Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 515064-2012 z dnia 2012-12-17 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Czaplinek

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA: 1. Przedmiotem zamówienia jest: Wykonanie usług przygotowywania posiłków (cateringu), wraz z dostawą dla wychowanek Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Czaplinku. 2. Łączna liczba dzieci: do 50 osób,...

Termin składania ofert: 2012-12-27

Czaplinek: Usługa przygotowywania posiłków (cateringu) wraz z dostawą dla wychowanek Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Czaplinku

Numer ogłoszenia: 5518 - 2013; data zamieszczenia: 04.01.2013

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: 515064 - 2012r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy, ul. Pławieńska 4-6, 78-550 Czaplinek, woj. zachodniopomorskie, tel. 94 3751550, faks 94 3751550.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: placówka oświatowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa przygotowywania posiłków (cateringu) wraz z dostawą dla wychowanek Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Czaplinku.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest: Wykonanie usług przygotowywania posiłków (cateringu), wraz z dostawą dla wychowanek Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Czaplinku. 2. Łączna liczba dzieci: do 50 osób, aktualnie 30. 3. Zamawiający zapłaci wyłącznie za rzeczywistą liczbę dzieci objętych usługą cateringu, to znaczy, że rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w miesięcznych okresach rozliczeniowych na podstawie rozliczeń dostarczonych posiłków i złożonych zamówień, co do ilości posiłków na dany dzień. Wykonawca składając ofertę oświadcza, iż nie będzie miał w stosunku do Zamawiającego żadnych roszczeń z tytułu zamówienia przez Zamawiającego w okresie obowiązywania niniejszej Umowy mniejszej ilości posiłków niż wynikałoby to z przyjętego przez Zamawiającego szacunku. 4. Zestaw dzienny przypadający na jedno dziecko to śniadanie,

drugie śniadanie, obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie z surówką + sok lub napój lub kompot), podwieczorek (batonik lub owoc itp.) oraz kolacja. 5. Posiłki muszą być dostarczane w dniach od poniedziałku do niedzieli z tym, że w piątek dostarczone zostaną produkty i składniki na całodzienne wyżywienie do samodzielnego przygotowania w sobotę i niedzielę. 6. Jadłospis układany będzie przez Wykonawcę cyklicznie na okres najbliższych 10 dni i dostarczany Zamawiającemu (pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną) do wcześniejszego zatwierdzenia, przy czym wszelkie zmiany w jadłospisie sugerowane przez Zamawiającego będą uwzględnianie przez Wykonawcę. 7. Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego do godz. 8.00 każdego dnia (najlepiej telefonicznie), z uwzględnieniem próbek posiłków przechowywanych przez Wykonawcę. 8. Wykonawca gwarantuje, że przygotowanie posiłków będzie przeprowadzane zgodnie z warunkami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U z 2006 r. Nr 171, poz. 1225). 9. Posiłki Wykonawca dostarczał będzie do Ośrodka na własny koszt, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości i higieny przewożonych potraw - posiłki mają być dostarczane w pojemnikach przystosowanych do kontaktu z żywnością (posiadających atesty). 10. Posiłki należy dostarczać w pojemnikach zapewniających temperaturę żywności zgodną z wymogami, tzn. minimalna temperatura zupy winna wynosić około 75oC, drugiego dania około 65oC, płynów około 80oC, a maksymalna temperatura produktów zimnych (np. sałatki) około 15 oC. 11. Wykonawca zobowiązany będzie do przechowywania z każdego dnia próbek żywnościowych zgodnie z obwiązującymi przepisami. 12. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia usług żywienia wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z normami HACCP. 13. Wymagane jest dostarczanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego w ustalonych godzinach: 06.50 - 07.30 - pieczywo (od poniedziałku do soboty) 13.00 - 14.00 - obiad dwudaniowy + podwieczorek + produkty do samodzielnego przygotowania kolacji oraz śniadania w dniu następnym (od poniedziałku do piątku z tym, że w piątek dostarczone zostaną produkty i składniki na całodzienne wyżywienie do samodzielnego przygotowania przez wychowanki w sobotę i niedzielę). Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do zabrania resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej tego samego dnia, w którym posiłki były dostarczane. Zamawiający dopuszcza przesunięcie godzin dostarczania posiłków w zależności od godzin otwarcia Ośrodka, o czym Wykonawca powiadomiony będzie z odpowiednim wyprzedzeniem. 14. Wykonawca musi dysponować pojazdem posiadającym wymagane zgody na transport produktów żywienia, spełniający wymagane normy sanitarne. 15. Dostarczane posiłki muszą być urozmaicone o wysokiej wartości odżywczej, przygotowane zgodnie z zasadami żywienia dzieci, smaczne i atrakcyjne pod względem organoleptycznym. Urozmaicenie posiłków musi dotyczyć: doboru posiłków, barwy, smaku i zapachu, konsystencji, sposobu przyrządzania potraw. 16. Przy planowaniu posiłków należy uwzględnić zalecaną wartość energetyczną dla wychowanków w wieku gimnazjalnym i ponadgimnazjalnym oraz uwzględnić normy produktów każdej z grup, należy także brać pod uwagę wartość odżywczą przygotowanych posiłków. W razie potrzeb uwzględniane będą diety tj, cukrzycowa, bezglutenowa, dla ciężarnej, etc. 17. Zamawiający zastrzega, że liczba posiłków może być znacznie niższa w okresie Świąt Bożego Narodzenia, Świąt Wielkanocnych, itp.

co wynika z organizacji roku szkolnego w myśl przepisów prawa oświatowego. 18. Zamawiający zastrzega sobie prawo do okresowej kontroli realizacji usługi, w tym w szczególności w zakresie zgodności dostarczonych posiłków z wymogami Zamawiającego pod względem wagowym, wartości kalorycznej oraz w zakresie podtrzymania odpowiedniej temperatury dostarczanych posiłków. 19. Planowany termin rozpoczęcia realizacji usługi - od dnia 01.01.2013 r. do dnia 31.12.2013 r., przy założeniu świadczenia usługi cateringu w dniach od poniedziałku do niedzieli z tym, że w piątek dostarczone zostaną produkty i składniki na całodzienne wyżywienie do samodzielnego przygotowania w sobotę i niedzielę. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.00.00-1.

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: 31.12.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

PHU KULINARIA s.c. Ewa Wiśniewska, Marcin Pawlak, ul. Lotnicza 10, 64-920 Piła, kraj/woj. wielkopolskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia *(bez VAT)*: 244817,07 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 295650,00

Oferta z najniższą ceną: 295650,00 **/ Oferta z najwyższą ceną:** 295650,00

Waluta: PLN.