

Ogłoszenie powiązane:

[Ogłoszenie nr 204944-2011 z dnia 2011-07-18 r.](#) Ogłoszenie o zamówieniu - Kalisz

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...

Termin składania ofert: 2011-08-02

---

**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: 221385 - 2011; data zamieszczenia: 17.08.2011**

**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: 204944 - 2011r.

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

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.

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

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

**II.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.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu 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, wyciorowane 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 przygotowywał będzie posiłki na podstawie jadłospisu. 12. Przygotowane posiłki obiadowe lub inne dania gorące muszą posiadać temperaturę nie niższą niż 630 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, kiszone, 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, kiszone 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, makielki, makowiec i kompot z suszu. Śniadanie Wielkanocne musi uwzględniać następujące potrawy: jajko z majonezem, kiełbasę 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, słodycze. 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 dietyki. 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 m<sup>2</sup> Wykonawca będzie uiszczal 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.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:** 17.08.2011.

**IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT:** 4.

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

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

- Firma Handlowo Usługowa Dymarczyk Adam, Górczyński Marek s.c., ul. Częstochowska 61, 62-800 Kalisz, kraj/woj. wielkopolskie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 712093,50 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 792300,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 792300,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 900030,00
- **Waluta:** PLN.