

Kalisz: Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1
Numer ogłoszenia: 204944 - 2011; data zamieszczenia: 18.07.2011
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego , ul. Handlowa 9, 62-800 Kalisz, woj. wielkopolskie, tel. 62 753 22 47, faks 62 753 22 47.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.ckuip.kalisz.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usługi w zakresie całodziennego żywienia młodzieży przebywającej w Bursie Szkolnej Nr 1 im. Janusza Korczaka w Kaliszu przy ul. Przemysłowej 1.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: 1. Wykonawca będzie przygotowywał i wydawał 3 pełne posiłki dla jednej osoby dziennie przez 5 dni w tygodniu uwzględniając podstawowe składniki i produkty spożywcze wysokiej jakości, stosowane w żywieniu, zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie higieny osobistej personelu Wykonawcy, warunków przygotowywania posiłków i podawania, zgodnie z uzgodnionym jadłospisem, wyporcjowane i wyszprycowane. 2. Posiłki muszą być podawane estetycznie w formie stołu szwedzkiego (z wyjątkiem dań gorących) , które na bieżąco muszą być uzupełniane. Otoczenie podanych dań musi być wolne od jakichkolwiek zabrudzeń, estetyczne, dania/półmiski ustawione na czystych codziennie lub w razie potrzeby (np. zabrudzenia) częściej zmienianych wyprasowanych obrusach w kolorach jasnych. Stół z daniami musi być dodatkowo udekorowany w zależności od okoliczności. 3. Ilość posiłków przewidzianych do wydania w okresie obowiązywania umowy określona w opisie przedmiotu zamówienia jest orientacyjna a Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie za rzeczywistą ilość wydanych posiłków przypadających na jedną osobę w okresie obowiązywania umowy. 4. Przygotowanie i wydawanie posiłków odbywać się będzie codziennie od poniedziałku do piątku w dniach nauki szkolnej z wyjątkiem przerw świątecznych, wakacji letnich i zimowych oraz dni ustawowo wolnych od zajęć dydaktycznych. 5. Posiłki mogą być wydawane w soboty, niedziele i inne dni wolne od zajęć dydaktycznych, po uprzednim złożeniu zamówienia przez Zamawiającego (telefonicznie, faksem lub na piśmie) 6. W okresie obowiązywania umowy o zamówienie publiczne Zamawiający przewiduje wydawanie posiłków dla ok. 150 wychowanków dziennie. Liczba wydanych posiłków może ulec zmianie np. ze względu na absencję wychowanków, praktyki

zawodowe. 7. Wykonawca obowiązany jest do przygotowania wszystkich posiłków na bazie kuchni Zamawiającego, mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. Wyposażenie kuchni może być uzupełnione przez Wykonawcę. 8. Zapotrzebowanie na posiłki składane będzie do godz. 14:00 dnia poprzedniego przez upoważnionego pracownika Zamawiającego w formie pisemnej. Ostateczna weryfikacja co do ilości wydawanych posiłków odbywać się będzie codziennie do godz. 10:00 danego dnia. 9. Wykonawca obowiązany jest wydawać posiłki o stałych godzinach: - śniadanie 6:30 - 8:30 - obiad 13:00 - 16:00 - kolacja 18:30 - 20:30 Godziny wydawania posiłków mogą ulec zmianie jeżeli Zamawiający ustali inne - w takim wypadku Zamawiający obowiązany jest poinformować Wykonawcę o takiej zmianie przynajmniej na dzień przedtem. 10. Wydawanie posiłków odbywać się będzie na podstawie bonów żywieniowych, które Zamawiającemu dostarczać będzie Wykonawca w terminie z nim ustalonym. 11. Wykonawca przygotowuje będzie posiłki na podstawie jadłospisu. 12. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 63°C w momencie wydawania posiłku. Zamawiający na każde żądanie może przeprowadzić monitoring temperatur posiłków. 13. Wykonawca będzie zobowiązany do sporządzania 5-dniowych jadłospisów zgodnie z zasadami żywienia i dietyki 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. Jadłospis z autoryzacją dietyki należy przedstawić do akceptacji osobie wyznaczonej przez Zamawiającego z 10-dniowym wyprzedzeniem. W ciągu trzech dni od dnia otrzymania jadłospisów Zamawiający przedstawia korekty które Wykonawca obowiązany jest uwzględnić. 14. Wartość surowca tzw. wsad do kotła wynosi 10 zł. brutto na osobę dziennie. 15. Struktura śniadań w okresie tygodniowym musi uwzględniać: pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), produkty mleczne w tym: musli z mlekiem, płatki z mlekiem, kakao, kawę zbożową, herbatę, dżem, jogurt, jaja, grzane parówki lub kiełbasy, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone i topione; warzywa surowe w tym: pomidory, ogórki świeże, kiszzone, konserwowe, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty; pasty rybne, mięsne, jajeczne; dodatki: ketchup łagodny i pikantny, musztarda, majonez, chrzan itp. 16. Struktura obiadów: cotygodniowy jadłospis musi uwzględniać minimum trzy obiady mięsne w ramach tzw. drugiego dania z uwzględnieniem mięsa wieprzowego, drobiowego i wołowego, jeden obiad z rybą, jeden obiad bezmięsny w postaci: klusek, naleśników, pierogów, makaronów itp. Obiady składać się muszą z dwóch dań (zupa i drugie danie) oraz deseru (np. budyń, kisiel, galaretka z owocami, lody, kompot lub napój owocowy). Do czterech obiadów w tygodniu oprócz ziemniaków, klusek lub kasz, dodatkami muszą być gotowane warzywa lub surówka. 17. Struktura kolacji musi uwzględniać dwa dania na ciepło i dwie sałatki (sałatki bez dodatku makaronu), pieczywo żytnie, pszenne (w tym bułki), pieczywo ciemne, masło, wyroby wędliniarskie (wieprzowe i drobiowe), herbatę, dżem, sery żółte, białe, twarogi, sery wędzone i topione, warzywa surowe: pomidory, ogórki świeże, kiszzone i konserwowe, cebulę, paprykę, rzodkiewki, szczypiorek, koperek, sałaty, pasty rybne, mięsne, jajeczne, ryby i śledzie w oleju, ryby po grecku, ryby wędzone, dodatki: ketchup łagodny i pikantny, musztarda, majonez, chrzan itp. 18. Wykonawca musi zapewnić urozmaicone posiłki z owocami i warzywami w zależności od sezonowości. Przynajmniej raz dziennie do posiłku podany musi być owoc. 19. W przypadku wcześniejszego wyjazdu wychowanków z Bursy i po uprzednim zgłoszeniu przez Zamawiającego, Wykonawca jest obowiązany przygotować zamiennie suchy prowiant. Prowiant musi zawierać 2 bułki z masłem, serem i wędliną, drożdżówkę/pączek/ciastka/wafelki, sok/wodę mineralną. 20. Przygotowane posiłki muszą odpowiadać normom żywieniowym obowiązującym w tzw. punktach zbiorowego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych posiadających

aktualne terminy ważności wg wymogów sztuki kulinarnej i sanitarnej zgodnie z Ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 roku (Dz.U. z 2006 roku, Nr 171, poz. 1225 z późn. zmianami). 21. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania potraw świątecznych i okolicznościowych, które muszą być podane na zastawie stołowej Wykonawcy w tygodniu poprzedzającym Święta Bożego Narodzenia, Wielkanocy oraz 1 czerwca z okazji Międzynarodowego Dnia Dziecka. Kolacja Wigilijna musi uwzględniać następujące potrawy: zupę grzybową, rybę smażoną, pierogi z kapustą i grzybami, kapustę z grochem, rybę po grecku, śledzie, makiełki, makowiec i kompot z suszu. Śniadanie Wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kielbasę białą, wędliny wysokiej jakości, sałatkę i babkę piaskową. W Międzynarodowym Dniu Dziecka Wykonawca zobowiązany jest przygotować uroczystą kolację, która uwzględnić musi wędliny wysokiej jakości, dania na ciepło, jajka sery żółte, sałatki, ciasto, owoce, słodczyce. 22. W okresie obowiązywania umowy Wykonawca zobowiązuje się do utrzymania czystości i porządku na terenie kuchni oraz estetycznego wyglądu stołówki, w tym mycie okien. 23. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić pracownikom estetyczną odzież roboczą. 24. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi przy zastosowaniu nowoczesnych metod z należytą starannością, zatrudniając wykwalifikowany personel. 25. Wykonawca będzie korzystał z własnej zastawy stołowej, uzupełnieniem której może być zastawa Zamawiającego. W trakcie trwania umowy Wykonawca na bieżąco będzie uzupełniał braki w zastawie stołowej oraz usuwał z obiegu naczynia popękane i uszkodzone. 26. Pracownicy Wykonawcy bezpośrednio zatrudnieni w procesie przygotowania posiłków muszą posiadać aktualne książeczki do celów sanitarno-epidemiologicznych. 27. Wykonawca zobowiązuje się do stosowania środków myjących, czyszczących i dezynfekujących posiadających atest PZH. 28. Wykonawca ponosi odpowiedzialność cywilną w przypadku zawnionych przez niego zatruc, bądź innych powikłań wynikających bezpośrednio ze spożycia posiłków złej jakości. 29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do składania reklamacji do Wykonawcy. W przypadku nie przygotowania zamawianych posiłków lub ich elementów składowych Wykonawca niezwłocznie musi uzupełnić braki, natomiast przy wydaniu zamiennika posiłku zapewnić taką samą kaloryczność i wartość odżywczą potrawy. 30. Wykonawca zachowa obowiązujące normy sanitarno-epidemiologiczne oraz podda się nadzorowi epidemiologicznemu i audytom przeprowadzonym u Wykonawcy przez upoważnionego pracownika Zamawiającego. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca winien okazać pracownicze książeczki zdrowia personelu oraz dokumentację pokontrolną z kontroli przeprowadzonych przez Państwową Inspekcję Sanitarną. 31. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za zachowanie ciągłości usługi. Wykonawca winien wskazać podwykonawcę, który wykona usługę na właściwym wymaganym przez Zamawiającego poziomie. 32. Wykonawca jest odpowiedzialny za gospodarkę odpadami powstałymi w wyniku realizowania przedmiotu zamówienia. 33. Do Wykonawcy należy obowiązek pobierania i przechowywania próbek potraw każdej składowej części, wydanych dla Zamawiającego. 34. Próbkę potraw będą pobierane i przechowywane zgodnie z obowiązującymi przepisami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.06.171.1225 z późn. zm.) i w aktach wykonawczych wydanych na jej podstawie. 35. Zamawiający zastrzega sobie prawo bieżącej kontroli przez osoby wyznaczone przez Zamawiającego w zakresie realizacji przedmiotu zamówienia, oraz zgodności przestrzegania zasad wytyczonych przez Państwowy Zakład Higieny, oraz przedstawicieli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, stanu higienicznego pracownika. 36. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia kuchni w formie cateringu. 37. Działalność Wykonawcy nie może zakłócać codziennego trybu pracy i pobytu młodzieży. 38. Do Wykonawcy będzie należało prowadzenie ewidencji wydanych posiłków zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego oraz sporządzanie

miesięcznych zestawień ilości wydanych posiłków. 39. Wykonawca zobowiązany jest do umożliwienia Zamawiającemu przeprowadzenia kontroli realizacji przedmiotu zamówienia. 40. W przypadku kontroli przeprowadzonej przez inspekcję sanitarną, Wykonawca zobowiązany jest przekazać jej wyniki tj. kserokopie protokołów Zamawiającemu. 41. Wykonawca w ramach wykonywanej usługi ma obowiązek zatrudnienia dietetyka. Uwaga: Produkty wchodzące w skład śniadań, obiadów i kolacji muszą być wydawane bez ograniczenia i na bieżąco uzupełniane w trakcie posiłku z wyjątkiem: mięsa, ryb, kielbas, które podawane będą na gorąco. Gramatura dla mięsa bez kości, ryb i kielbas musi wynosić minimum 120 gram na osobę. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: całość usługi żywienia musi być wykonywana na bazie istniejącej kuchni Zamawiającego mieszczącej się przy ul. Przemysłowej 1. Na tą okoliczność zostanie zawarta odrębna umowa najmu pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą. Po zakończeniu umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu wynajmowane pomieszczenia i sprzęt w stanie nie pogorszonym. Za korzystanie z pomieszczeń - lokalu i pomieszczenia do niego przynależnego o łącznej powierzchni 90 m² Wykonawca będzie uiszczał miesięczną opłatę w wysokości 500,00zł. (słownie: pięćset złotych) plus podatek VAT na podstawie faktury w terminie do 15 każdego miesiąca na konto Zamawiającego. Za wykorzystanie energii elektrycznej, gazu i wody Wykonawca będzie dokonywał opłat według wskazań liczników na podstawie not obciążeniowych w terminie 14 dni od daty wystawienia. Wydanie lokalu wraz z wyposażeniem nastąpi na podstawie protokołu zdawczo odbiorczego. Wykonawca oświadcza, że zna stan techniczny i faktyczny pomieszczeń wraz z wyposażeniem i nie wnosi żadnych uwag, zastrzeżeń. Wykonawca obowiązany jest utrzymać lokal i pomieszczenia do niego przynależne we właściwym stanie technicznym i sanitarnym oraz przestrzegać ogólnie przyjętych i obowiązujących w szkole przepisów sanitarno-epidemiologicznych. Wykonawca zobowiązuje się do wykorzystania lokalu zgodnie z przeznaczeniem tj. na prowadzenie zbiorowego żywienia wychowanków bursy oraz dbania o stan techniczny użytkowanych pomieszczeń i przekazanych urządzeń, przestrzegania przepisów p.poż. i bhp, a także obowiązuje się strzec lokalu użytkowego i ubezpieczenia go od wszelkich ryzyk. Wyposażenie kuchni: 1. Kuchnia 6 palnikowa z piekarnikiem elektrycznym. 2. Okap ze stali nierdzewnej. 3. Zmywarka. 4. Patelnie elektryczne -2 szt. 5. Maszyna wieloczynnościowa. 6. Kłoc masarski. 7. Krajalnica do chleba. 8. Maszyna do wędlin. 9. Waga elektroniczna. 10. Chłodziarki -2 szt. 11. Zamrażarka -1 szt. 12. Szafa chłodnicza -1 szt. 13. Talerze obiadowe płytkie- 150 szt. 14. Talerze obiadowe głębokie - 120 szt. 15. Talerze deserowe małe - 60 szt. 16. Garnki - 5 szt. (5-30 l.) 17. Stolnice- 3 szt. Termin realizacji: Realizacja zamówienia następować będzie od 01.09.2011 roku do 28.06.2013 roku z wyłonionym w wyniku postępowania o zamówienie publiczne Wykonawcą..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: nie.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 28.06.2013.

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

III.2) ZALICZKI

- Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia: nie

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

- Zamawiający nie stawia warunku w podanym zakresie.

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna iż wykonanie lub wykonywanie przez Wykonawcę ubiegającego się o udzielenie zamówienia, minimum 2 usług o wartości 120.000,00 zł. brutto każda, odpowiadającej swoim rodzajem - żywienie zbiorowe i wartością usłudze będącej przedmiotem zamówienia w okresie 3 lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, spełnia warunek posiadania przez Wykonawcę niezbędnej wiedzy i doświadczenia do wykonania zamówienia

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie stawia warunku w podanym zakresie.

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

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie stawia warunku w podanym zakresie.

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

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający uzna iż posiadanie przez Wykonawcę opłaconej polisy a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie mniejszą niż 100.000,00 zł. spełnia warunek dotyczący sytuacji ekonomicznej i finansowej Wykonawcy

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 spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**
 - wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia 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, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie
 - opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia
- **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, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy
 - 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 ubezpieczenie 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
- 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.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

Oświadczenie Wykonawcy, że m.in. zapoznał się z treścią niniejszej specyfikacji, załączonym projektem umowy i akceptuje określone w niej warunki, a ponadto iż zobowiązuje się do stosowania obowiązujących przepisów prawa w zakresie technologii żywienia w szczególności zaleceń Państwowego Instytutu Żywności i Żywienia

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne:
nie

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.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

1. Zamawiający przewiduje możliwość dokonywania zmian postanowień zawartej - w wyniku niniejszego zamówienia - umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, w sytuacji konieczności wprowadzenia takich zmian wynikających z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub gdy zmiany te będą korzystne dla amawiającego, a w szczególności przewiduje się możliwość dokonania w umowie: a) zmiany ilości przedmiotu zamówienia, b) zmianę sposobu i terminów wydawania poszczególnych posiłków, c) zmiana ceny jednostkowej brutto posiłków w przypadku zaistnienia urzędowej zmiany stawki podatku VAT, przy zachowaniu ceny jednostkowej netto, 2. Warunkiem dokonania zmian wskazanych powyżej, w szczególności może być: a) zmiana organizacyjna po stronie Zamawiającego, w szczególności w zakresie jego organizacji i funkcjonowania, b) wymagać tego będzie prawidłowa realizacja przez Zamawiającego zadań polegających na zabezpieczeniu wyżywienia wychowanków, c) będzie to konieczne ze względu na zapewnienie bezpieczeństwa lub zapobieżenie awarii, d) będzie to konieczne ze względu na zmianę przepisów prawa. 3. W sytuacji zajścia okoliczności, o których mowa wyżej, Zamawiający bądź Wykonawca, w terminie do 14 dni od ich wystąpienia, powiadomi drugą stronę o tym fakcie. Następnie strony umowy, w terminie do 7 dni od daty w/wym. powiadomienia, przystąpią do negocjacji na temat zmiany postanowień umowy w przedmiotowym zakresie.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.ckuip.kalisz.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego Adres: ul. Przemysłowa 1, 62-800 Kalisz, sekretariat.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 02.08.2011 godzina 10:00, miejsce: Centrum Kształcenia Ustawicznego i Praktycznego Adres: ul. Przemysłowa 1, 62-800 Kalisz, bezwzględnie sekretariat Zamawiającego.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

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