

**Warszawa: Przygotowanie i wydanie na terenie Dzielnicy Pragi
Północ gorących posiłków dla podopiecznych OPS w okresie od
01.05.2013 roku do 31.12.2013 roku**

Numer ogłoszenia: 60505 - 2013; data zamieszczenia: 22.04.2013

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: 52333 - 2013r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Ośrodek Pomocy Społecznej Praga Północ m.st. Warszawy, ul. Szymanowskiego 6/61, 03-477 Warszawa, woj. mazowieckie, tel. 022 6193437, 8180000, 61197602, faks 022 6193437, 8180000.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Inny: Jednostka organizacyjna m.st Warszawy.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Przygotowanie i wydanie na terenie Dzielnicy Pragi Północ gorących posiłków dla podopiecznych OPS w okresie od 01.05.2013 roku do 31.12.2013 roku.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: 1.Przedmiotem zamówienia jest przygotowywanie, dostarczenie i wydanie gorących posiłków klientom OPS Dzielnicy Praga Północ m.st. Warszawy, przez 7 dni w tygodniu. Zamawiający dopuszcza by bar, jadalnia była zamknięta w niektóre dni świąteczne (np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadalni. Posiłki wydawane będą na podstawie KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed rozpoczęciem nowego miesiąca. Karty te, wraz z wykazaniem ilości zjedzonych posiłków będą, co miesiąc stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę. Wykonawca przekazuje KARTY WYDAŃ GORĄCYCH POSIŁKÓW do Zamawiającego za miesiąc, którego dotyczy faktura w terminie do 5 dnia następnego miesiąca 2.Jadalnia, bar powinien być położony na terenie Dzielnicy Pragi Północ zgodnie z załącznikiem nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia. Szacunkowa liczba posiłków w okresie od 01-05-2013 roku do 31-12-2013 roku wyniesie maksymalnie 38 400 (tj. spożywać posiłki będzie około 170 osób) - szczegółowy rejon został określony na mapie Pragi Północ - załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia; 3.Wykonawcy starający się o udzielenie zamówienia muszą posiadać jadalnię, bar w rejonie, którego dotyczy oferta. 4.Posiłki będą wydawane, co najmniej w godzinach: od 10.00 do minimum 17.00. 5.Ogólna ilość posiłków może ulec zmianie (do 10%) 6.Kaloryczność posiłków zgodna z normami ustalonymi przez instytut Żywności i Żywienia i Żywności 7.Sala, jadalnia jednorazowo powinna pomieścić około 30 osób dla klientów OPS 8.Zapewnienie klientom OPS spożywających posiłek do bezpłatnego dostępu do WC oraz umywalki. 9.Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone,

estetycznie podane i gorące. 10.Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. 11.Klienci powinni otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu, ewentualnie pobiorą we własne naczynia do domu przez osobę przez nią umocowaną na piśmie do odbioru posiłku. 12.Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych. 13.Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobową obsługę przy wydawaniu posiłków 14.Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia (badania na nosicielstwo) dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywności zbiorowej. 15.Wykonawca odpowiada za idealną czystość urządzeń gastronomicznych, w których przygotowywane będą posiłki, estetyczny wygląd i czystość zatrudnionego personelu, idealną czystość technologii przygotowywania i wydawania posiłków. 16.Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki. 17.Zamawiający będzie sprawdzać jakość obiadów. W przypadku naruszenia postanowień umowy oraz warunków określonych w niniejszym Opisie przedmiotu zamówienia Zamawiający odstąpi od umowy w trybie natychmiastowym. Posiłki winny być skomponowane w następujących proporcjach: Min 4 x w tygodniu obiady mięsne, Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia. Wartość kaloryczna posiłku powinna być zgodna z normami i uwzględniać rację pokarmową dla osób powyżej 40 roku życia. Zamawiający żąda przedstawienia przykładowego jadłospisu na okres 7 dni kalendarzowych, zawierający gramaturę oraz kaloryczność posiłku - wg następującego schematu zawartego w załączniku nr 7 do oferty. Zamawiający dopuszcza możliwość powtarzania jadłospisu po 7 dniach z możliwością zamiany kolejności zestawów obiadowych..

II.4) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.50.00.00-5.

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: 19.04.2013.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

- Firma Gastronomiczna Andrzej Naumowicz, ul. Stalowa 20/22, 03-426 Warszawa, kraj/woj. mazowieckie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 345600,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 322237,44
- **Oferta z najniższą ceną:** 322237,44 / **Oferta z najwyższą ceną:** 322237,44
- **Waluta:** PLN.