

**Dobromierz: Przygotowanie i dostawa posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjum w placówkach, których organem prowadzącym jest Gmina Dobromierz w roku szkolnym 2010/2011.**

**Numer ogłoszenia: 301774 - 2010; data zamieszczenia: 22.09.2010**

**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: 264814 - 2010r.

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

**SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Gminny Ośrodek Pomocy Społecznej, ul. Cmentarna 14, 58-170 Dobromierz, woj. dolnośląskie, tel. 74 8586 237, faks 74 8586 237.

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

**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

**II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Przygotowanie i dostawa posiłków jednodaniowych dla uczniów szkół podstawowych i gimnazjum w placówkach, których organem prowadzącym jest Gmina Dobromierz w roku szkolnym 2010/2011..

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na codziennym przygotowaniu i dostawie do szkół na terenie Gminy Dobromierz gorących obiadów jednodaniowych (trzy razy w tygodniu drugie danie - poniedziałek, środa, piątek, dwa razy w tygodniu pożywna zupa - wtorek, czwartek) w celu dożywiania dzieci w wieku od 5 do 16 lat. Pod pojęciem pożywnej zupy należy rozumieć zupę z chlebem. Gorący posiłek w postaci drugiego dania, proponowane zestawy: pierogi - nadzienie różne; kopytka - dodatki różne; naleśniki - nadzienie różne; mięso-ryby - dodatki ziemniaki, surówka; gołąbki - sosy różne; gulasz - dodatki ziemniaki, surówka; placki ziemniaczane - sos; pulpety w sosie - surówka. Do mięsa zamiennie mogą być podawane ziemniaki, kasze, ryż lub makaron. Waga posiłków powinna się przedstawiać następująco: zupa 400g, ziemniaki, kasza, ryż lub makaron - 200g, mięso lub ryba - 100g, surówka lub jarzyny - 100g, pierogi, naleśniki, kopytka, makaron, krokiety z sosem - 300g. W realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawcę obowiązuje -System HACCP-regulowany: 1.Dyrektywą Rady 89-397-EEC z 14 czerwca 1989 r. dotycząca ochrony zdrowia ludzkiego,urzędowej kontroli artykułów żywnościowych oraz inspekcji, pobierania prób, analiz i dokumentacji. 2.Dyrektywą Rady 93-43-EEC z 10 czerwca 1993 r. dotycząca obowiązku stosowania w produkcji HACCP, wymogów higieny, zakupów, dystrybucji i sprzedaży żywności oraz konieczności potwierdzenia, że stosowane są odpowiednie procedury postępowania w standardowych czynnościach podczas prowadzenia przedsiębiorstwa produkcyjnego.Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć posiłki w termosach zapewniających właściwą ochronę i temperaturę oraz środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności, spełniając przy tym wszelkie wymogi sanitarno-higieniczne. Ciepły posiłek musi odpowiadać normom

odżywczym obowiązującym w tzw. Punktach zbiorowego żywienia, tj. posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, sporządzone z pełnowartościowych, świeżych artykułów spożywczych, posiadających aktualne terminy ważności. Wykonawca ponosi koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłków. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 roku Nr 171, poz. 1225 z późn. zm.) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania badań sprawdzających kaloryczność i wagę zamawianego posiłku. W przypadku stwierdzenia, że posiłek nie spełnia parametrów określonych w zamówieniu, Zamawiający kosztami badania obciąży Wykonawcę. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności rodzajowo tych samych posiłków w ciągu kolejnych dwóch tygodni żywieniowych. Wykonawca w ramach świadczonych usług zobowiązany jest do współpracy z dyrektorami szkół i kierownikiem Ośrodka Pomocy Społecznej w Dobromierzu. Tygodniowy jadłospis będzie przedstawiany dyrektorom szkół z dwudniowym wyprzedzeniem. Dzienna szacunkowa liczba dzieci objętych dożywianiem w trakcie okresu dożywiania wyniesie 100 osób. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany liczby osób dożywianych. W przypadku zmiany liczby posiłków, Wykonawca będzie obowiązany do uwzględnienia w tym zakresie zgłaszanych potrzeb zarówno mających wpływ na zwiększenie jak i na zmniejszenie liczby posiłków. Szczegółowy wykaz dzieci objętych dożywianiem, z podziałem na szkoły, zostanie przekazany Wykonawcy w terminie do 3 dni przed rozpoczęciem dożywiania. Miejsce dostarczania posiłków: - Szkoła Podstawowa w Dobromierzu, - Zespół Szkół w Roztoce, - Szkołę Podstawową w Gniewkowie..

**II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 55.52.31.00-3, 55.52.40.00-9.

## **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:** 22.09.2010.

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

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

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

- POMOC Jan Gargasewicz, ul. Cmentarna 8, 58-170 Dobromierz, kraj/woj. dolnośląskie.

**IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT):** 71570,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 4,50
- **Oferta z najniższą ceną:** 4,50 / **Oferta z najwyższą ceną:** 7,48
- **Waluta:** PLN.