

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwolebork.pl/arttykul/swiadczenie-uslug-cateringowych-oraz-wynajmu-sal-w-czesciach-2-i-3-w-ramach-projektu-innowacyjnego-pn-droga-do-samodzielnosci-wspolfinansowanego-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego-program-operacyjny-kapital-ludzki-pri>

Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal (w częściach 2 i 3) 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)

Numer ogłoszenia: 262334 - 2012; data zamieszczenia: 20.07.2012

**Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal (w częściach 2 i 3) w
ramach projektu innowacyjnego pn. Droga do samodzielności
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego
Funduszu Społecznego**

Numer ogłoszenia: 179453 - 2012; data zamieszczenia: 20.08.2012

OGŁOSZENIE O UDZIELENIU ZAMÓWIENIA - Usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

Czy zamówienie było przedmiotem ogłoszenia w Biuletynie Zamówień

Publicznych: tak, numer ogłoszenia w BZP: 262334 - 2012r.

Czy w Biuletynie Zamówień Publicznych zostało zamieszczone ogłoszenie o zmianie ogłoszenia: nie.

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.

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal (w częściach 2 i 3) w ramach projektu innowacyjnego pn. Droga do samodzielności współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu 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 - catering na spotkania zespołu ekspertów (catering bez wynajmu sali) b) Część 2 - wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu c) Część 3 - wynajem sal wraz z cateringiem na seminarium tematyczne (konsultacje społeczne) - działanie upowszechniająco - włączające CZĘŚĆ 1 - CATERING NA SPOTKANIA ZESPOŁU EKSPERTÓW Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas 8 spotkań zespołu ekspertów w Starostwie Powiatowym w Lęborku. Danie obiadowe i deserowe podawane będzie w formie szwedzkiego stołu. 1. Terminy i czas trwania Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań zespołu ekspertów będzie odbywać się w 2012 i 2013 roku - 8 spotkań w przewidywanych miesiącach VIII, X, XI, XII 2012 roku oraz I i II 2013 roku- - wg ustalonego harmonogramu spotkań. W przypadku braku możliwości zorganizowania spotkania w którymś z ww. miesięcy spotkanie zorganizowane będzie w innym miesiącu, jednakże

ostatnie spotkanie przypada na miesiąc luty 2013 roku. O dokładnej dacie, miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników spotkań Planowana liczba osób uczestniczących w każdym spotkaniu - 15 osób. Każde spotkanie będzie zorganizowane w jednym dniu i przewidywany okres ich trwania szacuje się na 4 godziny. 3. Miejsce świadczenia usług: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka, w Sali wyposażonej w stoły, tak aby możliwe było serwowanie posiłków w formie szwedzkiego stołu. Salę i dostęp do sali oraz stoły zapewnia Zamawiający. 4. W ramach świadczenia usług 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) 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 spotkania (serwisu kawowego) oraz przerwy obiadowej 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez ekspertów 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca na każde spotkanie przygotowuje: a) tzw. serwis kawowy do korzystania bez ograniczeń, na który składają się: - Napoje gorące bez ograniczeń, w tym: - - Kawy czarnej rozpuszczalnej - - Herbaty czarnej tradycyjnej oraz owocowej - - Dodatki do napojów bez ograniczeń: cukier, mleczko lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty - Napoje zimne bez ograniczeń, w tym: - - Wody mineralnej niegazowanej - - Soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - Drobne przekąski bez ograniczeń: - Owoce - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - Ciastka, cukierki - co najmniej po 3 rodzaje - Serwis kawowy musi być (przygotowany na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, z możliwością korzystania aż do zakończenia spotkania). b) danie deserowe: - 3 rodzaje ciast - typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 10 porcji po 100 gram każda porcja - 1 rodzaju małego deseru - różnorodnego dla każdego spotkania, np. galaretka z owocami, lody, słodki naleśnik 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 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 ich dostawy. c) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę cateringową po każdym spotkaniu w kwocie wynikającej z formularza ofertowego (liczonej jako łączna cena brutto podzielona przez 8) 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 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 przygotowuje 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 3 - 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 Lęborka.

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 Lęborka 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: - 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 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.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.

SEKCJA III: PROCEDURA

III.1) TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: Przetarg nieograniczony

III.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

- **Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej:** tak, projekt/program: Projekt 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.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1 Nazwa: CATERING NA SPOTKANIA ZESPOŁU EKSPERTÓW

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 17.08.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 1.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

IV.4) NAZWA I ADRES WYKONAWCY, KTÓREMU UDZIELONO ZAMÓWIENIA:

- Ogród Twoich Marzeń mgr inż. Teresa Szpilewicz,, Kębłowo Nowowiejskie 35, 84-351 Nowa Wieś Lęborska, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 3160,00 PLN.

IV.6) INFORMACJA O CENIE WYBRANEJ OFERTY ORAZ O OFERTACH Z NAJNIŻSZĄ I NAJWYŻSZĄ CENĄ

- **Cena wybranej oferty:** 3100,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 3100,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 3100,00
- **Waluta:** PLN.

Lębork, 14-08-.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.272.1.55.2012** 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 częściach 2 i 3) 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 (w częściach 2 i 3)”**

Postępowanie zostało unieważnione:

- w części 2 **wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-**

promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu i w części 3 wynajem sal wraz z cateringiem na seminarium tematyczne (konsultacje społeczne) - działanie upowszechniająco - włączające 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, że w częściach 2 i 3, do terminu składania ofert tj. 27-07.2012 r. do godziny 12.00 nie złożono żadnej oferty na część 2 i 3, Zamawiający zmuszony jest unieważnić przedmiotowe postępowanie na powyższej podstawie prawnej.

W związku z powyższym postanowiono jak w sentencji.

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze PO.272.1.55.2012.

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 są

Świadczenie usług cateringowych oraz wynajmu sal (w częściach 2 i 3) 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)

Zamawiający

Powiat Łęborski, ul. Czołgistów 5

84-300 Łębork woj. Pomorskie

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

e-mail: starostwo_lebork@poczta.onet.pl

www.powiat-lebork.pl

informuje o wyborze najkorzystniejszej oferty

**część I catering na spotkania zespołu ekspertów
(catering bez wynajmu sali)**

Wybrany Wykonawca:

Ogród Twoich Marzeń mgr inż. Teresa Szpilewicz

Kębłowo Nowowiejskie 35

84-351 Nowa Wieś Łęborska

Uzasadnienie wyboru	<i>Przedstawione dokumenty lub oświadczenia potwierdzają spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu oraz wymogów jakościowych co do przedmiotu zamówienia, określonych przez Zamawiającego. Oferta uzyskała maksymalną liczbę punktów (100,00 pkt) w czasie oceny ofert, zgodnie z kryterium oceny ofert określonym w SIWZ.</i>
----------------------------	---

Data wysłania do Wykonawców informacji o wyborze oferty 2012-08-14

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

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:** <http://www.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 częściach 2 i 3) 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 - catering na spotkania zespołu ekspertów (catering bez wynajmu sali) b) Część 2 - wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu c) Część 3 - wynajem sal wraz z cateringiem na seminarium tematyczne (konsultacje społeczne) - działanie upowszechniająco - włączające CZĘŚĆ 1 - CATERING NA SPOTKANIA ZESPOŁU EKSPERTÓW Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas 8 spotkań zespołu ekspertów w Starostwie Powiatowym w Łęborku. Danie obiadowe i deserowe podawane będzie w formie szwedzkiego stołu. 1. Terminy i czas trwania Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań zespołu ekspertów będzie odbywać się w 2012 i 2013 roku - 8 spotkań w przewidywanych miesiącach VIII, X, XI, XII 2012 roku oraz I i II 2013 roku - wg ustalonego harmonogramu spotkań. W przypadku braku możliwości zorganizowania spotkania w którymś z ww. miesięcy spotkanie zorganizowane będzie w innym miesiącu, jednakże ostatnie spotkanie przypada na miesiąc luty 2013 roku. O dokładnej dacie, miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników spotkań Planowana liczba osób uczestniczących w każdym spotkaniu - 15 osób. Każde spotkanie będzie zorganizowane w jednym dniu i przewidywany okres ich trwania szacuje się na 4 godziny. 3. Miejsce świadczenia usług: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Łęborka, w Sali wyposażonej w stoły, tak aby możliwe było serwowanie posiłków w formie szwedzkiego stołu. Salę i dostęp do sali oraz stoły zapewnia Zamawiający. 4. W ramach świadczenia usług 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) 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 spotkania (serwisu kawowego) oraz przerwy obiadowej 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez ekspertów 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca na każde spotkanie przygotowuje: a) tzw. serwis kawowy do korzystania bez ograniczeń, na który składają się: - Napoje gorące bez ograniczeń, w tym: - - Kawy czarnej rozpuszczalnej - - Herbaty czarnej tradycyjnej oraz owocowej - - Dodatki do napojów bez ograniczeń: cukier, mleczko lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty - Napoje zimne bez ograniczeń, w tym: - - Wody mineralnej niegazowanej - - Soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - Drobne przekąski bez ograniczeń: - Owoce - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - Ciastka, cukierki - co najmniej po 3 rodzaje - Serwis kawowy musi być (przygotowany na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, z możliwością korzystania aż do zakończenia spotkania). b) danie deserowe: - 3 rodzaje ciast - typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 10 porcji po 100 gram każda porcja - 1 rodzaju małego deseru - różnorodnego dla każdego spotkania, np. galaretka z owocami, lody, słodki naleśnik 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 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 ich dostawy. c) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę cateringową po każdym spotkaniu w kwocie wynikającej z formularza ofertowego (liczonej jako łączna cena brutto podzielona przez 8) 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 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 przygotowuje 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 3 - 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 Lęborka 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) świadczenia 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: - 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 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: 3.

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

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Zakończenie: 28.02.2013.

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

- dla części: Część 1 - catering na spotkania zespołu ekspertów (catering bez wynajmu sali) Część 2 - wynajem sal wraz z cateringiem na konferencję informacyjno-promocyjną na rozpoczęcie realizacji projektu Część 3 - 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

oświadczenie, że osoby, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, posiadają wymagane uprawnienia, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień

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

oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

•

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: nie

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: 03.08.2012 godzina 12:00, miejsce: Biuro Obsługi Interesanta w Starostwie Powiatowym w Lęborku, ul. Czołgistów 5, 84-300 Lębork.

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 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: CATERING NA SPOTKANIA ZESPOŁU EKSPERTÓW.

• **1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych podczas 8 spotkań zespołu ekspertów w Starostwie Powiatowym w Lęborku. Danie obiadowe i deserowe podawane będzie w formie szwedzkiego stołu. 1. Terminy i czas trwania Świadczenie usług cateringowych podczas spotkań zespołu ekspertów będzie odbywać się w 2012 i 2013 roku - 8 spotkań w przewidywanych miesiącach VIII, X, XI, XII 2012 roku oraz I i II 2013 roku- - wg ustalonego harmonogramu spotkań. W przypadku braku możliwości zorganizowania spotkania w którymś z ww. miesięcy spotkanie zorganizowane będzie w innym miesiącu, jednakże ostatnie spotkanie przypada na miesiąc luty 2013 roku. O dokładnej dacie, miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników spotkań Planowana liczba osób uczestniczących w każdym spotkaniu - 15 osób. Każde spotkanie będzie zorganizowane w jednym dniu i przewidywany okres ich trwania szacuje się na 4 godziny. 3. Miejsce świadczenia usług: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka, w Sali wyposażonej w stoły, tak aby możliwe było serwowanie posiłków w formie szwedzkiego stołu. Salę i dostęp do sali oraz stoły zapewnia Zamawiający. 4. W ramach świadczenia usług 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) 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 spotkania (serwisu kawowego) oraz przerwy obiadowej 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez ekspertów 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca na każde spotkanie przygotowuje: a) tzw. serwis kawowy do korzystania bez ograniczeń, na który składają się: - Napoje gorące bez ograniczeń, w tym: - - Kawy czarnej rozpuszczalnej - - Herbaty czarnej tradycyjnej oraz owocowej - - Dodatki do napojów bez ograniczeń: cukier, mleczko lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty - Napoje zimne bez ograniczeń, w tym: - - Wody mineralnej niegazowanej - - Soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje) - Drobne przekąski bez ograniczeń: - Owoce - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - Ciastka, cukierki - co najmniej po 3 rodzaje - Serwis kawowy musi być (przygotowany na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, z możliwością korzystania aż do zakończenia spotkania). b) danie deserowe: - 3 rodzaje ciast - typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 10 porcji po 100 gram każda porcja - 1 rodzaju małego deseru - różnorodnego dla każdego spotkania, np. galaretka z owocami, lody, słodki naleśnik 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 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 ich dostawy. c) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę cateringową po każdym spotkaniu w kwocie wynikającej z formularza ofertowego (liczonej jako łączna cena brutto podzielona przez 8) na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT/rachunku przez Wykonawcę w

terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu..

- **2) Wspólny Słownik Zamówień (CPV):** 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: 28.02.2013.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 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. 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..

- **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: 30.09.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 3 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. 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 Lęborka 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 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..

- **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 catering siwz załączniki.doc](#) doc, 301 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 12:03
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 12:03
Liczba pobrań:	21

[2012-07-19 droga siwz na catering.doc](#) doc, 359 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 12:03
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 12:03
Liczba pobrań:	22

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	27.06.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	27.06.2016 12:02
Liczba wyświetleń:	31