

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwoleborg.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-promo-1>

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, 2012-08-30

Zamawiający

Powiat Lęborski

ul. Czołgistów 5, 84-300 Lębork woj. Pomorskie

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

e-mail: starostwo_leborg@poczta.onet.pl

www.powiat-leborg.pl

ZAWIADOMIENIE O UNIEWAŻNIENIU POSTĘPOWANIA

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze PO.272.1.65.2012.

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)

- 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 9 konsultacje społeczne) - działania upowszechniająco - włączające

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. 7 - Postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.

UZASADNIENIE

W dniu 28-08-2012 r przeprowadzono w trybie z wolnej reki negocjacje z Wykonawcą Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Handlowo - Produkcyjno - Usługowe „OPAL” Danuta Czechowicz, 84-300 Lębork, ul. Al. Wolności 9 . W związku z tym, iż kwota jaką zaproponował Wykonawca za realizację usługi przewyższała trzykrotnie kwotę jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia zaproponowano obniżenie ceny. Ponieważ Wykonawca nie wyraził zgody na obniżenie ceny za

wykonanie usługi do kwoty proponowanej przez Zamawiającego odstąpiono od dalszych negocjacji.

W związku z powyższym postanowiono jak w sentencji.

Numer ogłoszenia: 182411 - 2012; data zamieszczenia: 23.08.2012

OGŁOSZENIE O ZAMIARZE ZAWARCIA UMOWY - Usługi

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 , strona internetowa powiat-lebork.com

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.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.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.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 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 przygotuje catering na konferencję w formie stołu szwedzkiego. Menu musi składać się co najmniej z: - Napojów gorących, w tym: -- kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 200 ml na osobę -- herbaty czarnej tradycyjnej w ilości minimum 200 ml na osobę - 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 - w ilości minimum 150 ml na osobę -- soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - w ilości łącznie minimum 200 ml na osobę - 3 dania na zimno: -- mix pieczonych mięs i pasztetów - łącznie minimum 5 kg -- sałatka, co najmniej 3 rodzaje, np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę -- jaja faszerowane - minimum 1 sztuka (połówka) na osobę Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości co najmniej 2 kromki na osobę oraz masło. - 4 dania na gorąco: -- zupa: barszcz czerwony podawany z pasztecikiem/zupa gulaszowa/ strogonow - minimum 10 litrów -- 3 rodzaje dań mięsnych: --- kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę --- pulpeciki- minimum 100 sztuk po 75 gram --- krokiety mięsne/grzybowe- łącznie minimum 65 sztuk Do dań mięsnych na gorąco Wykonawca zapewni ziemniaczki pieczone i frytki - łącznie w ilości minimum 200 gram na osobę. - Dania deserowe: -- 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 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 UPOWSZECZNIAJĄCO - 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 przygotuje catering na seminarium w formie stołu szwedzkiego. Menu musi składać się co najmniej z: - Napojów gorących, w tym: -- kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 200 ml na osobę -- herbaty czarnej tradycyjnej w ilości minimum 200 ml na osobę - 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 - w ilości minimum 150 ml na osobę -- soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - w ilości łącznie minimum 200 ml na osobę - 3 dania na zimno: -- mix pieczonych mięs i pasztetów - łącznie minimum 3 kg -- sałatka, co najmniej 3 rodzaje, np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę -- jaja faszerowane - minimum 1 sztuka (połówka) na osobę Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości co najmniej 2 kromki na osobę oraz masło. - 3 dania na gorąco: 3 rodzaje dań mięsnych: -- kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę -- pulpeciki- minimum 70 sztuk po 75 gram -- krokiety mięsne/grzybowe- łącznie minimum 45 sztuk Do dań mięsnych na gorąco Wykonawca zapewni ziemniaczki pieczone i frytki - łącznie w ilości minimum 200 gram na osobę. - Dania deserowe: -- 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 3 kg 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 płać 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.4) 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.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

SEKCJA III: PROCEDURA

Tryb udzielenia zamówienia: Zamówienie z wolnej ręki

- **1. Podstawa prawna**

Postępowanie wszczęte zostało na podstawie art. 67 ust. 1 pkt 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

- **2. Uzasadnienie wyboru trybu**

W prowadzonych kolejno dwóch postępowaniach w trybie przetargu nieograniczonego (nr PO.272.1.47.2012, PO.272.1.55.2012) na ww. części nie zostały złożone żadne oferty, a pierwotne warunki zamówienia nie zostały w istotny sposób zmienione.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

NAZWA I ADRES WYKONAWCY KTÓREMU ZAMAWIAJĄCY ZAMIERZA UDZIELIĆ ZAMÓWIENIA

- Wielobranżowe Przedsiębiorstwo Handlowo - Produkcyjno - Usługowe OPAL
Danuta Czechowicz, Al. Wolności 9, 84-300 Lębork, kraj/woj. pomorskie.

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	27.06.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	27.06.2016 12:45
Liczba wyświetleń:	39