

Ogłoszenie powiązane:

Ogłoszenie nr 333550-2015 z dnia 2015-12-07 r. Ogłoszenie o zamówieniu - Czerwionka-Leszczyny
1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach w okresie od dnia zawarcia umowy, jednakże nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia...
Termin składania ofert: 2015-12-15

Czerwionka-Leszczyny: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyny w roku 2016

Numer ogłoszenia: 348630 - 2015; data zamieszczenia: 21.12.2015

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: 333550 - 2015r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Ośrodek Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach, ul. 3 Maja 36b, 44-230 Czerwionka-Leszczyny, woj. śląskie, tel. 0-32 431 20 39; 431 11 66, faks.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i wydawanie gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej Gminy i Miasta Czerwionka-Leszczyny w roku 2016.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1. Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie i wydawanie jednodaniowych gorących posiłków dla klientów Ośrodka Pomocy Społecznej w Czerwionce-Leszczynach w okresie od dnia zawarcia umowy, jednakże nie wcześniej niż od dnia 1 stycznia 2016 r. do dnia wydania wszystkich zakontraktowanych posiłków, jednakże nie dłużej niż

do dnia 31 grudnia 2016 r. 2. Maksymalna wielkość zamówienia wynosi: 50 000 posiłków z podziałem na następujące części: 1) Rejon 1 obejmujący dzielnicę Czerwionka - 25 000 posiłków, 2) Rejon 2 obejmujący dzielnicę Leszczyny - 25 000 posiłków; z tym zastrzeżeniem, iż wielkości poszczególnych części są zakresem szacunkowym, w związku z czym, w granicach maksymalnej wielkości zamówienia, mogą one ulec zmianie. 3. Zakres ilościowy przedmiotu zamówienia jest zakresem szacunkowym, określonym przez Zamawiającego z należytą starannością, wyrażającym maksymalną ilość posiłków, jaką Zamawiający może zamówić w ramach niniejszego zamówienia. Zamawiający, pomimo dochowania należytej staranności, z uwagi na charakter prowadzonej działalności nie może zapewnić, że zrealizuje zamówienie w pełnym zakresie. 4. Rzeczywista ilość posiłków będzie wynikała z aktualnych potrzeb Zamawiającego i określana będzie w cotygodniowych zapotrzebowaniach odbieranych przez Wykonawcę w siedzibie Zamawiającego, zawierających imienną listę z nazwiskami klientów korzystających z posiłków. 5. Wartość przedmiotu zamówienia będzie iloczynem podanej przez Wykonawcę ceny jednego gorącego posiłku oraz szacunkowego zakresu zamówienia, natomiast wartość zrealizowanego zamówienia będzie wynikała z iloczynu ceny jednego gorącego posiłku oraz faktycznej liczby zamówionych posiłków. 6. Zamawiający wymaga, aby przygotowywane posiłki posiadały wartość kaloryczną min. 840 kcal. 7. Przez gorący posiłek Zamawiający rozumie: 1) Różnego rodzaju zagęszczone zupy z wkladką mięsną i pieczywem (np. pomidorowa, ogórkowa, jarzynowa, kapuśniak, grochówka, fasolowa, pieczarkowa, grzybowa, żurek, itp.) Porcja gorącego posiłku w postaci zupy musi posiadać następującą gramaturę: - zupa - 500 ml., - wkladka mięsna - 100 g, - pieczywo - 100 g. 2) Danie w postaci np. bigosu, fasolki po bretońsku, gulaszu z wątroby, żołądków drobiowych, flaczek wołowych, potrawki z kurczaka, klopsików itp. Gramatura takiego posiłku musi wynosić co najmniej 400 g, gdzie wkład samego mięsa nie może być mniejszy niż 150 g. Dodatkowo wymagany do posiłku jest pieczywo w ilości 100 g lub ziemniaki, kasza, ryż, itp. w gramaturze 250 g. 8. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki wg zróżnicowanych jadłospisów przez kolejne tygodnie, z tym że posiłki mogą się powtarzać, nie częściej niż co 14 dni kalendarzowych. 9. Zamawiający wymaga aby posiłki były wydawane codziennie od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy. 10. Zamawiający wymaga, aby wydawanie posiłków odbywało się zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi. 11. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca umożliwił pobranie we własne naczynia posiłku do domu. 12. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca zapewnił odpowiednie warunki lokalowe umożliwiające spożycie posiłku. Wydawanie posiłków musi odbywać się w co najmniej 2 lokalach, z których jeden zlokalizowany jest w dzielnicy Czerwionka, a drugi w dzielnicy Leszczyny. Lokale przeznaczone do wydawania i spożywania posiłków powinny posiadać miejsca siedzące przy stoliku. 13. Zamawiający wymaga, aby posiłki były dostarczone do punktu wydawania posiłków w termosach

gwarantujących wymaganą temperaturę posiłków oraz spełniających wymagania norm i przepisów regulujących warunki transportu i tymczasowego przechowywania gorących posiłków. 14. Zamawiający wymaga aby posiłki były wydawane w godzinach od 12.00 do 13.00 15. Obowiązkiem wykonawcy jest zapewnienie odpowiednich naczyń i sztućców. Zamawiający dopuszcza podawanie posiłków w naczyniach jednorazowych. 16. Obowiązkiem Wykonawcy jest zapewnienie odpowiedniego personelu posiadającego wymagane badania oraz dopuszczenie do pracy przy żywieniu zbiorowym zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, celem wydawania posiłków i zapewnienia bezpośredniej obsługi korzystających z punktu wydawania posiłków. Liczba personelu wydającego posiłki w każdym punkcie wydawania posiłków nie może być mniejsza niż dwie osoby. Personel Wykonawcy winien być przyjaźnie nastawiony do klientów Zamawiającego i powinien odnosić się do osób korzystających z jadalni, w taki sposób by nie odczuwali jakichkolwiek symptomów niższości społecznej lub poniżenia. 17. Wykonawca nie może zamiast przygotowanego posiłku dokonywać wypłaty klientowi równowartości posiłku w pieniądzu lub dokonywać zamiany posiłku na towary w stanie nieprzetworzonym. 18. Wykonawca nie może wydawać w ramach posiłku alkoholu i wyrobów tytoniowych. 19. Lokale do wydawania posiłków winny odpowiadać wymaganiom ustalonym w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity Dz. U. z 2015 r. poz. 594 z późn. zm.), przepisami wykonawczymi do tej ustawy, z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004), z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylającym dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG (Dz. Urz. UE L 338 z 13.11.2004 oraz przepisami ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. Dz. U. z 2015 r. poz. 1412).

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9, 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: 18.12.2015.

IV.2) LICZBA OTRZYMANÝCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMUDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Iwona Pietrzak Restauracja KIBIC, ul. Wolności 2, 44-230 Czerwionka-Leszczyny, kraj/woj. śląskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 273000,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 294840,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 294840,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 294840,00
- **Waluta:** PLN .