

**Warszawa: Przygotowanie i wydanie na terenie Dzielnicy Pragi
Północ gorących posiłków dla podopiecznych OPS w okresie od
01.01.2013 roku do 30.04.2013 roku**

Numer ogłoszenia: 257807 - 2012; data zamieszczenia: 05.12.2012

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: 244045 - 2012r.

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

SEKCJA I: ZAMAWIAJACY

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 01.01.2013 roku do
30.04.2013 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
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 01-01-2013 roku do 30-04-2013 roku

wyniesie maksymalnie 22 680 (tj. spożywać posiłki będzie około 189 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 dwuosobową 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: 05.12.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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): 189266,67 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 203548,46
- **Oferta z najniższą ceną:** 203548,46 / **Oferta z najwyższą ceną:** 203548,46
- **Waluta:** PLN