

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwolebork.pl/arttykul/swiadczenie-uslug-cateringowych-oraz-wynajmu-sal-w-ramach-projektu-innowacyjnego-pn-droga-do-samodzielnosci-wspolfinansowanego-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego-program-operacyjny-kapital-ludzki-priorytet-vii-promocj>

Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal w ramach projektu innowacyjnego pn. Droga do samodzielności współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej)

Lębork, 03-10-2012 r.

Zamawiający

Powiat Lęborski, ul. Czołgistów 5

84-300 Lębork, woj. pomorskie

tel.: 59 863-28-25, fax 59 863-28-50

e-mail: starostwo_lebork@poczta.onet.pl

www.powiat-lebork.pl

ZAWIADOMIENIE O UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze **PO.272.1.67.2012** o wartości poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. nr 113, poz. 759 ze zmianami), prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest:

Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal w ramach projektu innowacyjnego pn. „Droga do samodzielności” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII „Promocja integracji społecznej”, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej)

Zarząd Powiatu Lęborskiego, działając zgodnie z art. 93 ust 1 pkt 7 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku

Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010, nr 113, poz. 759 ze zm.) zawiadamia o unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal**

Postępowanie zostało unieważnione:

na podstawie art. 93 ust 1 pkt. 1 - zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia jeżeli nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu albo nie wpłynął żaden wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu od wykonawcy niepodlegającego wykluczeniu, z zastrzeżeniem pkt 2 i 3.

UZASADNIENIE

W związku z tym, iż oferta Wykonawcy BIURO INDEX POL Kazimierz Ładan, ul. Pionierów 12A, 84-300 Lębork podlega odrzuceniu na podstawie art.89.ust.1 pkt.2. tj jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia, Wykonawca zmienił formularz ofertowy wpisując zamiast łącznej ceny ofertowej brutto, cenę za jedną osobę, Zamawiający zmuszony jest unieważnić przedmiotowe postępowanie na powyższej podstawie prawnej.

W związku z powyższym postanowiono jak w sentencji.

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Numer ogłoszenia: 197317 - 2012; data zamieszczenia: 13.09.2012

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Starostwo Powiatowe w Lęborku , ul. Czołgistów 5, 84-300 Lębork, woj. pomorskie, tel. 059 8632810, faks 059 8632850.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** powiat-lebork.com

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal w ramach projektu innowacyjnego pn. Droga do samodzielności współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej).

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Droga do samodzielności współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii

społecznej) podczas zaplanowanych do realizacji następujących działań przedstawionych w częściach: a) Część 1 - wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu b) Część 2 - wynajem sal wraz z cateringiem na seminarium tematyczne (konsultacje społeczne) - działanie upowszechniająco - włączające CZEŚĆ 1 - WYNAJEM SAL WRAZ Z CATERINGIEM NA KONFERENCJĘ INFORMACYJNO-PROMOCYJNĄ NA ROZPOCZĘCIE REALIZACJI PROJEKTU Przedmiotem zamówienia jest wynajem 2 sal (sali konferencyjnej oraz sali cateringowej umieszczonych w 1 budynku) połączony ze świadczeniem usługi cateringowej podczas konferencji informacyjno-promocyjnej na rozpoczęcie realizacji projektu na terenie miasta Lęborka. 1. Terminy i czas trwania Konferencja będzie jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 4 godziny we wrześniu/październiku 2012 roku. O dokładnej dacie i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników konferencji: Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 80 osób. 3. Miejsce świadczenia usług: Wykonawca zapewni wynajem sal: - sali konferencyjnej, wyposażonej w krzesła w ilości dostosowanej do przewidywanej liczby osób oraz sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia konferencji (ekran, projektor multimedialny oraz laptop). Wykonawca zapewni także obsługę techniczną sali i sprzętu. - osobnej sali na catering w formie stołu szwedzkiego, wyposażonej co najmniej w stoły, przystosowanej do podanej ilości uczestników konferencji. Obie sale muszą znajdować się w tym samym budynku. O miejscu realizacji usługi Wykonawca poinformuje Zamawiającego na piśmie w dniu podpisania umowy, jest zobowiązany do uzyskania oficjalnej zgody na organizację konferencji w zaproponowanym miejscu. Świadczenie usługi wynajmu sali i organizacji cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka w miejscu o wysokim standardzie, spełniającym wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje. Pomieszczenia winny charakteryzować się dobrym stanem technicznym (min. podłogi winny być równe i bezpieczne, ściany czyste i estetyczne, krzesła i stoliki w dobrym stanie technicznym i estetycznym). Temperatura w pomieszczeniach nie może być niższa niż 18 stopni Celsjusza. Wykonawca zapewni miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i nadzoru nad pozostawioną odzieżą. 4. W ramach świadczenia usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do: 1) przygotowania, dowozu i podania zamawianych posiłków i artykułów spożywczych, 2) świadczenia usług cateringu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, 3) dostaw w odpowiednich, czystych pojemnikach, zapewniających zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed wpływem jakichkolwiek szkodliwych czynników, 4) ewentualnego transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego 5) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m.in. ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia

(t.j. Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914) 6) świadczenie usług cateringowych musi odbywać się na zastawie porcelanowej lub szklanej (wszystkie niezbędne naczynia zapewnia Wykonawca) z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek jednorazowych oraz obrusów materiałowych 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń 8) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków 9) zapewnienia termosów/warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku 10) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas trwania konferencji 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca przygotowuje catering na konferencję w formie stołu szwedzkiego. Menu musi składać się co najmniej z: I. Bufetu kawowego (dostępnego w czasie krótkiej przerwy oraz podczas poczęstunku po konferencji) składającego się co najmniej z: - **NAPOJÓW GORĄCYCH**, w tym kawy czarnej rozpuszczalnej i herbaty czarnej tradycyjnej w ilości łącznej minimum 200 ml na osobę - **DODATKÓW DO KAWY I HERBATY**: cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników - **NAPOJÓW ZIMNYCH**, w tym wody mineralnej niegazowanej i soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - w łącznej ilości minimum 200 ml na osobę - **DESERU**, w tym: --ciasta - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 40 porcji po 100 gram każda porcja --owoce - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg II. Poczęstunku po konferencji składającego się co najmniej z: - **ZESTAWU OBIADOWEGO** (w łącznej ilości porcji: 80 porcji zupy, 80 porcji II dania, 80 porcji przekąsek): --Zupa - np. barszcz czerwony podawany z pasztecikiem/zupa gulaszowa/ strogonow --Drugie danie(do wyboru 3 rodzaje mięs) np.: ---Pieczeń wieprzowa w sosie ---Pulpeciki w sosie pomidorowym ---Kęski drobiowe --Do drugiego dania (do wyboru 3 rodzaje dodatków) np.: ---ryż z warzywami ---ziemniaczki piure ---ziemniaczki opiekane --Surówki (mix 4 surówek do wyboru) np.: ---buraczki zasmażane na ciepło, ---z marchewki, ---z kapusty czerwonej, ---z kapusty pekińskiej - **ZIMNYCH PRZEKĄSEK** (do wyboru 3 rodzaje zimnych przekąsek), np.: -- mix pieczonych mięs i pasztetów -- sałatka, np. jarzynowa/ z grillowanym kurczakiem -- jajka faszerowane pieczarkami 6. Pozostałe postanowienia: a) Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania, artykuły wskazane w szczegółowym przedmiocie zamówienia. Wykonawca może dodać do menu swoje własne inne niezbędne propozycje, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym obejmuje wszystkie rabaty oraz wszystkie koszty związane z zamówieniem. b) Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i realizacji usługi. c) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę wynajmu sali i cateringu po odbyciu konferencji na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT/rachunku przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu. **CZĘŚĆ 2 - WYNAJEM SAL WRAZ Z CATERINGIEM NA SEMINARIUM**

TEMATYCZNE (KONSULTACJE SPOŁECZNE) - DZIAŁANIE UPOWSZECHNIAJĄCO - WŁĄCZAJĄCE

Przedmiotem zamówienia jest wynajem 2 sal (sali seminaryjnej oraz sali cateringowej umieszczonych w 1 budynku) połączony ze świadczeniem usługi cateringowej podczas seminarium na terenie miasta Łęborka.

1. Terminy i czas trwania Seminarium będzie jednodniowe i przewidywany okres jego trwania szacuje się na 4 godziny w styczniu 2013 roku. O dokładnej dacie i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.

2. Przewidywana liczba uczestników konferencji: Szacunkowa liczba uczestników seminarium to 50 osób.

3. Miejsce świadczenia usług: Wykonawca zapewni wynajem sal: - sali seminaryjnej, wyposażonej w krzesła w ilości dostosowanej do przewidywanej liczby osób oraz sprzęt multimedialny niezbędny do przeprowadzenia seminarium (ekran, projektor multimedialny oraz laptop). Wykonawca zapewni także obsługę techniczną sali i sprzętu. - osobnej sali na catering w formie stołu szwedzkiego, wyposażonej co najmniej w stoły, przystosowanej do podanej ilości uczestników seminarium. Obie sale muszą znajdować się w tym samym budynku. O miejscu realizacji usługi Wykonawca poinformuje Zamawiającego na piśmie w dniu podpisania umowy, jest zobowiązany do uzyskania oficjalnej zgody na organizację seminarium w zaproponowanym miejscu. Świadczenie usługi wynajmu sali i organizacji cateringu odbywać się będzie na terenie Łęborka w miejscu o wysokim standardzie, spełniającym wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy stawiane pomieszczeniom, w których organizowane są konferencje/seminaria. Pomieszczenia winny charakteryzować się dobrym stanem technicznym (min. podłogi winny być równe i bezpieczne, ściany czyste i estetyczne, krzesła i stoliki w dobrym stanie technicznym i estetycznym). Temperatura w pomieszczeniach nie może być niższa niż 18 stopni Celsjusza. Wykonawca zapewni miejsce na przechowywanie odzieży wierzchniej i nadzoru nad pozostawioną odzieżą.

4. W ramach świadczenia usługi cateringu Wykonawca zobowiązany jest do: 1) przygotowania, dowozu i podania zamawianych posiłków i artykułów spożywczych, 2) świadczenia usług cateringu wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, 3) dostaw w odpowiednich, czystych pojemnikach, zapewniających zabezpieczenie przedmiotu dostawy przed wpływem jakichkolwiek szkodliwych czynników, 4) ewentualnego transportu przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego 5) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m.in. ustawy z dnia 25.08.2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2010 r., Nr 136, poz. 914) 6) świadczenie usług cateringowych musi odbywać się na zastawie porcelanowej lub szklanej (wszystkie niezbędne naczynia zapewnia Wykonawca) z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek jednorazowych oraz obrusów materiałowych 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń 8) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków 9) zapewnienia termosów/warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników

jednorazowych na resztki po spożytym posiłku 10) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas trwania seminarium 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca przygotowuje catering na seminarium w formie stołu szwedzkiego. Menu musi składać się co najmniej z: I. Bufetu kawowego (dostępnego w czasie krótkiej przerwy oraz podczas poczęstunku po konferencji) składającego się co najmniej z: - NAPOJÓW GORĄCYCH, w tym kawy czarnej rozpuszczalnej i herbaty czarnej tradycyjnej w ilości łącznej minimum 200 ml na osobę - DODATKÓW DO KAWY I HERBATY: cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników - NAPOJÓW ZIMNYCH, w tym wody mineralnej niegazowanej i soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - w łącznej ilości minimum 200 ml na osobę - DESERU, w tym: --ciasta - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 25 porcji po 100 gram każda porcja --owoce - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg II. Poczęstunku po konferencji składającego się co najmniej z: - ZESTAWU OBIADOWEGO (w łącznej ilości porcji: 50 porcji II dania, 50 porcji przekąsek): --Drugie danie(do wyboru 3 rodzaje mięs) np.: ---Pieczeń wieprzowa w sosie ---Pulpeciki w sosie pomidorowym ---Kęski drobiowe --Do drugiego dania (do wyboru 3 rodzaje dodatków) np.: ---ryż z warzywami ---ziemniaczki piure ---ziemniaczki opiekane -- Surówki (mix 4 surówek do wyboru) np.: ---buraczki zasmażane na ciepło, ---z marchewki, ---z kapusty czerwonej, ---z kapusty pekińskiej - ZIMNYCH PRZEKĄSEK (do wyboru 3 rodzaje zimnych przekąsek), np.: -- mix pieczonych mięs i pasztetów -- sałatka, np. jarzynowa/ z grillowanym kurczakiem -- jajka faszerowane pieczarkami 6. Pozostałe postanowienia: a) Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania wskazane w szczegółowym przedmiocie zamówienia. Wykonawca może dodać do menu swoje własne inne niezbędne propozycje, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym obejmuje wszystkie rabaty oraz wszystkie koszty związane z zamówieniem. b) Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi - na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i realizacji usługi. c) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę wynajmu sali i cateringu po odbyciu seminarium na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT/rachunku przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu..

II.1.4) Czy przewiduje się udzielenie zamówień uzupełniających: nie.

II.1.5) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 70.22.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9, 55.30.00.00-3.

II.1.6) Czy dopuszcza się złożenie oferty częściowej: tak, liczba części: 2.

II.1.7) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie:
31.01.2013.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I
TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: nie dotyczy

III.2) ZALICZKI

- **Czy przewiduje się udzielenie zaliczek na poczet wykonania zamówienia:**
nie

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

- **III. 3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Spełnianie warunku na podstawie oświadczenia z art. 22 ust. 1 w związku z art. 44 ustawy Pzp.

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Część 1 - wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu Część 2 - wynajem sal wraz z cateringiem na seminarium tematyczne (konsultacje społeczne) - działanie upowszechniająco - włączające Zamawiający wymaga, aby Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie należycie wykonał lub wykonuje co najmniej 3 usługi o łącznej wartości co najmniej 2.500 zł brutto, których przedmiotem zamówienia było świadczenie usług cateringowych. Na potwierdzenie tego Warunku wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty 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, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie w liczbie co najmniej 3 o łącznej wartości co najmniej 2.500 zł brutto, wg załącznika nr 4 do SIWZ z załączeniem dokumentów potwierdzających należyte wykonanie. W przypadku, gdy Wykonawca dla potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu załączy dokumenty zawierające kwoty wyrażone w walutach innych niż PLN, Zamawiający przeliczy je na PLN. Do przeliczenia zostanie zastosowany średni kurs walut NBP obowiązujący w dniu publikacji ogłoszenia o przedmiotowym zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.

• III.3.3) Potencjał techniczny

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Spełnianie warunku na podstawie oświadczenia z art. 22 ust. 1 w związku z art. 44 ustawy Pzp.

• III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Spełnianie warunku na podstawie oświadczenia z art. 22 ust. 1 w związku z art. 44 ustawy Pzp.

• III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Spełnianie warunku na podstawie oświadczenia z art. 22 ust. 1 w związku z art. 44 ustawy Pzp.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA

WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

- **III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, oprócz oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, należy przedłożyć:**

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

- **III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:**

oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

III.6) INNE DOKUMENTY

Inne dokumenty niewymienione w pkt III.4) albo w pkt III.5)

1) W celu potwierdzenia spełniania opisanych przez Zamawiającego warunków udziału w postępowaniu, Wykonawcy ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia obowiązani są przedłożyć: a) wypełniony i podpisany formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ) b) oświadczenie w trybie art. 22 ust. 1 ustawy na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji (załączniki nr 2 do SIWZ) c) wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, 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 usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (załącznik nr 4 do SIWZ) 2) W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia obowiązani są przedłożyć: a) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z powodu niespełnienia warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp (załącznik nr 3 do SIWZ) 3) W przypadku, gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. 4) W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa podmioty lub więcej podmiotów gospodarczych każdy z nich nie może podlegać wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 Pzp. 5) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia obowiązani są załączyć do oferty pełnomocnictwo do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. 6) Zamawiający wymaga wskazania w ofercie części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom (jeżeli Wykonawca przewiduje taki udział). Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedstawia dokumenty jak wyżej, wypełnione w języku polskim bądź z tłumaczeniem na język polski potwierdzone za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

III.7) Czy ogranicza się możliwość ubiegania się o zamówienie publiczne tylko dla wykonawców, u których ponad 50 % pracowników stanowią osoby niepełnosprawne: nie

SEKCJA IV: PROCEDURA

IV.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

IV.1.1) Tryb udzielenia zamówienia: przetarg nieograniczony.

IV.2) KRYTERIA OCENY OFERT

IV.2.1) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

IV.2.2) Czy przeprowadzona będzie aukcja elektroniczna: nie.

IV.3) ZMIANA UMOWY

Czy przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy: tak

Dopuszczalne zmiany postanowień umowy oraz określenie warunków zmian

3. W przypadku zdarzeń losowych oraz szczególnych okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, istnieje możliwość wprowadzenia zmian do zawartej umowy w zakresie: a) zmiany w nazwie, oznaczeniu, siedzibie, numerze konta bankowego Zamawiającego i Wykonawcy dokonanej w trakcie trwania umowy b) terminu wykonania c) urozmaiceniu ustalonego przez Zamawiającego menu o własne niezbędne propozycje, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym obejmuje wszystkie rabaty oraz wszystkie koszty związane z zamówieniem. Wszelkie zmiany postanowień niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Wykonawca jest zobowiązany pisemnie poinformować o zmianie, o której mowa powyżej i uzyskać zgodę Zamawiającego na jej wprowadzenie. W przypadku zaistnienia ww. okoliczności termin zostanie przedłużony o czas niezbędny do zrealizowania zamówienia, co zostanie ustalone za porozumieniem obu stron umowy w oparciu o możliwości wynikające z wniosku o dofinansowanie realizacji projektu.

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://www.powiat.leborski.samorzady.pl/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: w siedzibie zamawiającego.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 24.09.2012 godzina 12:00, miejsce: w Biurze Obsługi Interesanta w Starostwie Powiatowym w Łęborku, ul. Czołgistów 5, 84-300 Łębork.

IV.4.5) Termin związania ofertą: okres w dniach: 30 (od ostatecznego terminu składania ofert).

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: Projekt innowacyjny pn. Droga do samodzielności współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, Działanie 7.2 Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, Poddziałanie 7.2.2 Wsparcie ekonomii społecznej).

IV.4.17) Czy przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu

Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia: nie

ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

CZĘŚĆ Nr: 1 NAZWA: WYNAJEM SAL WRAZ Z CATERINGIEM NA KONFERENCJĘ INFORMACYJNO-PROMOCYJNĄ NA ROZPOCZĘCIE REALIZACJI PROJEKTU.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:**
Przedmiotem zamówienia jest wynajem 2 sal (sali konferencyjnej oraz sali cateringowej umieszczonych w 1 budynku) połączony ze świadczeniem usługi cateringowej podczas konferencji informacyjno-promocyjnej na rozpoczęcie realizacji projektu na terenie miasta Lęborka..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 70.22.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9, 55.30.00.00-3.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.10.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: WYNAJEM SAL WRAZ Z CATERINGIEM NA SEMINARIUM TEMATYCZNE (KONSULTACJE SPOŁECZNE) - DZIAŁANIE UPOWSZECHNIAJĄCO - WŁĄCZAJĄCE.

- **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:**
Przedmiotem zamówienia jest wynajem 2 sal (sali seminaryjnej oraz sali cateringowej umieszczonych w 1 budynku) połączony ze świadczeniem usługi cateringowej podczas seminarium na terenie miasta Lęborka..
- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 70.22.00.00-9, 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9, 55.30.00.00-3.
- **3) Czas trwania lub termin wykonania:** Zakończenie: 31.01.2013.

- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

Załączniki:

[2012-07-19 droga siwz na catering.doc](#) doc, 348 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 12:57
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 12:57
Liczba pobrań:	26

[2012-09 droga catering siwz załączniki.doc](#) doc, 273 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 12:57
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 12:57
Liczba pobrań:	25

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	27.06.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	27.06.2016 12:57
Liczba wyświetleń:	27