

Poland-Warsaw: Restaurant and food-serving services

OJ S 177/2014 16/09/2014

Contract notice

Services

Directive 2004/18/EC

Section I: Contracting authority

I.1. Name and addresses

Official name: Centralny Szpital Kliniczny MSW w Warszawie

Postal address: ul. Wołoska 137

Town: Warszawa

Postal code: 02-507

Country: Poland

E-mail: marketing@cskmswia.pl

Telephone: +48 225081809

Fax: +48 225081803

Internet address(es):

General address of the contracting authority: www.cskmswia.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

Other: sp zoz

I.3. Main activity

Health

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

Usługa żywienia pacjentów CSK MSW w formie cateringu wraz z najmem stołówki.

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: Siedziba Zamawiającego.

NUTS code

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

II.1.4. Information about framework agreement

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

Do obowiązków Wykonawcy należy:

1. Świadczenie usługi zgodnie z obowiązującymi ustawami i rozporządzeniami w zakresie żywienia, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz z pozostałymi przepisami związanymi ze świadczoną usługą; stosowanie i przestrzeganie w produkcji Dobrej Praktyki Higienicznej, Produkcyjnej, Cateringowej oraz zasad systemu HACCP.
2. Dostarczenie do Sekcji Żywienia całej aktualnej dokumentacji związanej z GHP, GMP, GMC, HACCP oraz ISO 22000 przez okres trwania umowy.
3. Uzyskanie zgody Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW na obszarze województwa mazowieckiego na użytkowanie pomieszczeń przeznaczonych na potrzeby cateringu.
4. Ponoszenie pełnej odpowiedzialności prawnej i finansowej za realizację usługi wobec Zamawiającego oraz organów kontroli (PIS, PIP, itp.)
5. W przypadku zmiany obowiązujących przepisów dot. żywienia w zakładach opieki zdrowotnej - niezwłoczne ich wdrożenie i stosowanie.
6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania Norm Żywienia Człowieka oraz zaleceń dietetycznych (wg Polskiego Towarzystwa Dietetyki) oraz przygotowywania posiłków o wysokiej jakości żywieniowej, kulinarnej i estetycznej.
7. Przygotowywanie posiłków, ich wydawanie oraz przechowywanie produktów musi być zgodne z obowiązującymi Polskimi Normami Sanitarno-Epidemiologicznymi.
8. Wykonawca zobowiązany jest do pobierania i przechowywania próbek, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywienia przez zakłady żywienia typu zamkniętego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia protokołów badań próbek na kaloryczność i ocenę wartości odżywczej jadłospisu dekadowego raz na kwartał.
10. Wykonawca będzie okresowo (jeden raz na pół roku) oraz na życzenie Zamawiającego dokonywał na własny koszt badania na czystość mikrobiologiczną oraz badania fizykochemiczne wody, a kopię wyników przekaże do Zamawiającego.
11. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania Sekcji Żywienia kopii wyników kontroli nadzoru sanitarnego i badań wykonywanych przez właściwą Stację Sanitarno-Epidemiologiczną oraz Państwowego Inspektora Sanitarnego MSW.
12. Wykonawca zobowiązany jest do ścisłej współpracy z Działem Zakażeń Higieny Szpitalnej z Centrum Szczepień oraz Pielęgniarką Epidemiologiczną w celu wymiany uwag dotyczących wykonania usługi oraz stosowania środków czystości i dezynfekcyjnych.
13. Przedstawianie na życzenie Zamawiającego handlowych dokumentów identyfikacyjnych, jakościowych i atestów oraz raportów badania wody.
14. Wykonawca zobowiązany jest do pokrywania kosztów badań bakteriologicznych przez pracownię bakteriologii Zleceńodawcy w przypadku badań wykazujących niewłaściwe wykonanie usługi.
15. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do przepisów dot. placówek żywienia w szpitalach zgodnie z Ustawą z dnia 25.8.2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
16. Odbiór i utylizacja resztek pokonsumpcyjnych leży po stronie wykonawcy – zgodnie z ustawą o odpadach.
17. Wykonawca zobowiązany jest do opracowania jadłospisów wszystkich diet na okres 10 dni (3 razy w miesiącu).
18. Opracowany jadłospis, najpóźniej na 7 dni przed wprowadzeniem do realizacji, Wykonawca przedkłada upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego do zatwierdzenia.
19. Wykonawca dostarcza do Sekcji Żywienia oraz oddziałów szpitalnych dzienny jadłospis z czytelną gramaturą posiłków w dniu, którego jadłospis dotyczy.
20. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia na życzenie Zamawiającego receptur potraw oraz wartości energetycznej i odżywczej jadłospisów (tj. kalorii, białka, tłuszczów,

węglowodanów, błonnika pokarmowego i innych składników określających charakter diety).

21. Wykonawca zobowiązany jest do powiadomienia Sekcji Żywienia o zmianach w planowanych jadłospisach, których Wykonawca wcześniej nie mógł przewidzieć oraz uaktualnienie jadłospisu.

22. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania codziennych posiłków dla pacjentów w układzie trzydaniowym, a przy diecie cukrzycowej i dziecięcej – w układzie pięciodaniowym, zwanym zestawem podstawowym. W szczególnych przypadkach, dieta specjalna – tj. dieta na zlecenie lekarza lub dietetyka - może uwzględniać układ pięciodaniowy.

23. W przypadku stwierdzenia złej jakości posiłku lub braku/niewłaściwej porcji, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznej wymiany/dostarczenia posiłku maksymalnie w ciągu jednej godziny od powiadomienia telefonicznego.

24. Przestrzeganie doboru właściwego asortymentu produktów, zgodnie z założeniami i zasadami sporządzanych diet leży po stronie Wykonawcy

25. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego stosowania w jadłospisach sezonowości warzyw i owoców.

26. Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia warzyw i owoców jako elementu posiłku min. 3 razy dziennie w układzie trzydaniowym, a w diecie diabetyków, dzieci oraz każdorazowo - na zlecenie lekarza/dietetyka – 4–5 razy dziennie – w układzie pięciodaniowym.

27. Wyklucza się stosowanie w żywieniu gotowych dań – potraw z konserw.

28. Wykonawca zobowiązany jest do sporządzania posiłków z artykułów spożywczych przez siebie zakupionych.

29. Wykonawca udziela gwarancji, że posiłki będą urozmaicone, dobór produktów zgodny z założeniami i zasadami diet w danych jednostkach chorobowych.

30. Menu potraw wynikających z tradycji świąt będzie przewidywało potrawy charakterystyczne dla danych świąt, uwzględniając sugestie i propozycje upoważnionego pracownika Sekcji Żywienia, a koszt sporządzania będzie w kalkulowany w cenę jednostkową usługi.

31. W przypadku zaistnienia konieczności wyodrębnienia oddziału z żywienia ogólnego i postępowania jak z oddziałem zakaźnym, Wykonawca w uzgodnieniu z Zamawiającym, zobowiązany jest do zorganizowania takiego systemu.

32. Posiłki dostarczane będą w termoportach, wyposażonych w GN-y, posiadające chowane uchwyty, co ułatwi ich umieszczenie w wózku podgrzewczym. GN-y muszą być zamykane pokrywami z silikonową uszczelką zabezpieczającą przed wylaniem potrawy z pojemnika (uszczelka stanowi dodatkowe zabezpieczenie przed utratą przez potrawę temperatury). W/w pojemniki muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością oraz utrzymywać odpowiednią temperaturę potraw:

— w przypadku dań gorących: $>+63^{\circ}\text{C}$,

— w przypadku zup i napojów gorących: $>+75^{\circ}\text{C}$,

— w przypadku potraw zimnych: $<+16^{\circ}\text{C}$.

Pojemniki GN z posiłkami, zgodnymi z jadłospisem i gramaturą podaną na dany dzień (z uwzględnieniem liczby porcji) muszą być wstawione do opisanych dla każdego oddziału termoportów. Dostarczone do wskazanego punktu termoporty, wydawane będą przez pracownika firmy, osobom zajmującym się dystrybucją posiłków.

Po wydaniu posiłków termoporty odbierane będą przez Wykonawcę, następnie myte i dezynfekowane w siedzibie Wykonawcy. Mycie i dezynfekcja wózków podgrzewczych, tac, naczyń, wyposażenia kuchenek i sprzętu kuchennego leży po stronie Wykonawcy.

33. Zamawiający wymaga podawania pacjentom posiłków na tacach termoizolacyjnych wykonanych z jednolitego materiału, odporne na uderzenia bez pokrywy

Tablet tacy musi zawierać talerz na danie II, miskę o pojemności około 400 ml, pojemnika na surówkę, miejsca na kubek i sztućce.

Wymaga się, aby pusta taca wraz z talerzem, miskami nie przekraczała ciężaru 5 kg.

Godziny dostarczania posiłków do punktu zgodnie z harmonogramem szpitala:

" śniadania i II śniadania: 7:00–7:30;

" obiad i podwieczorek: 12:00–12:30;

" kolacja: 16:00–16:30.

34. Wędliny, sery, dodatki do śniadania i kolacji muszą być wyporcjowane na jednego pacjenta. Pieczywo musi być krojone i zafoliowane.

35. Wszystkie posiłki muszą być dostarczane w pojemnikach zamkniętych.

36. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dodatkowego prowiantowania nieodpłatnie, w razie potrzeby, następujących produktów: kleiki ryżowe, kisiele, suchary, kaszki mleczno-ryżowe dla dzieci oraz ser biały w ilości do 250 g – codziennie.

37. Przy odbiorze posiłków należy sprawdzić, czy są one zgodne z jadłospisem deklarowanym na dany dzień.

38. Samochody służące do rozwożenia posiłków muszą posiadać aktualne opinie spełniające warunki higieniczno-sanitarne do przewozu posiłków w pojemnikach zamkniętych, wystawione przez Inspektora Sanitarnego MSW.

39. Wykonawca zobowiązany jest do współpracy z upoważnionym pracownikiem Zamawiającego

40. Wykonawca zobowiązany jest do zatrudnienia niezbędnej liczby pracowników w systemie zapewniającym prawidłową realizację zamówienia, w tym osób dystrybuujących posiłki oraz dietetyków

41. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją lub dystrybucją posiłków do łóżka chorego i miejsc wyznaczonych przez Zamawiającego zobowiązani są do zachowania czystego i schludnego wyglądu osobistego oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

42. Odbiór od pacjentów tac oraz naczyń (kubki, sztućce i inne naczynia – wg potrzeby) po każdym posiłku – zgodnie z obowiązującymi procedurami w tym zakresie - leży po stronie Wykonawcy.

43. Sztućce podawane będą wraz z serwetkami papierowymi.

44. Wykonawca zobowiązany jest do wyposażenia pracowników zajmujących się dystrybucją posiłków w jednolite ubrania ochronne (fartuchy, czepki, rękawiczki) z widocznymi emblematami identyfikacyjnymi.

45. Wykonawca zobowiązany będzie do podpisania umowy najmu na prowadzenie stołówki ogólnodostępnej zgodnie z treścią umowy najmu stanowiącą załącznik do siwz. Koszt najmu 1 m² powierzchni wynosi 80,00 PLN netto.

46. Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia musi zaoferować podstawki (stoliki na łóżko) do posiłków dla pacjentów leżących w ilości ustalonej z Zamawiającym nie mniej niż 200 szt.

47. Wykonawca do oferty musi dołączyć katalog kolorów tac.

48. Wykonawca co najmniej 1 raz na 3 miesiące musi się stawić do CSK MSW na spotkanie z Zamawiającym (Przedstawiciele Sekcji Żywienia i Działu Marketingu) w celu omówienia bieżących spraw związanych z żywieniem pacjentów.

Wypożyczenie kucharek oddziałowych CSK MSW:

1. Wykonawca zobowiązuje się wyposażyć kucharki oddziałowe w kompletny, fabrycznie nowy, sprzęt stołowy (tace, sztućce, kubki, i inny sprzęt – wg potrzeby), drobny sprzęt kuchenny (łyżki wazowe, łyżki do porcjowania potraw, deski kuchenne, czajniki, itp.). w ilościach zapewniających obsługę pacjentów oraz systematyczne ich uzupełnianie w czasie trwania umowy.

2. Wykonawca zobowiązany jest do zakupu fabrycznie nowego, kompletnego wyposażenia kucharek oddziałowych, tj. zmywarek gastronomicznych (uwzględniających mycie tac),

wózków podgrzewczych, wózków transportowych, kuchenek mikrofalowych, lodówek, szafek kuchennych, zlewów gastronomicznych i innych środków/sprzętów wymaganych do prawidłowej realizacji usługi w ilościach zabezpieczających dowóz posiłków do pacjenta (w tym także do kuchenek nowo powstałych w trakcie trwania umowy).

3. Remont kuchenek oddziałowych leży po stronie Wykonawcy. Całkowity remont kuchenek musi być wykonany w pierwszych 3 miesiącach trwania umowy oraz każdorazowo - w przypadku zaistnienia takiej konieczności w szczególności, znacznego zużycia, zalania, spalenia pomieszczenia, itp.

4. Wykonawcę zobowiązuje się do zapewnienia środków czystości tj. płynów do mycia zastawy stołowej, płynów do mycia sprzętu kuchennego i zmywarek gastronomicznych oraz wszelkich niezbędnych środków do utrzymania czystości pomieszczeń kuchenek wraz z ich wyposażeniem.

Wszystkie środki czystości muszą posiadać atest dopuszczający do kontaktu z żywnością i uzyskać akceptację Zespołu ds. Zakażeń Szpitalnych CSK MSW.

5. Naprawa, konserwacja i wymiana sprzętu oraz urządzeń leży po stronie Wykonawcy.

6. Wykonawca zobowiązany jest do ponoszenia kosztów zakupu surowców, sprzętów i środków wymaganych do prawidłowej realizacji usługi oraz wymaganych napraw, remontów, konserwacji oraz wymian.

II.1.6. CPV code(s)

55300000 Restaurant and food-serving services

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

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

20 687 554,67

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

Duration in months: 48 (from the award of the contract)

Section III: Legal, economic, financial and technical information

III.1. Conditions related to the contract

III.1.1. Deposits and guarantees required

620 626,64 PLN (słownie: sześćset dwadzieścia tysięcy sześćset dwadzieścia sześć 64/100 PLN).

III.1.2.

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

60 dni.

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

III.1.4. Contract performance conditions

The performance of the contract is subject to particular conditions: yes

Description of particular conditions: Wiedza i doświadczenie

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące posiadania wiedzy i doświadczenia Zamawiający wymaga aby każdy wykonawca ubiegający się o zamówienie posiadał doświadczenie w realizacji minimum 2 usług żywienia pacjentów szpitali w systemie cateringowym (dostawa posiłków z kuchni zewnętrznej, zlokalizowanej poza siedzibą zamawiającego), świadczone w sposób ciągły, tj. w ramach jednej umowy przez okres min. 12 miesięcy dla co najmniej 600 pacjentów liczonych średnio dziennie. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

Zgodnie z art. 22 ust. 2 Pzp Zamawiający zastrzega, że o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie wykonawcy, u których ponad 50 % zatrudnionych pracowników stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego

Oświadczenie o spełnianiu warunków art. 22 ust. 1

Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia 24.

2 Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej

Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

3 Aktualne zaświadczenie właściwego Naczelnika Urzędu Skarbowego

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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

4 Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału ZUS lub KRUS

Aktualne zaświadczenie właściwego oddziału 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 wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

5 Aktualna informacja z KRK w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy

Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania

wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

6 Aktualna informacja z KRK w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy
Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

7 Dokumenty dotyczące przynależności do grupy kapitałowej.

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacja o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej.

8 Aktualna informacja z KRK w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy
Aktualna informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy, wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

9 Zaświadczenie w odniesieniu do osób, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy

Jeżeli, w przypadku wykonawcy mającego siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, osoby, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, mają miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, wykonawca składa w odniesieniu do nich zaświadczenie właściwego organu sądowego albo administracyjnego miejsca zamieszkania, dotyczące niekaralności tych osób w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 5–8, 10 i 11 ustawy, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, z tym że w przypadku gdy w miejscu zamieszkania tych osób nie wydaje się takich zaświadczeń – zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego miejsca zamieszkania tych osób lub przed notariuszem.

10 Dokumenty dotyczące podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy
Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt 7.2.

7.3. Dokumenty podmiotów zagranicznych:

Lp. Wymagany dokument

1 Dokument potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości
Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

2 Dokument potwierdzający, że nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie zalega z uiszczaniem podatków, opłat, składek na ubezpieczenie społeczne i zdrowotne albo że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu

składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

3 Dokument potwierdzający, że nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

4 Zaświadczenie w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4-8 ustawy

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4–8 ustawy – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

5 Zaświadczenie w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada zaświadczenie właściwego organu sądowego lub administracyjnego miejsca zamieszkania albo zamieszkania osoby, której dokumenty dotyczą, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 10 i 11 ustawy – wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

III.2. Conditions for participation

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

III.2.2. Economic and financial ability

List and brief description of conditions: O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące sytuacji ekonomicznej i finansowej. Warunek ten zostanie spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada dokumenty potwierdzające posiadanie opłaconej polisy, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia o wartości min. 4 000 000 PLN. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia/nie spełnia.

III.2.3. Technical and professional ability

List and brief description of conditions:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym.

a) Obiektem kuchennym na czas realizacji przedmiotowego zamówienia, tj. co najmniej do dnia 30.9.2018. Obiekt ten musi znajdować się w granicach administracyjnych Miasta Stołecznego Warszawy i być dopuszczony przez Państwową Inspekcję Sanitarną do produkcji posiłków oraz ich wywozu do odbiorców zewnętrznych. Obiekt ten musi posiadać certyfikat HACCP wystawiony przez podmiot zewnętrzny uprawniony do tego typu certyfikacji.

b) Co najmniej 2 (dwoma) samochodami dopuszczonymi przez Państwową Inspekcję Sanitarną do przewozu gotowych posiłków.

Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie spełnia /nie spełnia.

III.2.4. Information about reserved contracts

The contract is reserved to sheltered workshops and economic operators aiming at the social and professional integration of disabled or disadvantaged persons

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: no

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. File reference number attributed by the contracting authority

CSKDZMIZP-2375/08/09/01/2014

IV.3.2. Previous publication concerning this procedure

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

19.9.2014 - 11:15

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: 19.9.2014 - 11:30

Place:

Warszawa, ul. Wołoska 137.

Persons authorised to be present at the opening of tenders: no

Section VI: Complementary information

VI.1. Information about recurrence

This is a recurrent procurement: yes

Estimated timing for further notices to be published: 4 lata.

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: UZP

Postal address: Postępu 17a

Town: Warszawa

Country: Poland

VI.4.2. Review procedure

Precise information on deadline(s) for review procedures: SIWZ.

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

VI.5. Date of dispatch of this notice

11.9.2014