**Stara Błotnica: Dożywianie uczniów w roku 2013**  
**Numer ogłoszenia: 2326 - 2013; data zamieszczenia: 02.01.2013**  
OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

**Zamieszczanie ogłoszenia:** obowiązkowe.

**Ogłoszenie dotyczy:** zamówienia publicznego.

**Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych:** tak, numer ogłoszenia w BZP: 473656 - 2012r.

**Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia:** nie.

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Urząd Gminy w Starej Błotnicy, 46, 26-806 Stara Błotnica, woj. mazowieckie, tel. 048 385-77-90, faks 048 383-50-92.

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

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Dożywianie uczniów w roku 2013.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** Dożywianie uczniów w roku 2013 Przedmiotem zamówienia jest przygotowanie ok.130 jednodaniowych posiłków obiadowych dziennie z komponentów zakupionych przez Wykonawcę w pomieszczeniach Wykonawcy oraz dostarczenie przygotowanych posiłków we własnych termosach do czterech szkół na terenie gminy, tj. Zespół Szkół Gminnych w Starej Błotnicy, Zespół Szkół Gminnych w Starym Goździe, Publiczna Szkoła Podstawowa w Starych Sieklukach i Publiczna Szkoła Podstawowa w Kaszowie, w oznaczonych godzinach, naczyniach oraz ilościach porcji podanych przez Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej . Ośrodek nie jest w stanie określić dokładnej liczby posiłków co związane jest ze stale zmieniającą się sytuacją Zainteresowanych. Gorące posiłki. Przygotowanie posiłków odbywać będzie się w systemie przemiennym: drugie danie/zupa według rodzaju dań ujętych w jadłospisie : Zupy: 1) zupa ogórkowa - porcja 450g - składniki: wywar mięsno-warzywny, śmietana, ziemniaki, ogórki, mąka, przyprawy + pieczywo; 2) zupa jarzynowa - porcja 450g - składniki: wywar mięsny, warzywa, przyprawy, śmietana + pieczywo; 3) zupa pomidorowa - porcja 450g - składniki: wywar mięsno- warzywny, ryż , koncentrat pomidorowy, przyprawy, śmietana + pieczywo; 4) zupa krupnik - porcja 450g - składniki: wywar mięsno-warzywny, kasza, ziemniaki, przyprawy + pieczywo; 5) zupa grochowa - porcja 450g - składniki: wywar mięsno warzywny (wędzonka), groch, przyprawy + pieczywo Drugie dania: 1) sos wieprzowy z ziemniakami i surówką z kapusty - porcja 450g - składniki: mięso wieprzowe, woda, warzywa, przyprawy, mąka, ziemniaki; kapusta, jabłko, majonez. 2) pulpety w sosie z kaszą i surówka z kapusty - porcja 450g - składniki: mięso mielone, przyprawy, jajka, woda, mąka, kasza; kapusta kiszona, marchew, cukier, olej; 3) potrawka z kurczaka - porcja 450g - składniki: mięso z kurczaka, woda, warzywa, przyprawy, masło, ryż; buraki gotowane, cukier, sól, kwasek cytrynowy 4) kotlety mielone z ziemniakami i ogórkiem kiszonym - pocja 450g - składniki: mięso mielone wieprzowo-wołowe, cebula, jajka, olej, ziemniaki,ogórek kiszony; 5) paluszki rybne z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej - porcja 450g - składniki: paluszki rybne, jaja, bułka tarta, przyprawy, ziemniaki, olej; kapusta pekińska, marchew, jabłko, kwasek cytrynowy, olej. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom odżywczym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, posiłki powinny być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych produktów posiadających aktualne terminy ważności. Posiłek powinien spełniać następujące warunki : - porcja jednodaniowego posiłku 450g - kaloryczność 350 kcal - temperatura od 70 ° - 80 ° C - porcja pieczywa 75g Posiłki do czterech szkół Wykonawca dostarczać będzie w godzinach pomiędzy 9.30 do 11.00 własnym transportem, w specjalnych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. O czystość termosów, ich wyparzanie i dezynfekcję zadba Wykonawca. Wykonawca dostarczy ponadto jednorazowe naczynia / talerze, sztućce/ dla szkół w ilościach zgodnych z dostarczanymi porcjami . Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia lub zwiększenia ilości zamówionych posiłków, w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego. Zamawiający nie ponosi konsekwencji za zmniejszenie ilości posiłków. Oferent zobowiązuje się zdobyć informacje konieczne do właściwego wykonania zamówienia. Zaleca się, aby Oferent dokonał wizji lokalnej tras, którymi posiłki będą dostarczane do szkół na terenie gminy; Wizji lokalnej Oferent dokonuje na własny koszt i ryzyko w celu uzyskania informacji, które mogą być konieczne do przygotowania oferty. Za dostarczenie posiłków do poszczególnych placówek Wykonawca nie będzie naliczał Zamawiającemu żadnych kosztów dodatkowych związanych z dowiezieniem posiłków..

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

**SEKCJA III: PROCEDURA**

**III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** Przetarg nieograniczony

**III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**

* **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** nie

**SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA**

**IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:** 27.12.2012.

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

**IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT:** 0.

**IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:**

* P.P.H.U. KLAUDIA J.Ś. Jan Śledziewski, Młodocin Mniejszy 44B, 26-624 Kowala -Stępocina, kraj/woj. mazowieckie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia** *(bez VAT)*: 84296,29 PLN.

**IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ**

* **Cena wybranej oferty:** 89902,00
* **Oferta z najniższą ceną:** 89902,00 **/ Oferta z najwyższą ceną:** 90357,00
* **Waluta:** PLN.