

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 235960-2010 z dnia 2010-08-03 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Kalisz

I. Świadczenie usługi powinno odbywać się z zachowaniem następujących zasad - obowiązki

Wykonawcy: 1. Wykonawca będzie przygotowywał 5 pełnych posiłków dla dzieci, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej...

Termin składania ofert: 2010-08-10

Kalisz: Świadczenie usług żywienia dzieci i młodzieży.

Numer ogłoszenia: 273850 - 2010; data zamieszczenia: 01.09.2010

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: 235960 - 2010r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla Dzieci Słabo Słyszących i Niesłyszących, ul. Kordeckiego 19, 62-800 Kalisz, woj. wielkopolskie, tel. 0-62 502 35 55, faks 0-62 502 32 67.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Uczelnia publiczna.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług żywienia dzieci i młodzieży..

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: . Świadczenie usługi powinno odbywać się z zachowaniem następujących zasad - obowiązki Wykonawcy: 1. Wykonawca będzie przygotowywał 5 pełnych posiłków dla dzieci, uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zgodnie ze zgłoszoną dietą, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania dzieciom. 2. Wsad do kotła na jedną osobę musi wynosić 9,00 zł. na osobodzień. 3. Wykonawca będzie przygotowywał wyporcjowane dla każdego dziecka, uwzględniającego ewentualne korekty (planowane zapotrzebowanie na dzień następny), które pracownik Wykonawcy będzie zobowiązany zebrać od Zamawiającego do godz.10⁰⁰ każdego dnia (5 dni w tygodniu). 4. Wykonawca zobowiązany jest przygotować posiłki o stałych, ustalonych godzinach (chyba że Zamawiający ustali godziny inne) w każdy dzień tygodnia: · śniadanie 7:00- 8:00 · II śniadanie 10:30 - 11:30 · obiad 12:30 - 14:30 · podwieczorek 16:00 · kolacja 18:00 - 19:00 5. Ilości zamawianych posiłków będą uzależnione wyłącznie od liczby dzieci. 6. Wykonawca jest zobowiązany przygotowywać całodienne wyżywienie z uwzględnieniem zgłoszonych diet. 7. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 60°C w momencie wydawania posiłku. Wykonawca przedstawi na każde żądanie Zamawiającego udokumentowany pisemnie monitoring temperatur posiłków. 8. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania 5 lub 7-dniowych (7 - dniowe co dwa tygodnie) jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietetyki w oparciu o wytyczne Instytutu Żywności i Żywienia z wyliczeniem całodobowego zapotrzebowania na kalorie i podstawowe składniki odżywcze tj.: białka, węglowodany, tłuszcze, błonnik, sole mineralne, witaminy z zachowaniem norm żywienia w placówkach publicznych. Jadłospis z autoryzacją należy przedstawić do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 7-dniowym wyprzedzeniem. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia autoryzowanego dziennego jadłospisu z jednodniowym wyprzedzeniem (zgodnego z przedstawionym wcześniej jadłospisem siedmiodniowym). 9. Co tygodniowy jadłospis musi uwzględniać minimum trzy obiady mięsne, jeden obiad z rybą, do czterech obiadów dodatkiem muszą być gotowane warzywa, sałatka lub surówka. Przez pięć dni w tygodniu obiady dwudaniowe. 10. Do oferty należy dołączyć przykładowe wyżej wymienione dwa 5-dniowe jadłospisy, tj. dla dzieci, wg diety podstawowej. 11. W

trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco uzupełnia braki w zastawie stołowej oraz usuwa z obiegu naczynia oraz sztucze popękane i uszkodzone. 12. Wykonawca zapewni urozmaicone posiłki z owocami i warzywami w zależności od sezonowości na rynku artykułów rolno-spożywczych. 13. Wykonawca zapewni czysty i estetyczny wygląd stołówek w trakcie obowiązywania umowy oraz estetyczną zastawę stołową. 14. Wykonawca zobowiązany jest do usuwania na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych, a także odbioru i utylizacji resztek żywieniowych. 15. Mycie i dezynfekcję naczyń i sztućców używanych przez dzieci realizuje Wykonawca. 16. Wykonawca zobowiązany jest w czasie świąt Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz Międzynarodowego Dnia Dziecka do przygotowania posiłków o charakterze potraw świątecznych. 17. Wykonawca zapewni dla pracownika lub pracowników wydających posiłki dzieciom, pełne umundurowanie, tj. czysty czepik, czysty fartuch, buty oraz czytelny identyfikator pozwalający zidentyfikować pracownika Wykonawcy. 18. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków, na podstawie kwitów (oryginał/kopia) potwierdzonych każdorazowo imiennie przez osoby upoważnione przez Wykonawcę - wydające posiłki i Zamawiającego oraz miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków. 19. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. 20. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 21. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymywania w czystości pomieszczeń z których będzie korzystał w okresie obowiązywania umowy. 22. W razie braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku przygotowania posiłków we własnym zakresie, Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia we właściwym czasie wyżywienia dzieci, zgodnie z warunkami umowy bez ponoszenia dodatkowych kosztów przez Zamawiającego. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: całość usługi żywienia musi być wykonywana na bazie istniejącej kuchni mieszczącej się przy ul. Augustyna Kordeckiego 19. Na tą okoliczność zostanie zawarta odrębna umowa dzierżawy pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu dzierżawione pomieszczenia w stanie nie pogorszonym. Przeciętna liczba dziennie żywionych wynosi około 80 dzieci z wyjątkiem wakacji. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający przewiduje wydanie ok.: 44400 śniadań 44400 II śniadań 44400 obiadów 44400 podwieczorków 44400 kolacji Termin realizacji: Realizacja zamówienia następować będzie od 1 września 2010 do 30 czerwca 2013 roku...

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3.

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: 01.09.2010.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 4.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

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

- Firma Handlowo Usługowa Dymarczyk i Górczyński s.c., Ul. Częstochowska 61 62-800 Kalisz, 62-800 Kalisz, kraj/woj. wielkopolskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 566444,86 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 510600,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 510600,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 555000,00
- **Waluta:** PLN