

# Biuletyn Informacji Publicznej

<https://bip.kuratorium.waw.pl/bip/zamowienia-publiczne/676,Swiadczenie-uslug-cateringowych-na-terenie-miasta-Warszawy-przetarg-zakonczony.html>  
03.05.2024, 23:02

Strona znajduje się w archiwum.

## Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Warszawy - przetarg zakończony

Część 1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Warszawa w lokalu gastronomicznym lub miejscu przeznaczonym do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, w promieniu do 500 m od gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej, w ramach projektu „Szukając Einsteina – Akademia Umysłów Ścisłych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Konkurs zamknięty nr 4/POKL/2009 Ministerstwa Edukacji Narodowej. Część 2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Warszawa w lokalu gastronomicznym lub miejscu przeznaczonym do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, w promieniu do 500 m od gmachu Wydziału Mechatroniki Politechniki Warszawskiej przy ul. Św. Andrzeja Boboli 8 w Warszawie, w ramach projektu „Szukając Einsteina – Akademia Umysłów Ścisłych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Konkurs zamknięty nr 4/POKL/2009 Ministerstwa Edukacji Narodowej.

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Warszawa w lokalu gastronomicznym lub miejscu przeznaczonym do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, w promieniu do 500 m od gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej, w ramach projektu „Szukając Einsteina – Akademia Umysłów Ścisłych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Konkurs zamknięty nr 4/POKL/2009 Ministerstwa Edukacji Narodowej.

1.2. Usługa powyższa obejmuje przygotowanie cateringu obiadowego w wybrane soboty w okresie wrzesień 2012 r. - czerwiec 2013 r., oraz dostarczanie przedmiotu zamówienia w miejsce wskazane przez zamawiającego.

1.3. Catering powinien być przygotowany każdorazowo dla 130 osób w trakcie 24 spotkań. Łącznie wydanych powinno być 3.120 zestawów obiadowych według poniższej specyfikacji:

1.3.1. Catering obiadowy – zestaw obiadowy powinien zawierać (minimalnie na 1 osobę):

a) Zupa z gotowanymi warzywami,

b) Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 200 gramów,

c) Sztuka mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów lub kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów lub udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz potrawka 200 gramów,

d) Surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów.

e) Kompot z owoców – 300 mililitrów.

f) Deser: ciasto z blachy 1 porcja na osobę – 200 gramów.

1. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło (gorący) w pojemniku termoizolacyjnym lub na talerzu z kompletem sztućców zwykłych lub jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony/podany jako wyczerpany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Drugie danie (danie główne) musi być podane w taki sposób, aby każdy uczestnik za każdym razem miał możliwość wyboru spośród dwóch odrębnych dań, np. ryba z ziemniakami albo sztuka mięsa z sosem i kaszą gryczaną. Wykonawca dostarczać będzie zestawy obiadowe od września 2012 r. do czerwca 2013 r., w wybrane soboty (co najmniej 2 w miesiącu), w godzinach od 12.00 do 13.00, według harmonogramu przedstawionego przez Zamawiającego w dniu zawarcia umowy.

2. Wybór posiłków nie może się powtarzać w żadnym z jego poszczególnych elementów w następujących po sobie dniach świadczenia usługi. Dopuszczalne jest podawanie różnych ryb lub mięs, jak również wyboru tych samych dodatków: ziemniaków, makaronu, ryżu i kaszy.

3. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia, oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

4. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

5. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

6. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

b) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

c) estetycznego podawania posiłków,

d) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania.

1. Okres realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2013 r.
2. Forma współpracy: umowa cywilnoprawna.

10. Miejsce wykonywania zamówienia: miejscem wykonywania usługi będzie lokal gastronomiczny lub inny przeznaczony do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, spełniający wszystkie warunki sanitarne, higieny i BHP, z dostępem do toalety, położony w promieniu do 500 m od gmachu Głównego Politechniki Warszawskiej tj. w Warszawie przy Palcu Politechniki 1.

11. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0, 55.32.00.00-9.

12. Zamówienie o wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust. 8 ustawy.

## CZĘŚĆ II. Zamówienia

12.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Warszawa w lokalu gastronomicznym lub miejscu przeznaczonym do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, w promieniu do 500 m od gmachu Wydziału Mechatroniki Politechniki Warszawskiej przy ul. Św. Andrzeja Boboli 8 w Warszawie, w ramach projektu „Szukając Einsteina - Akademia Umysłów Ścisłych” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, Konkurs zamknięty nr 4/POKL/2009 Ministerstwa Edukacji Narodowej.

12.2. Usługa powyższa obejmuje przygotowanie cateringu obiadowego w wybrane soboty w okresie wrzesień 2012 r. - czerwiec 2013 r., oraz dostarczanie przedmiotu zamówienia w miejsce wskazane przez zamawiającego.

12.3. Catering powinien być przygotowany każdorazowo dla 26 osób w trakcie 24 spotkań. Łącznie wydanych powinno być 624 zestawów obiadowych według poniższej specyfikacji:

12.3.1. Catering obiadowy - zestaw obiadowy powinien zawierać (minimalnie na 1 osobę):

g) Zupa z gotowanymi warzywami,

h) Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 200 gramów,

i) Sztuka mięsa bez sosu 170 gramów lub sztuka mięsa z sosem 190 gramów lub kotlet schabowy 100 gramów lub ryba bez panierki 150 gramów lub ryba z panierką 170 gramów lub udziec z kurczaka 170 gramów lub kotlet mielony 150 gramów lub gulasz potrawka 200 gramów,

j) Surówka warzywna 100 gramów lub warzywa gotowane 150 gramów.

k) Kompot z owoców - 300 mililitrów.

l) Deser: ciasto z blachy 1 porcja na osobę - 200 gramów.

13. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło (gorący) w pojemniku termoizolacyjnym lub na talerzu z kompletem sztućców zwykłych lub jednorazowych i

serwetek. Obiad może być dostarczony/podany jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu. Drugie danie (danie główne) musi być podane w taki sposób, aby każdy uczestnik za każdym razem miał możliwość wyboru spośród dwóch odrębnych dań, np. ryba z ziemniakami albo sztuka mięsa z sosem i kaszą gryczaną. Wykonawca dostarczać będzie zestawy obiadowe w od września 2012 r. do czerwca 2013 r., w wybrane soboty (co najmniej dwie w miesiącu), w godzinach od 12.00 do 13.00, według harmonogramu przedstawionego przez Zamawiającego w dniu zawarcia umowy.

14. Wybór posiłków nie może się powtarzać w żadnym z jego poszczególnych elementów w następujących po sobie dniach świadczenia usługi. Dopuszczalne jest podawanie różnych ryb lub mięs, jak również wyboru tych samych dodatków: ziemniaków, makaronu, ryżu i kaszy.

15. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia, oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

16. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

17. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

18. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

e) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,

f) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),

g) estetycznego podawania posiłków,

h) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania.

19. Okres realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 30 czerwca 2013 r.

20. Forma współpracy: umowa cywilnoprawna.

21. Miejsce wykonywania zamówienia: miejscem wykonywania usługi będzie lokal gastronomiczny lub inny przeznaczony do wydawania i spożywania posiłków dla ludności, spełniający wszystkie warunki sanitarne, higieny i BHP, z dostępem do toalety, położony w promieniu do 500 m od gmachu Wydziału Mechatroniki Politechniki Warszawskiej przy ul. Św. Andrzeja Boboli 8 w Warszawie.

22. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55.32.10.00-6, 55.52.12.00-0, 55.32.00.00-9.

23. Zamówienie o wartości poniżej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust. 8 ustawy.

# Pliki do pobrania

---



[Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty](#)  
352.79 KB



[SIWZ](#)  
440.66 KB



[ogłoszenie o zamówieniu](#)  
325.01 KB



[załącznik nr 1](#)  
55.5 KB



[załącznik nr 2](#)  
29 KB



[załącznik nr 3](#)  
27.5 KB



[załącznik nr 4](#)  
257.35 KB

## Metryczka

---

Data utworzenia 03.08.2012  
Data publikacji 03.08.2012  
Data modyfikacji 20.11.2012  
[Rejestr zmian](#)

Podmiot udostępniający informację:  
Kuratorium Oświaty w Warszawie

Osoba wytwarzająca/odpowiadająca za informację:  
Daniel Szostek

Osoba udostępniająca informację:  
Marcin Snopczyński

Osoba modyfikująca informację:  
Marcin Snopczyński