

**OGŁOSZENIE O WYNIKU ZAMÓWIENIA OGŁOSZENIE DOTYCZY Zamówienia publicznego**

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych?

tak   
nie Numer ogłoszenia w BZP: **274980 data zamieszczenia: 15.10.2015**

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia?

tak  nie **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY****I.1) NAZWA I ADRES**

Nazwa: Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza

Adres pocztowy:, ul. Szkolna 6, 27-230 Brody, woj. świętokrzyskie

Miejscowość: Staw Kunowski

Kod pocztowy: 27-230

Województwo: Świętokrzyskie

tel. 41 271 01 93

faks 41 271 01 93

**I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO** Administracja rządowa centralna Uczelnia publiczna Administracja rządowa terenowa Instytucja ubezpieczenia społecznego i zdrowotnego Administracja samorządowa Samodzielny publiczny zakład opieki zdrowotnej Podmiot prawa publicznego Inny (proszę określić): Organ kontroli państwowej lub ochrony prawa,  
sąd lub trybunał**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA****II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego : ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM.**II.2) Rodzaj zamówienia: Roboty budowlane  Dostawy  Usługi 

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM Rodzaj zamówienia: usługa, Szczegółowy opis: 1.Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę całodobowego wyżywienia dla 20 wychowanków w wieku od 10 do 25 lat. Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, lub na organizowanych przez placówkę wyjazdach, czy przebywać na urlopowaniach u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu. W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu. 2.Dokładną liczbę porcji żywieniowych na dany dzień, do których dostawy zobowiązana będzie firma, PO-W będzie podawał firmie telefonicznie do godz. 10:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy. W przypadku braku informacji o ilości posiłków Firma Cateringowa dokona dostawy w ilości odpowiadającej ostatnio przekazanej informacji. 3.Dostawy posiłków będą realizowane jeden raz dziennie, w porze obiadowej o godz. 14.00 (obiad, podwieczorek, kolacja, śniadanie i II śniadanie na dzień następny). 4.Na jedną porcję żywieniową składa się pięć posiłków dziennie tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolacja. 5.Dzienna racja pokarmowa dla jednego wychowanka wynosić będzie ok. 3000 kalorii. Jadłospis powinien być tak ułożony, aby zapewnić dzienne pokrycie zapotrzebowania na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Powinien być planowany na dłuższy czas, np. 2 tygodnie, aby uniknąć przygotowania tych samych potraw, czy niewłaściwego ich zestawienia. 6.Posiłki spożywane przez dzieci każdego dnia powinny odpowiadać sobie pod względem wartości energetycznej i odżywczej. 7.Dieta powinna być urozmaicona, aby umożliwiała dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych. 8.W jadłospisie należy uwzględnić produkty z każdej grupy produktów spożywczych, tj.: -co najmniej 5 porcji produktów zbożowych m.inn. pieczywo grubego przemiału, pieczywo pełnoziarniste, ryż, makaron, kasza gryczana i jęczmienna (produkty te powinny być składnikiem większości posiłków), -w każdym posiłku należy uwzględnić warzywa (ziemniaki, kapustę, brokuły, marchew, buraki itp.), -dieta należy wzbogacać owocami

(świeże, mrożone i suszone, oraz soki), -2-4 porcje dziennie produktów mlecznych (mleko, jogurt, maślanka, kefir, sery twarogowe, podpuszczkowe, chude sery), -produkty mięsne, najczęściej drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy w ilości 1-2 porcje dziennie, -masło i inne tłuszcze, -miód naturalny, cukier, słodczyce, dżemy, marmolady i inne. 9.Produkty stosowane do spożycia, w miarę możliwości powinny być: -o niskiej zawartości sodu/soli, -o niskiej zawartości tłuszczu, -o niskiej zawartości cukru. 10.Przy ustalaniu jadłospisu należy uwzględnić: -co najmniej jedną porcję warzyw i owoców każdego dnia w posiłku obiadowym, -trzy, lub więcej porcji surowych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu. -trzy, lub więcej różnych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu. -w żywieniu całodziennym jedna porcja owoców, lub warzyw może być zastąpiona przez sok. Soki muszą być niskosłodzone, bez sztucznych substancji słodzących, z niską zawartością sodu. Preferowane soki naturalne. -Porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu. 11.Należy pamiętać, aby dostarczyć w posiłkach składników odżywczych niezbędnych do funkcjonowania organizmu: -makroelementy (fosfor, wapń, żelazo, magnez, jod, potas, chlor, sód, siarka), - mikroelementy (kobalt, cynk, mangan, chrom, krzem, nikiel, miedź, selen, fluor, tytan, molibden), -tłuszcze (zwierzęce i roślinne) -białka -witaminy (witamina A,D,E,K,C,B1,B2,B6,B12,H,PP), -cukry 12.Tłuszcze spożywcze - masło, margaryny kubkowe niearomatyzowane, lub ich mieszanki. 13.Ważne jest podczas przygotowywania posiłków wykorzystanie produktów sezonowych, dotyczy to przede wszystkim owoców i warzyw. W planowanym jadłospisie należy uwzględnić potrawy gotowane, lub pieczone, natomiast potrawy smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Należy częściej przygotowywać surówki warzywne, a rzadziej warzywa poddawane obróbce termicznej, biorąc pod uwagę, aby miały jak najniższą zawartość cukru i substancji słodzących, tłuszczów, oraz soli. 14.Należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli nie powinno przekroczyć więcej niż 5g. UWAGA: Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt (w ramach realizacji usługi). Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne. Wykonawca zobowiązuje się przechowywać próbki żywnościowe do kontroli. Wykonawca przed przywiezieniem jajek do POW obowiązują się je wyparzyć. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaofertowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych, oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy. Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z: 1.Ustawą z dnia 28 listopada 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., nr 0, poz. 35 z późn. zm.), 2.Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz.U. z 1974 r., nr 16, poz.69) 3.Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545) 4.W związku z wejściem w życie Rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 26. sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Dz.U. z dnia 28.08.2015r., poz. 1256) Dyrektor Placówki Opiekuńczo - Wychowawczej w Stawie Kunowskim wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z wymaganiami ujętymi w szczególności w załączniku nr 2 do w/w rozporządzenia. Mimo, iż przepisy te określają wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, Placówka również pragnie poprzez włączenie założeń w/w rozporządzenia, wyrabiać zdrowe nawyki żywieniowe u podopiecznych.

#### II.4) WSPÓLNY SŁOWNIK ZAMÓWIEŃ (CPV)

	Słownik główny
Główny przedmiot	55.32.10.00-6
Dodatkowe przedmioty	55.52.12.00-0

### SEKCJA III: PROCEDURA

#### III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Przetarg nieograniczony

### III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej

tak  wskazać projekt/program: nie

IV.1) DATA OGŁOSZENIA WYNIKU : . (dd/mm/rrrr) 2015-11-13

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: **2**

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: **1**

IV.4) WYBRANA OFERTA - NAZWA I ADRES WYKONAWCY,

Nazwa: **CARMEN Restauracja-Pokoje noclegowe M.Bryła-Kuleta, D.Bryła**

Adres pocztowy: ul. Ostrowiecka 16

Miejscowość: Krynki

Kod pocztowy: 27-230

Kraj/województwo:  
Świętokrzyskie

IV.5) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

Cena wybranej oferty<sup>4)</sup> **356741,28**

Oferta z najniższą ceną<sup>5)</sup> **356741,28** / Oferta z najwyższą ceną<sup>5)</sup> **499992,00**


Waluta: PLN.

#### UWAGA:

Wyznaczamy termin podpisania umowy na dzień 23.11.2015r. o godz. 10:00. w Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza ul. Szkolna 6, 27-230 Brody, woj. świętokrzyskie  
( SEKRETARIAT).

Miejscowość i data  
Staw Kunowski 2015-11-13

PLACÓWKA  
OPIEKUNCO-WYCHOWAWCZA  
Staw Kunowski, ul. Szkolna 6, 27-230 Brody  
tel. 41 271 01 93, kom 513 033 115  
NIP 6642036959, Regon 260085779

Podpis  
Dyrektor POW – Bożena Samela  
DYREKTOR PLACÓWKI  
OPIEKUNCO-WYCHOWAWCZEJ  
w Stawie Kunowskim  
  
mgr Bożena Samela

#### PUNKTACJA

OFERTA NR 1 CARMEN - RAZEM 96%

cena – 90%

doświadczenie – 6%

OFERTA NR 2 PHU TERM – oferta wykluczona/odrzucona na podst. art. 24. ust.2, pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych. ze względu na brak uzupełnienia oferty pomimo pisemnego wezwania o brakujące dokumenty tj. zaświadczenie Naczelnika Urzędu Skarbowego, oraz Zakładu Ubezpieczeń Społecznych.