

Kielce: Wyżywienie uczestników w trakcie zajęć dydaktycznych dla uczestników projektu Szkolenie - Praktyka - Zatrudnienie - Rozwój IV, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PO KL Priorytet 1 działanie 1.3. Poddziałanie 1.3.3. zgodnie z umową nr UDA-POKL.01.03.03-00-058/11
Numer ogłoszenia: 149803 - 2011; data zamieszczenia: 27.05.2011
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: 137845 - 2011r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Świętokrzyska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy w Kielcach, ul. H. Sienkiewicza 36, 25-507 Kielce, woj. świętokrzyskie, tel. 041 343-13-54, 343 13 55, faks 041 343-13-54, 343 13 55.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Ochotnicze Hufce Pracy.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Wyżywienie uczestników w trakcie zajęć dydaktycznych dla uczestników projektu Szkolenie - Praktyka - Zatrudnienie - Rozwój IV, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PO KL Priorytet 1 działanie 1.3. Poddziałanie 1.3.3. zgodnie z umową nr UDA-POKL.01.03.03-00-058/11.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłku dla 70 uczestników projektu, tj. młodzieży w wieku 15-24 lat. Zamówienie obejmuje usługę żywienia uczestników projektu w n/w jednostkach Zamawiającego, na które mogą być składane oferty częściowe. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną, kilka lub wszystkie części. Zamówienie obejmuje usługę żywienia w formie cateringu uczestników projektu Szkolenie - Praktyka - Zatrudnienie - Rozwój IV edycja współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w okresie od podpisania umowy do 10.11.2011 r. na terenie bazy jednostek Zamawiającego. Zaplanowano średnio na 1 grupę w Pińczowie - 49 dni żywieniowych, na 1 grupę w Kielcach - 88 dni żywieniowych, na 1 grupę w Końskich - 68 dni żywieniowych. Usługa cateringowa świadczona będzie w dni powszednie w godzinach od 12:00 do 17:00, a konkretna godzina podania posiłku będzie przedstawiona przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych miesięcznych harmonogramów żywienia. W niektórych grupach dniem żywieniowym może być również

sobota, o czym Wykonawca zostanie poinformowany w szczegółowym miesięcznym harmonogramie żywienia. Dopuszcza się możliwość przesunięcia ilości posiłków w poszczególnych miesiącach z uwagi na nieprzewidziane trudności wynikające ze zmian w planie zajęć uczestników projektu. Posiłek powinien być w formie ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Posiłek powinien składać się z: - Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 180 gram, - Sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 160 gram lub kotlet schabowy 100 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba z panierką 170 gram lub udziec z kurczaka 150 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 250 gram lub gulasz potrawka 250 gram, - Surówka warzywna sezonowa 100 gram lub warzywa gotowane 150 gram - Napój 200ml. Składnik mięsny dania gorącego nie może się powtórzyć w ciągu tygodnia. Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp., zgodne z określonymi normami. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków. Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb - poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9, 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: tak, projekt/program: Szkolenie - Praktyka - Zatrudnienie - Rozwój IV edycja, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PO KL Priorytet 1 działanie 1.3. Poddziałanie 1.3.3. zgodnie z umową nr UDA-POKL.01.03.03-00-058/11.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1

Nazwa: żywienie w 13-3 OHP Kielcach ul. Paderewskiego 31 25-004 Kielce

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 26.05.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 7.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:
Magdalena M Catering Mariola Królik, ul. Zagórska 195, 25-344 Kielce, kraj/woj.
świętokrzyskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 29333,33 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 25872,00

Oferta z najniższą ceną: 23628,00 / Oferta z najwyższą ceną: 33000,00

Waluta: PLN.

Część NR: 2

Nazwa: żywienie w 13-5 OHP Końskie ul. Partyzantów 1 26-200 Końskie

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25.05.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 4.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:
Arkadia Jerzy Kozioł, Chopina 3/30, 26-220 Stąporków, kraj/woj. świętokrzyskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 15111,11 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 12920,00

Oferta z najniższą ceną: 12920,00 / Oferta z najwyższą ceną: 17000,00

Waluta: PLN.

Część NR: 3

Nazwa: żywienie w 13-7 OHP Pińczów ul. Spółdzielcza 6 28-400 Pińczów

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 25.05.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREM UdzIELONO ZAMÓWIENIA:
Zespół Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Pińczowie, ul. Spółdzielcza 6, 28-400 Pińczów,
kraj/woj. świętokrzyskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 10888,88 PLN.

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

Cena wybranej oferty: 11564,00

Oferta z najniższą ceną: 11564,00 / Oferta z najwyższą ceną: 12250,00

Waluta: PLN.