



Unia Europejska

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Luksemburg Faks: +352 29 29 42 670

E-mail: ojs@publications.europa.eu

Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

Ogłoszenie dodatkowych informacji, informacje o niekompletnej procedurze lub sprostowanie

Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe:

Oficjalna nazwa: [Skarb Państwa - Komendant Stołeczny Policji](#)

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy: [ul. Nowolipie 2](#)

Miejscowość: [Warszawa](#)

Kod pocztowy: [00-150](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Punkt kontaktowy:

Tel.: [+48 226038608](#)

Osoba do kontaktów: [Tomasz Tkacz](#)

E-mail: tomasz.tkacz@ksp.policja.gov.pl

Faks: [+48 226037642](#)

Adresy internetowe: *(jeżeli dotyczy)*

Ogólny adres instytucji zamawiającej/ podmiotu zamawiającego: *(URL)* <http://www.policja.waw.pl/>

Adres profilu nabywcy: *(URL)*

Dostęp elektroniczny do informacji: *(URL)*

Elektroniczne składanie ofert i wniosków o dopuszczenie do udziału: *(URL)*

I.2) Rodzaj zamawiającego:

Instytucja zamawiająca

Podmiot zamawiający

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu:

Usługi cateringowe

II.1.2) Krótki opis zamówienia lub zakupu: (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

1. W ramach wykonywanych usług Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - przygotowania usługi cateringowej dostarczanej do wskazanej lokalizacji jednym transportem w momencie rozpoczęcia szkolenia, w godz. 8.00 – 16.00, rozumianej jako: serwis kawowy, składający się z:
 - a. kawy czarnej (1 rodzaj) – min. 0,25 l. na osobę,
 - b. herbaty (1 rodzaj) – min. 0,25 l. na osobę
 - c. ciastek kruchych (min. 2 rodzaje w różnych smakach) – min. 150 g na osobę,
 - d. dodatku: cukier, słodzik, mleko/śmietanka do kawy, cytryna do herbaty,przygotowany codziennie w momencie rozpoczęcia szkolenia, uzupełniany na bieżąco, przewidywane dwie przerwy kawowe w ciągu dnia, suchy prowiant w postaci tzw. pakietów lunchowych, zgrzewanych, typu DUNIFORM składających się każdorazowo z:
 - dwóch kanapek z różnego rodzaju pieczywa (typu graham, kajzerka, ciabata) i różnych dodatków (np. wędlina, ryba, ser, warzywa, masło),
 - sałatki - min. 100 g na osobę,
 - owocu – 1 szt. na osobę,
 - batonika – 1 szt. na osobę,
 - 100 % soku owocowego w kartoniku o poj. min. 200 ml – 1 szt. na osobę,
 - sztucce (ilość dostosowana do zawartości zestawu),
 - serwetek – min. 3 szt.
 - zapewnienie obsługi
 - utrzymania w czystości miejsca świadczenia usługi oraz utylizacji odpadów;
2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił co najmniej 2 osoby do obsługi w realizacji przedmiotu zamówienia.
3. Termin obowiązywania umowy: od dnia zawarcia umowy do dnia 30.06.2016r.
4. Zamawiający wymaga, aby:
 - a) na każdym etapie realizacji przedmiotu zamówienia były przestrzegane zasady wynikające z systemu HACCP;
 - b) osoby przygotowujące i dostarczające posiłki oraz inne osoby biorące bezpośredni udział w realizacji zamówienia, mające kontakt z żywnością były dopuszczone do wykonywania pracy w procesie produkcji i obrotu żywnością, tj. posiadały w okresie obowiązywania umowy aktualne zaświadczenia o dopuszczeniu do pracy, wystawione przez lekarza oraz żeby były nadzorowane i/lub szkolone w sprawach higieny żywności odpowiednio do ich charakteru pracy,
 - c) osoby biorące udział w procesie przygotowywania, dostarczania i wydawania posiłków były wyposażone w odpowiednie obuwie, odzież roboczą i ochronną, zgodnie z przepisami BHP i obowiązującymi normami w tym zakresie,
 - d) osoby wydające posiłki posiadały jednolitą odzież roboczą i ochronną z widocznymi emblematami identyfikującymi
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z poszczególnych elementów serwisu kawowego i suchego prowiantu, w przypadku, gdy łączna wartość zamówienia przekroczy kwotę jaką Zamawiający przewidział na realizację przedmiotowego zamówienia.

II.1.3) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55520000	

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Rodzaj procedury (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

- Otwarta
- Ograniczona
- Ograniczona przyspieszona
- Negocjacyjna
- Negocjacyjna przyspieszona
- Dialog konkurencyjny
- Negocjacyjna z uprzednim ogłoszeniem
- Negocjacyjna bez uprzedniego ogłoszenia
- Negocjacyjna z publikacją ogłoszenia o zamówieniu
- Negocjacyjna bez publikacji ogłoszenia o zamówieniu
- Udzielenie zamówienia bez uprzedniej publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej

IV.2) Informacje administracyjne

IV.2.1) Numer referencyjny: (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

[WZP-4463/15/204/Z](#)

IV.2.2) Dane referencyjne ogłoszenia w przypadku ogłoszeń przesłanych drogą elektroniczną:

Pierwotne ogłoszenie przesłane przez

- eNotices
- TED eSender

Login: [ENOTICES_ksp](#)

Dane referencyjne ogłoszenia: [2015-123890](#) rok i numer dokumentu

IV.2.3) Ogłoszenie, którego dotyczy niniejsza publikacja:

Numer ogłoszenia w Dz.U.: z dnia: (dd/mm/rrrr)

IV.2.4) Data wysłania pierwotnego ogłoszenia:

[16/09/2015](#) (dd/mm/rrrr)

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Ogłoszenie dotyczy:

- Procedury niepełnej
- Sprostowania
- Informacji dodatkowych

VI.2) Informacje na temat niepełnej procedury udzielenia zamówienia:

- Postępowanie o udzielenie zamówienia zostało przerwane
- Postępowanie o udzielenie zamówienia uznano za nieskuteczne
- Zamówienia nie udzielono
- Zamówienie może być przedmiotem ponownej publikacji

VI.3) Informacje do poprawienia lub dodania :

VI.3.1)

- Zmiana oryginalnej informacji podanej przez instytucję zamawiającą
- Publikacja w witrynie TED niezgodna z oryginalną informacją, przekazaną przez instytucję zamawiającą
- Oba przypadki

VI.3.2)

- W ogłoszeniu pierwotnym
- W odpowiedniej dokumentacji przetargowej
(więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)
- W obu przypadkach
(więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)

VI.3.3) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Miejsce, w którym znajduje się
zmieniany tekst:

II.1.5)

Zamiast:

2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił co najmniej 2 osoby do obsługi w realizacji przedmiotu zamówienia

Powinno być:

2. Zamawiający wymaga aby Wykonawca zapewnił co najmniej 10 osób do obsługi w realizacji przedmiotu zamówienia.

Miejsce, w którym znajduje się
zmieniany tekst:

III.2.1)

Zamiast:

2) posiadać doświadczenie w należyтым wykonaniu w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum 2 usług, odpowiadającej przedmiotowemu zamówieniu o wartości nie mniejszej niż 90.000,00 PLN brutto

Powinno być:

2) posiadać doświadczenie w należyтым wykonaniu w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, minimum 2 usług, odpowiadających przedmiotowemu zamówieniu o łącznej wartości nie mniejszej niż 90.000,00 PLN brutto

Miejsce, w którym znajduje się
zmieniany tekst:

III.2.1)

Zamiast:

3) dysponować co najmniej 2 osobami odpowiedzialnymi za świadczenie usług objętych przedmiotem zamówienia – obsługa cateringu.

Powinno być:

4) dysponować co najmniej 10 osobami odpowiedzialnymi za świadczenie usług objętych przedmiotem zamówienia – obsługa cateringu.

VI.3.4) Daty, które należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu

Miejsce, w którym znajdują się
zmieniane daty:

Zamiast:

Powinno być:

VI.3.5) Adresy i punkty kontaktowe, które należy poprawić

VI.3.6) Tekst, który należy dodać do pierwotnego ogłoszenia

Miejsce, w którym należy dodać tekst:

Tekst do dodania:

VI.4) Inne dodatkowe informacje:

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

[17/09/2015](#) (dd/mm/rrrr) - ID:2015-124498