

Poland-Kosakowo: Canteen and catering services

OJ S 117/2014 20/06/2014

Contract notice**Services****Directive 2004/18/EC****Section I: Contracting authority**

I.1. Name and addresses

Official name: Urząd Gminy Kosakowo

Postal address: ul. Żeromskiego 69

Town: Kosakowo

Postal code: 81-198

Country: Poland

For the attention of: Łukasz Gwizdała

E-mail: zamowienia@kosakowo.pl

Telephone: +48 586604301

Fax: +48 586604301

Internet address(es):General address of the contracting authority: <http://www.bip.kosakowo.pl>**Additional information can be obtained from:**

the abovementioned address

Specifications and additional documents (including documents for competitive dialogue and a dynamic purchasing system) can be obtained from:

the abovementioned address

Tenders or requests to participate must be submitted: the abovementioned address**I.2. Type of the contracting authority**

Regional or local authority

I.3. Main activity

General public services

I.4. Contract award on behalf of other contracting authorities

The contracting authority is purchasing on behalf of other contracting authorities: no

Section II: Object of the contract

II.1. Description**II.1.1. Title attributed to the contract by the contracting authority**

Usługi żywienia dla jednostek organizacyjnych w gminie Kosakowo

II.1.2. Type of contract and place of performance or delivery

Services

Service category No 17: Hotel and restaurant services

Main site or place of performance: PL63

NUTS code

II.1.3. Information about a framework agreement or a dynamic purchasing system

The notice involves a public contract

II.1.4. Information about framework agreement

II.1.5. Short description of the contract or purchase(s)

3.1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywienia (wytwarzanie i wydawanie posiłków) dziennie dla co najmniej 500 osób, w oparciu o dzierżawę kuchni i zaplecza bez wyposażenia w sprzęt i urządzenia. Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może wahać w granicach 30% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy.

Wykonawca korzystając z pomieszczenia kuchennego na parterze Szkoły Podstawowej w Mostach o powierzchni 142 m² i pomieszczenia gospodarczego o łącznej powierzchni 110 m², (bez wyposażenia) będzie przygotowywał posiłki w oparciu o własny profesjonalny sprzęt kuchenny.

Wykonawca korzystający z pomieszczeń kuchennych zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno - epidemiologicznego, wyposażenia oraz właściwych warunków bhp. i p. poż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania.

II.1.6. CPV code(s)

55500000 Canteen and catering services

II.1.7. Information about the Government Procurement Agreement (GPA)

The procurement is covered by the Government Procurement Agreement: no

II.1.8. Lots

This contract is divided into lots: no

II.1.9. Information about variants

Variants will be accepted: no

II.2. Scope of the procurement

II.2.1. Total quantity or scope

3.1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usługi żywienia (wytwarzanie i wydawanie posiłków) dziennie dla co najmniej 500 osób, w oparciu o dzierżawę kuchni i zaplecza bez wyposażenia w sprzęt i urządzenia. Zamawiający zastrzega, że podana ilość posiłków jest wartością szacunkową a faktyczne zapotrzebowanie na posiłki może wahać w granicach 30% (na plus lub na minus) w całym okresie trwania umowy.

Wykonawca korzystając z pomieszczenia kuchennego na parterze Szkoły Podstawowej w Mostach o powierzchni 142 m² i pomieszczenia gospodarczego o łącznej powierzchni 110 m², (bez wyposażenia) będzie przygotowywał posiłki w oparciu o własny profesjonalny sprzęt kuchenny.

Wykonawca korzystający z pomieszczeń kuchennych zobowiązany jest do zapewnienia w nich odpowiedniego stanu technicznego i sanitarno - epidemiologicznego, wyposażenia oraz właściwych warunków bhp. i p. poż, stosownie do wymogów Sanepidu, PIP i innych instytucji mających uprawnienia kontrolne, przyjmując na siebie wszelkie zobowiązania.

Czynsz za dzierżawę kuchni wraz z zapleczem i wyposażeniem wynosi 1100 zł + Vat i będzie waloryzowany 1 raz w roku z dniem 1 września, począwszy od 01.09.2015 r. nie więcej niż o wskaźnik wzrostu cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszony przez Prezesa GUS za poprzedni rok kalendarzowy. W kwotę czynszu wliczone są opłaty eksploatacyjne za: zimną wodę (ZW), ciepłą wodę (C.W), centralne ogrzewanie (C.O.) i kanalizację. Wykonawca samodzielnie zawrze umowy na wywóz nieczystości stałych oraz zlewk, na dostawę energii elektrycznej oraz serwis urządzeń kuchennych (w tym z Urzędem Dozoru Technicznego

(UDT) na nadzór nad dźwigiem towarowym), serwis urządzeń gaśniczych. Wykonawca samodzielnie będzie przeprowadzał ekspertyzy wymagane przepisami prawa dla obiektów gastronomicznych (przeglądy instalacji elektrycznej, gaśniczej itp.).

Zamawiający wyraża zgodę na korzystanie przez Wykonawcę z dzierżawionych pomieszczeń na potrzeby własne w okresie dni wolnych od nauki szkolnej, tj. soboty, niedziele, dni świąteczne, ferie, wakacje. Na potrzeby dodatkowego najmu (w okresie dni wolnych od nauki) zostaną sporządzone dodatkowe umowy najmu.

3.2. Wykonawca zobowiązany będzie do:

3.2.1. Przygotowania, dostarczenia i wydania gorących posiłków w gminnych publicznych szkołach podstawowych i gimnazjum, publicznych przedszkolach, również kolonistom korzystającym ze szkół gminnych w okresie letnim oraz osobom objętym pomocą Gminnego Ośrodka Pomocy Społecznej w Kosakowie w ilościach wynikających ze stanu zleceń. W okresie trwania umowy tj 1.9.2014 r. do 31.8.2018 r. wykonawca zobowiązany będzie do wykonania na rzecz:

- a) szkół 30 405 obiadów pełnych, 283 101 obiadów połówek,
- b) na rzecz przedszkoli 441 588 posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków)
- c) na rzecz kolonii 39 872 posiłków (śniadań, obiadów, podwieczorków, kolacji)
- d) na rzecz GOPS-u 22 282 obiadów pełnych. Wykazana liczba może być wyższa lub niższa w poszczególnych miesiącach rozliczeniowych i uzależniona będzie od bieżącego zapotrzebowania.

- Wydawanie posiłków w godzinach i turach zleceniobiorca uzgadnia z dyrektorem szkoły i zawiera z nim umowę szczegółową.
- Wydawanie posiłków oraz napojów odbywać się będzie w naczyniach z trwałego tworzywa, pozwalającego na bezpieczne mycie w zmywarkach i z metalowymi sztućcami.
- Zupa podawana w wazach.

3.2.2. W związku z różną specyfiką szkół, Wykonawca zawrze osobne szczegółowe umowy z Dyrektorami w/w szkół ustalając min:

- porę dostarczenia posiłków
- możliwość odpłatnego nabycia bułek na II śniadanie na terenie szkół (kosztów związanych z realizacją możliwości odpłatnego nabycia bułek nie wliczać do ceny ofertowej)

3.2.3. Przewiduje się dostarczanie posiłków (obiadów) do oddziałów przedszkolnych w Rewie i Kazimierzu oraz osób dorosłych do domu, na zasadach określonych w niniejszej specyfikacji oraz po szczegółowych ustaleniach z dyrektorami szkół/przedszkoli a w wypadku osób dorosłych z kierownikiem GOPS.

3.2.4. Przewiduje się dostarczanie posiłków (obiadów) do domów podopiecznych GOPS-u, w naczyniach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości potraw spełniających atesty Państwowego Zakładu Higieny.

3.2.5 Bieżącego utrzymywania czystości w czasie wydawania i po posiłkach, przy zapewnieniu własnych środków czystości.

3.2.6 Udostępnienia szklanych, fajansowych lub porcelanowych talerzy oraz metalowych sztućców.

3.2.7 Wykonawca zobowiązuje się do zupełnego wyeliminowania produktów przetworzonych i stosowania naturalnych, wartościowych produktów spożywczych.

3.2.8 Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków przygotowanych w formule fastfood.

3.2.9 Wydawania posiłków dla uczniów i przedszkolaków, zgodnie z kalendarzem zajęć szkolnych i przedszkolnych.

3.2.10 Wykonawca świadczy usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzega przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów w spożywczych, wynikających w szczególności z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 r. nr

136, poz. 914 z późn. zm.) oraz przepisów wykonawczych.

3.2.11 Posiłki pod względem technologii wykonania i jakości, spełniać muszą normy określone przez Instytut Żywności i Żywienia w zasadach zdrowego żywienia dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, w szczególności posiłki muszą posiadać wymaganą przepisami kaloryczność i muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego.

3.2.12. Dostarczanie do w/w odbiorców posiłków z przestrzeganiem podstawowych norm żywieniowych, sanitarnych i bhp. Wykonawca dostarcza posiłki własnym transportem w specjalistycznych termosach, posiadających odpowiednie atesty Państwowego Zakładu Higieny oraz naczyniach, pojemnikach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej jakości potraw.

3.2.13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nadzoru rozdawania posiłków w stołówkach szkolnych, w ramach nadzoru nad jakością świadczonych usług. Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny posiłków poprzez dokonywanie sporadycznych degustacji próbek dań dostarczanych do szkół. Wnioski z nadzoru będą wiążące dla Wykonawcy. W przypadku nie zastosowania się do uwag i zastrzeżeń Zamawiającego zostaną one przedstawione Wykonawcy w formie protokołu i mogą stanowić podstawę do rozwiązania umowy.

3.3. Kto korzysta z posiłków

Odbiorcami posiłków będą :

- A) Dzieci uczęszczające do przedszkoli (11 miesięcy w roku szkolnym)
- B) Uczniowie szkół podstawowych (10 miesięcy w roku szkolnym)
- C) Uczniowie gimnazjum (10 miesięcy w roku szkolnym)
- D) Grupy dzieci przebywające na koloniach (ok 1 m-c)
- E) Pracownicy szkół (10- 11 miesięcy w roku szkolnym)
- F) Osoby objęte pomocą socjalną (rok kalendarzowy).
- G) Goście imprez organizowanych na terenie i przy współudziale gminy Kosakowo. (okolicznościowo)
- H) Na zlecenie Wójta Gminy Kosakowo (okolicznościowo)
- I) Ekipy ratownicze i mieszkańcy Gminy, którzy zostali poszkodowani w czasie klęsk żywiołowych.(po cenach każdorazowo negocjowanych).
- J) Turyści korzystający ze Szkolnego Schroniska Młodzieżowego w Dębogórze (na zasadzie zamówień indywidualnych).

3.4. Liczba dziennych posiłków

- A) Żywnienie uczniów szkół i oddziałów przedszkolnych w szkołach - to 1 posiłek dziennie (obiad pełny lub tzw. połówka.).
- B) Żywnienie dzieci w przedszkolu 10 godzinnym – 3 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek).
- C) Żywnienie grup dzieci przebywających na koloniach- 4 posiłki dziennie (śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja).
- D) Żywnienie osób objętych pomocą socjalną ;
 - a) niepełnosprawnych i starszych-dowóz obiadu do domu - 1 posiłek (obiad)
 - b) dochodzących do pkt wydawania – 1 posiłek (obiad)

3.5. Skład posiłków

3.5.1. Śniadania muszą się składać z ciepłej potrawy, kanapek, jogurtu o wadze nie mniej niż 150g oraz nie mniej niż 250 ml napoju. Wydawane posiłki muszą być przygotowane według zasad racjonalnego żywienia. Za ciepłą potrawę zamawiający uznaje, zupy mleczne, kaszki, parówki, jajecznice itp. Temperatura posiłku od 50-75°C

Kanapki: składać się powinny z pieczywa, masła i zamiennie wędlin, serów, twarożków, dżemów, powideł itp.

Napoje o w/w temperaturze to : herbata, mleko, kakao, kawa zbożowa z zastrzeżeniem, że

herbata na życzenie dziecka powinna być codziennie.

3.5.2. Obiady składać się muszą z dwóch dań: I- zupy i II - ciepłego dania głównego wraz z kompotem. Zestaw mięsny powinien się składać ze sztuki mięsa, ziemniaków, kaszy lub ryżu i surówki. Obiady muszą być wykonane z odpowiednich surowców – nieprzetworzonego wcześniej mięsa, świeżych owoców i warzyw (sezonowo w okresie zimowym dopuszcza się stosowanie mrożonek warzywnych i owocowych.) Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowywania potraw i napojów na bazie suszu. Posiłki muszą być przygotowane wg zasad racjonalnego żywienia. Temperatura w granicach 50-75oc.

Menu obiadowe w cyklu 5 dniowym (od poniedziałku do piątku) musi zawierać:

zawsze zupę co najmniej 250 ml na osobę. Zupy muszą być gotowane na wywarze mięsno-warzywnym. Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania zup przygotowanych na bazie proszku.

oraz co najmniej 3 razy w tygodniu danie mięsne (z ziemniakami, ryżem, kaszą,) surówka, kompot. W przypadku dań mięsnych należy serwować całe sztuki mięsa. Mięso mielone może pojawić się sporadycznie zgodnie z zatwierdzonym jadłospisem.

2 razy w tygodniu danie mączne, rybne (z ziemniakami, surówka) oraz kompot.

3.5.3. Podwieczorek

Podwieczorki powinny składać się z owoców, (jabłko, banany, gruszki, kiwi, pomarańcze, itp.) oraz ciastek(paczki, drożdżówka jagodzianka, biszkopty) lub deseru(budyń , kisiel, galaretki).

3.5.4. Kolacja

Musi składać się z ciepłej potrawy, kanapek, napoju w ilości nie mniejszej niż 250 ml.

3.5.5. Wymogi dotyczące jadłospisów

a) Jadłospisy powinny być skomponowane różnorodnie, tak aby posiłki nie powtarzały się co najmniej przez 7 dni.

b) Jadłospisy ocenia i zatwierdza (pieczęć, podpis) dietetyk pracującego na rzecz wykonawcy.

c) Jadłospisy wykonawca przekazuje do wiadomości rodziców z tygodniowym wyprzedzeniem. (wywieszanie w miejscu wskazanym przez dyrektora danej szkoły)

d) Posiłki muszą być podane estetycznie.

e) Posiłki powinny być zbilansowane i dostosowane do wieku dzieci, uczniów i osób dorosłych.

3.6. Kwalifikacje

Osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i podawaniu jedzenia muszą posiadać odpowiednie zaświadczenie dokumentujące dopuszczenie tych osób do pracy przy żywieniu zbiorowym.

Wykonawca przedstawi Zamawiającemu wykaz personelu, który będzie zatrudniony przy przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Wykonawca będzie dbał o estetyczny wygląd zatrudnionego personelu.

Wykonawca wskaże osobę nadzorującą, przez co należy rozumieć sprawowanie bezpośredniego merytorycznego nadzoru nad realizacją przedmiotu zamówienia, z którą Zamawiający będzie miał skuteczny kontakt poprzez telefon stacjonarny lub komórkowy.

3.7. Cena posiłku zawiera koszt :

1. Produktów spożywczych użytych do jego wytworzenia na własnym sprzęcie gastronomicznym,
2. Koszt transportu
3. Koszt wydania posiłku
4. Koszt sprzątania pomieszczeń (wliczony koszt środków czystości)
5. Dzierżawy pomieszczeń

3.8. Kwoty posiłku przygotowywanego dla odbiorców wymienionych w pkt 3.3. Siwz

Dzienny koszt surowca (wkład do kotła), w przeliczeniu na jedną osobę, potrzebnego na przygotowanie posiłków ustala się na poziomie cen brutto w wysokości:

- 2,16 zł - śniadanie

- 3,78 zł – obiad pełny

- 2,16 zł – połówka
- 15,12 zł – kolonijne
- 1,08 zł – podwieczorek

Wykonawca musi przedstawić zamawiającemu jadłospis w ujęciu tygodniowym wykazując i zapewniający średnią wartość „wkładu do kotła” na wskazanym poziomie. Wykonawca składając ofertę również dołącza do niej przykładowy jadłospis. Zamawiający wskazał wysokość „wkładu do kotła” i nie podlega ona zmianie.

Zamawiający będzie obciążony kosztami tylko za faktycznie wydane posiłki.

II.2.2. Information about options

Options: no

II.2.3. Information about renewals

This contract is subject to renewal: no

II.3. Duration of the contract or time limit for completion

Start 1.9.2014. Completion 31.8.2018

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions related to the contract

III.1.1. Deposits and guarantees required

10.1. Ustalona wartość wadium wynosi:

5000 zł (pięć tysięcy złotych)

10.2 Każdy Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia wadium w terminie składania ofert. Dowód wniesienia wadium należy dołączyć do składanej oferty.

10.3. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku formach o których mowa w art. 45 ust.6 ustawy PZP

10.4. Wadia w postaci gotówkowej należy wpłacać konto bankowe BS Rumia nr 65 8351 0003 0000 1267 2000 0040. W przypadku, jeżeli do upływu terminu (wyznaczonego na konkretną godzinę) składania ofert wymagana kwota wadium nie wpłynie na konto zamawiającego, będzie to oznaczało, że wadium nie zostało wniesione, co wiąże się z wykluczeniem wykonawcy i odrzuceniem oferty jako nie zabezpieczonej wadium.

10.5. W przypadku wniesienia wadium w innej formie niż pieniężna, termin ważności wystawionego dokumentu powinien być zgodny z terminem związania ofertą, tzn. rozpoczynać się najpóźniej w dniu wyznaczonym na składanie ofert a kończyć najwcześniej po upływie następnych 30-tu dni.

10.6. Zamawiający zatrzymuje wadium (w przypadku formy pieniężnej wraz z odsetkami) jeżeli wykonawca którego oferta została wybrana :

- odmówił podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie
- nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy na zasadach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia publicznego.
- zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

10.7. Zamawiający zatrzymuje również wadium wraz z odsetkami, jeżeli wykonawca w odpowiedzi na wezwanie .o którym mowa w art.26 ust.3 ustawy nie złożył dokumentów lub oświadczeń o których mowa w art. 25 ust.1 ustawy lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że wynika to z przyczyn nie leżących po jego stronie.

10.8. Gwarancja zapłaty wadium winna być bezwarunkowa i płatna na pierwsze żądanie.

10.9. Niespełnienie powyższych wymogów skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy

III.1.2.

Main financing conditions and payment arrangements and/or reference to the relevant provisions governing them

III.1.3. Legal form to be taken by the group of economic operators to whom the contract is to be awarded

. Dokumenty wymagane w przypadku składania oferty wspólnej:
wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w takim przypadku dla ustanowionego pełnomocnika do oferty należy załączyć pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu lub do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy
oferta winna zawierać oświadczenia i dokumenty opisane w pkt. 8.2. dla każdego partnera z osobna, pozostałe dokumenty składane są wspólnie

III.1.4. Contract performance conditions

III.2. Conditions for participation

III.2.1. Suitability to pursue the professional activity, including requirements relating to enrolment on professional or trade registers

List and brief description of conditions: 6.1. Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.7.1.

Warunek wymieniony w punkcie 6.1 zostanie spełniony jeżeli składający ofertę złoży zgodne z prawdą oświadczenie na Formularzu B. W celu potwierdzenia spełniania warunków których mowa w art. 22 ust 1 ustawy PZP wykonawca składa wraz z ofertą:

a) oświadczenie wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy PZP wg załączonego Formularza B

b) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, według formularza C

c) wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług lub robót budowlanych w celu realizacji zamówienia wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami, według formularza D

d) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług, kontrolę jakości lub kierowanie robotami budowlanymi, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, według formularza E

e) oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień; według formularza E

f) wykaz dostępnych środków transportu przygotowanych posiłków, spełniający wymagania sanitarne przewozu żywności, wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami- minimum 1 pojazd przystosowany do przewozu żywności; według formularza F

g) jeżeli wykonawca wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust 1 ustawy polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust.2b ustawy a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, zamawiający żąda aby wykonawca przedstawił w odniesieniu do tych podmiotów oświadczenie o braku podstaw

wykluczenia z postępowania na podstawie art.24 ust.1 ustawy wraz ze składaną ofertą
8.2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych składa się następujące dokumenty:

- a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wg Formularza B (pkt. 2)
- b) oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej (W przypadku gdy wykonawca należy do grupy kapitałowej wówczas składa Listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej) wg Formularza B (pkt. 3)

Warunek wiedzy i doświadczenia zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże się doświadczeniem polegającym na wykonaniu, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, również wykonywaniu, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie co najmniej jednej, trwającej minimum rok usługi gastronomicznej polegającej na przygotowaniu, podawaniu i transportowaniu wykonanych w 1 dniu, przez własny personel, posiłków dla grupy osób liczącej co najmniej 100 osób. Należy wypełnić formularz C i dołączyć dowody należytego wykonania usługi.

III.2.2. Economic and financial ability

List and brief description of conditions: Warunek zostanie spełniony jeżeli Wykonawca przedłoży:

7.4.1. Aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego, potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu -wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

7.4.2. Aktualne zaświadczenie właściwego zakładu ubezpieczeń społecznych lub kasy rolniczego ubezpieczenia społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu -wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

III.2.3. Technical and professional ability

List and brief description of conditions:

7.3. Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca

1) przedstawi wykaz, dostępnego wyposażenia gastronomicznego w urządzenia niezbędne do przygotowania posiłków według ustalonego menu dostępne wykonawcy usług wraz z informacją o podstawie dysponowania tymi zasobami.

Minimalny zakres urządzeń to:

- a) patelnia elektryczna
- b) kuchenka elektryczna 4 palnikowa z piekarnikiem 360V
- c) okap centralny
- d) lodówki do przechowywania żywności
- e) chłodziarki do przechowywania żywności
- f) urządzenie do obróbki warzyw dużych i małych (szatkownica)
- g) zmywarka
- h) obieraczka
- i) taboret grzewczy
- j) wilk do mięsa
- k) sterylizator do jaj

Wymieniony sprzęt stanowi minimum sprzętowe spełniania warunków udziału w

postępowaniu. Zamawiający nie podaje jaką wydajność muszą zapewnić dane sprzęty oraz iloma sztukami powinien dysponować wykonawca, gdyż wynika to z opisu przedmiotu zamówienia. Wykonawca sam określa ile danego sprzętu będzie niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z założeniami SIWZ. Sprzęt ma być profesjonalny, sprawny gwarantujący należyte wykonanie zamówienia w całym okresie jego trwania.

2) Warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca będzie dysponował sprzętem tj. minimum 1 samochodem do przewozu żywności spełniającym wymagania konieczne do zapewnienia higieny przy przewozie posiłków spożywczych . Wykonawca przedłoży kopię dokumentu z Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w sprawie higieny środków spożywczych niezbędnych do przewozu posiłków.

3) Warunek zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług gastronomicznych i kontrolę jakości, wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnego do wykonania zamówienia, zakres wykonywanych przez nie czynności, oraz informację o podstawie do dysponowania tymi osobami- dotyczy kucharza żywienia zbiorowego
- oświadczenia, że osoby które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia posiadają wymagane art. 59 ust.2 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2010 Nr 136 poz. 914) orzeczenia lekarskie.) – Formularz E.

III.2.4. Information about reserved contracts

III.3. Conditions specific to services contracts

III.3.1. Information about a particular profession

Execution of the service is reserved to a particular profession: no

III.3.2. Information about staff responsible for the performance of the contract

Obligation to indicate the names and professional qualifications of the staff assigned to performing the contract: yes

Section IV: Procedure

IV.1. Type of procedure

IV.1.1. Type of procedure

Open

IV.1.2. Information about the limits on the number of candidates to be invited

IV.1.3. Information about reduction of the number of solutions or tenders during negotiation or dialogue

IV.2. Award criteria

IV.2.1. Award criteria

Lowest price

IV.2.2. Information about electronic auction

An electronic auction will be used: no

IV.3. Administrative information

IV.3.1.

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

no

IV.3.3. Conditions for obtaining specifications and additional documents or descriptive document

IV.3.4. Time limit for receipt of tenders or requests to participate

29.7.2014 - 09:00

IV.3.5. Estimated date of dispatch of invitations to tender or to participate to selected candidates

IV.3.6. Languages in which tenders or requests to participate may be submitted

Polish.

IV.3.7. Minimum time frame during which the tenderer must maintain the tender

Duration in days: 60 (from the date stated for receipt of tender)

IV.3.8. Conditions for opening of tenders

Date: 29.7.2014 - 09:15

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: no

VI.2. Information about European Union funds

The procurement is related to a project and/or programme financed by European Union funds:
no

VI.3. Additional information

VI.4. Procedures for review

VI.4.1. Review body

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza

Town: Warszawa

Country: Poland

VI.4.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: Środki ochrony prawnej określone w art. 179-198g ustawy przysługują wykonawcy a także innemu podmiotowi jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.

21.2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę ,o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.

21.3. Środkami ochrony prawnej są:

- Odwołanie zgodnie z art. 180 ustawy.

- Skarga do sądu ,zgodnie z art. 198a ustawy.

VI.4.3. Service from which information about the review procedure may be obtained

Official name: Krajowa Izba Odwoławcza
Town: Warszawa

VI.5. Date of dispatch of this notice
18.6.2014