów lub przesłanie pocztą na adres Wnioskodawcy.

**IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:** 04.06.2014

godzina 10:00, miejsce: w siedzibie zamawiającego Przedszkole Miejskie im. Jacka i Agatki w Człuchowie ul. Jacka i Agatki 5, 77 - 300 Człuchów: sekretariat.

**IV.4.5) Termin związania ofertą:** do 04.07.2014.

**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