

**Grajewo: Przygotowanie obiadów dwudaniowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pobytu „Klub Seniora” w Grajewie w ilości około 23000 zestawów obiadowych w stosunku rocznym - na 2015 r.**

**Numer ogłoszenia: 241039 - 2014; data zamieszczenia: 23.12.2014**

**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: **241039** – 2014 r.

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

#### **SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY**

**I. 1) NAZWA I ADRES:** Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej w Grajewie, ul. Strażacka 6, 19-200 Grajewo, woj. podlaskie, tel. 86 273 08 60, faks 86 273 08 61.

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

#### **SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**

##### **II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego:** Przygotowanie obiadów dwudaniowych dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pobytu Klub Seniora w Grajewie w ilości około 23000 zestawów obiadowych wraz z kompotem w stosunku rocznym - na 2015 r.

**II.2) Rodzaj zamówienia:** Usługi.

**II.3) Określenie przedmiotu zamówienia:** 1. Przedmiotem zamówienia jest usługa - przygotowanie obiadów dwudaniowych wraz z kompotem lub napojem dla pensjonariuszy Dziennego Domu Pobytu Klub Seniora w Grajewie, w ilości około 23000 zestawów obiadowych na 2015 rok tj. około 90 posiłków z kompotem dziennie za wyjątkiem sobót, niedziel i świąt. 2. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości obiadów w stosunku rocznym, w okresie objętym przedmiotem zamówienia, ze względu na frekwencję osób korzystających z tej formy pomocy. Z racji zmniejszenia liczby przygotowanych posiłków Wykonawcy nie przysługują roszczenia względem Zamawiającego. 3. Minimalna wartość kaloryczna zestawu obiadowego - 850 kcal 4. Zestaw obiadowy składający się co najmniej z 2 dań i kompotu lub napoju, w tym: z zupy o pojemności nie mniejszej niż 450 ml, kaloryczność 250 kcal, drugiego dania - kaloryczność 600 kcal, kompotu lub napoju. Posiłki muszą być skomponowane w następujących proporcjach: co najmniej 3 razy w tygodniu obiady mięsne, 1 raz w tygodniu ryba, 1 raz w tygodniu obiady bezmięsne. Podstawą drugiego dania powinny być potrawy z produktów białkowych np. z mięsa, ryb, podrobów, jaj, sera lub tzw. potrawa półmięsna złożona z mięsa i warzyw lub produktów mącznych albo bezmięsna uzupełniona produktami białkowymi (serem, jajami). Ziemniaki powinny stanowić oddzielną potrawę i nie mogą zastępować potraw z warzyw. Posiłki powinny być urozmaicone, o temperaturze w

granicach 67-75 stopni Celsjusza. Dania nie mogą powtarzać się w okresie dekady. 5. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami dobrej praktyki higienicznej oraz przestrzegał norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywności. 6. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zachowując wymogi sanitarno- epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie. 7. Wykonawca będzie podawał jadłospis na dekadę ( 10 dni ) do wiadomości Zamawiającego. 8. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia obiadów własnym transportem we własnych termosach. 9. Dostarczenie zamówienia do punktu wydawania posiłków w DDP Klub Seniora odbywać się będzie w godz.12:00 – 13:00. 10. W przypadku awarii lub innych nieprzewidzianych zdarzeń Wykonawca zobowiązany jest zapewnić posiłki o nie gorszej jakości na swój koszt z innych źródeł. 11. Rozliczenia finansowe Wykonawcy z Zamawiającym odbywać się będą na podstawie ilości faktycznie dostarczonych obiadów i ich ceny jednostkowej. 12. Ilość zamawianych obiadów Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy najpóźniej do godz. 14:00 poprzedniego dnia. 13. W dniach 01 kwietnia i 22 grudnia 2015 r. zamiast obiadu Wykonawca przygotowuje tradycyjny posiłek świąteczny o uroczystym charakterze.

#### **II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6.**

### **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: 23.12.2014.**

#### **IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 7.**

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

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

- NEPTUN BEATA SZALACH, 20-021 LUBLIN, UL. SOLNA 5 lok. 15

#### **IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 175560,00 PLN**

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

- **Cena wybranej oferty:** 100740,00 PLN
- **Oferta z najniższą ceną:** 100740,00 PLN /**Oferta z najwyższą ceną:** 216660,00 PLN
- **Waluta:** PLN.