

---

**Warszawa: Przygotowanie i wydanie na terenie Dzielnicy Pragi  
Północ gorących posiłków dla podopiecznych OPS w okresie od  
16.04.2012 roku do 31.12.2012**

**data zamieszczenia: 05.04.2012**

**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: 57323 - 2012r.

**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 16.04.2012 roku do  
31.12.2012.

**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  
święteczne (np. Nowy Rok) pod warunkiem jednak, że Wykonawca z kilkudniowym wyprzedzeniem  
powiadomi wcześniej klientów o terminie zamknięcia baru, jadalni. Posiłki wydawane będą na  
podstawie list klientów, które Zamawiający dostarczy Wykonawcy najpóźniej na jeden dzień przed  
rozpoczęciem nowego miesiąca. Listy te, wraz z wykazaniem ilości zjedzonych posiłków będą, co  
miesiąc stanowiły załącznik do faktury wystawianej przez Wykonawcę. 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 16-04-2012 roku do 31-12-2012 roku wyniesie maksymalnie 50 700 (tj. spożywać posiłki będzie około 195 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 jadłodajnię, 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, jadalna jednorazowo powinna pomieścić około 30 osób dla klientów OPS 8. Zapewnienie bezpłatnego dostępu do WC wraz z umywalka. 9. Zapewnienie dostępu osobom niepełnosprawnym 10. Wydawane posiłki muszą być sycące, smaczne, kaloryczne, zdrowe, urozmaicone, estetycznie podane i gorące. 11. Posiłek powinien być przygotowany wg zasad racjonalnego żywienia i obowiązujących przepisów kulinarnych. 12. Klienci powinni otrzymać zawsze gorący posiłek, który zjedzą na miejscu, ewentualnie pobiorą we własne naczynia do domu. 13. Zapewnienie przygotowania około 5% posiłków dietetycznych. 14. Wykonawca zapewni, co najmniej dwuosobowa obsługę przy wydawaniu posiłków 15. Personel Wykonawcy powinien być przyjaźnie nastawiony do klientów korzystających z posiłków. Ponadto musi posiadać odpowiednie zaświadczenia dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywności zbiorowej. 16. 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. 17. Zamawiający będzie obciążony tylko za faktycznie wydane klientom posiłki. 18. 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: 05.04.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 2.

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

- Konsorcjum Firm Bar Ząbkowski S.C., oraz Bar Mleczny Rusałka Maria Sobolewska, ul. Ząbkowska 2, 03-736 Warszawa, kraj/woj. mazowieckie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 445972,22 PLN.

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

- Cena wybranej oferty: 429287,04
- Oferta z najniższą ceną: 425454,12 / Oferta z najwyższą ceną: 435310,20
- Waluta: PLN.