

Sierpc: Usługa cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola w Studzieńcu

Numer ogłoszenia: 205652 - 2011; data zamieszczenia: 19.07.2011

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: 176390 - 2011r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Publiczne Przedszkole w Studzieńcu, Studzieniec 27, 09-200 Sierpc, woj. mazowieckie, tel. 24 2750974, faks.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Usługa cateringu dla dzieci, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola w Studzieńcu.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu- przygotowanie i dostawa wyżywienia dla 35 dzieci w wieku przedszkolnym 3-6 lat, które będą uczęszczać do Publicznego Przedszkola w Studzieńcu, Gmina Sierpc w okresie od 01.09.2011r. do 30.06.2012r. 2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie trzech posiłków dziennie tj. śniadanie, obiad i podwieczorek dla grupy maksymalnie 32 dzieci 3. Wartość kaloryczna posiłków : 1400- 1700 kcal. 4. Posiłki będą dostarczane od poniedziałku do piątku w godzinach : - śniadania - godz. 7.30-8:00, - obiad i podwieczorek - godz. 11.30 - 12:00. 5. Zamawiający określa wielkość przedmiotu zamówienia w okresie trwania umowy tj. (od 01.09.2011r. do 30.06.2012r.) -210 dni tj. maksymalnie 6720 śniadań, 6720 obiadów dwudaniowych, 6720 podwieczorków. 6. Dzienny jadłospis obejmuje : śniadanie- zupa mleczna lub potrawy mleczne i mleko- pochodne, kanapka, herbata itp., obiad: zupa, drugie danie: ziemniaki (lub zamiennie ryż, kasza, kopytka, makaron itp.)- dania mięsne np. sztuka mięsa, udziec kurczaka, kotlet schabowy, stek z piersi z kurczaka, bitki wołowe, gulasz itp. , ryba, pierogi, naleśniki, knedle itp. - surówka, kompot lub napój. Podwieczorek - kanapka lub słodka bułka (ciasto, ciastka) lub desery mleczne, owoce(w tym sezonowe) kisiel, budyń, herbata lub napój mleczny itp.: woda mineralna. 7. Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przed rozpoczęciem każdego kolejnego miesiąca świadczenia usług ustali i przedstawi do zatwierdzenia Zamawiającemu propozycje jadłospisu na okres kolejnych 10 dni roboczych (jadłospis dekadowy). Zamawiający ma prawo do dokonania zmian w

jadłospisie. 8. Posiłki muszą być urozmaicone. Wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury jak i estetyki oraz uwzględniać polską tradycję kulinarną. 9. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem i samodzielnie je przygotowuje. Wykonawca dba o właściwy stan dostarczania posiłków (posiłki gorące, świeże, smaczne i estetyczne) oraz właściwie dobrane do wieku dzieci. 10. Do obowiązków Wykonawcy należy także codzienny odbiór pojemników i odpadów pokonsumpcyjnych niezależnie od ich ilości. Pojemniki zbierane będą w dniu dostawy posiłków do godz. 15.30. 11. Wykonawca oświadcza, że posiada pełne uprawnienia potrzebne do świadczenia usługi wydane przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. 12. Stan posiłków i sposób dowożenia musi spełniać wymogi Państwowej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej. 13. W przypadku awarii lub innych nie przewidzianych zdarzeń Wykonawca jest zobowiązany zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 14. W cenie oferty należy uwzględnić koszt posiłków standardowych i dietetycznych w razie konieczności. 15. Faktury VAT za realizację usługi będą wystawiane raz w miesiącu do 7 dnia każdego miesiąca za miesiąc poprzedni. 16. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany w ilości przedmiotu zamówienia. Rozliczenie finansowe Wykonawcy usługi z Zamawiającym odbywać się będzie na podstawie faktycznie dostarczonych posiłków i ich ceny jednostkowej. 17. Cena jednego zestawu winna zawierać koszt przygotowania i dostarczania posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP. 18. Posiłki muszą spełniać wymogi żywienia zalecane przez Instytut Matki i Dziecka dla dzieci przedszkolnych w wieku od 3 do 6 lat. Posiłki nie mogą być przygotowywane z półproduktów. 19. W przypadku wzmożonej zachorowalności lub nieobecności dzieci, Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić ilość posiłków zgodną z zapotrzebowaniem złożonym na dany dzień przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego. Zapotrzebowanie składane będzie przez Zamawiającego przeddzień realizacji zapotrzebowania do godz. 16.00..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0.

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: 19.07.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 2.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

- Firma Usługowo- Handlowa OL-MARO Robert Langowski, ul. Warszawska 15, 07-630 Skepe, kraj/woj. kujawsko-pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (*bez VAT*): 110250,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 11,50
- **Oferta z najniższą ceną:** 11,5 / **Oferta z najwyższą ceną:** 12,0
- **Waluta:** PLN.