

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwolebork.pl/arttykul/swiadczenie-uslug-cateringowych-w-ramach-projektu-pn-kadra-przyszlosci-wspolfinansowanego-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego-program-operacyjny-kapital-ludzki-priorytet-v-dobre-rzadzenie-dzialanie-5-2-wzmocnienie-pote>

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)

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 w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej).

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

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

Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części: Część I Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników - 9 spotkań w 2012 roku w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) Część II Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu.

1. Terminy i czas trwania Część I: Świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników w 2012 roku - 9 spotkań w miesiącach: kwiecień (2 spotkania), maj (2 spotkania), czerwiec (2 spotkania), wrzesień, październik (2 spotkania). Spotkania odbywać się będą pomiędzy godz. 8.00 a 15.30. Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. Część II : Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: grudzień 2012 r., w godz. pomiędzy 10.00 a 17.00 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. O dokładnej dacie, miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.

2. Przewidywana liczba uczestników Część I - Forum urzędników jest jednodniowe i trwa 6 godzin. Liczba uczestników - 20 osób podczas każdego Forum urzędników. Część II - Konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób.

3. Miejsce świadczenia usług: Część I: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka, w sali wyposażonej w stoły oraz krzesła z pulpitem. Część II: 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem planowanego forum urzędników. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco. 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń, 8) estetycznego podawania posiłków, 9) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku, 10) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez gości / uczestników, 11) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze.

5. W ramach świadczenia usług cateringu podczas konferencji Wykonawca zobowiązany jest do stosowania zasad wymienionych w pkt. 4 oraz: 1) 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, 2) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas konferencji, 3) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków.

6. Wykonawca przygotowuje menu, składające się co najmniej z: Część I: Menu na każde forum musi zawierać co najmniej: -Ciepłe dania obiadowe, np.: -karkówka/kotlet schabowy/filet z kurczaka/filet rybny - 180g/os., - frytki/ryż/ziemniaki - 200g/os. -surówka/sałátka - 150g/os. -sos/ketchup - 50g/os. - Napoje zimne: -soki owocowe, woda mineralna (podane do obiadu) - min. 250ml/os. - Przygotowanie przed rozpoczęciem spotkania: -napoje gorące: kawa, herbata - min. 250ml/os. -cukier, mleczko do kawy, cytryna do herbaty - bez ograniczeń -drobne przekąski, np. ciastka - 100g/os. Część II: -Menu musi zawierać co najmniej: -Napoje gorące, w tym: -kawa czarna rozpuszczalna w ilości minimum 200 ml na osobę - herbata czarna tradycyjna w ilości minimum 200 ml na osobę -Cukier bez ograniczeń, mleczko lub śmietanka do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników -Napoje zimne, w tym: -woda mineralna niegazowana - w ilości minimum 150 ml na osobę -soki owocowe (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. -3 dania na gorąco: -3 rodzaje dań mięsnych: -kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę -

pulpeciki- minimum 100 sztuk po 75 gram -krokiety mięsne/grzybowe- łącznie minimum 100 sztuk -Dania deserowe: -ciasta - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 80 porcji po 100 gram każda porcja -owoce- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg 7. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na konferencję na 6 dni przed terminem konferencji. Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania 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. 8. 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. 9. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji oraz forum urzędników. 10. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku wystawionej/wystawionego 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): 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: 31.12.2012.

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. Spełnienie 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

- 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 4.000 zł brutto, której przedmiotem zamówienia było świadczenie usług cateringowych zbliżonych do przedmiotu zamówienia. 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 4.000 zł brutto, wg załącznika nr 4 do SIWZ z załączeniem dokumentów potwierdzających należyte wykonanie.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie. Spełnienie 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. Spełnienie 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. Spełnienie 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 i art. 24 ust. 1 ustawy na formularzach stanowiących załączniki do niniejszej specyfikacji (załączniki nr 2 i 3 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 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. 3) 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. - zał. nr 3 4) 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. 5) 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

W przypadku 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 usługi 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: 11.04.2012 godzina 09:45, 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 pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej).

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: Świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników - 9 spotkań w 2012 roku w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej).

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

Terminy i czas trwania Świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników w 2012 roku - 9 spotkań w miesiącach: kwiecień (2 spotkania), maj (2 spotkania), czerwiec (2 spotkania), wrzesień, październik (2 spotkania). Spotkania odbywać się będą pomiędzy godz. 8.00 a 15.30. Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. 2. Przewidywana liczba uczestników Część I - Forum urzędników jest jednodniowe i trwa 6 godzin. Liczba uczestników - 20 osób podczas każdego Forum urzędników. 3. Miejsce świadczenia usług: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka, w sali wyposażonej w stoły oraz krzesła z pulpitem 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem planowanego forum urzędników. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco. 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń, 8) estetycznego podawania posiłków, 9) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku, 10) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez gości / uczestników, 11) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze. Menu na każde forum musi zawierać co najmniej: -Ciepłe dania obiadowe, np.: - karkówka/kotlet schabowy/filet z kurczaka/filet rybny - 180g/os., - frytki/ryż/ziemniaki - 200g/os. -surówka/sałátka - 150g/os. -sos/ketchup - 50g/os. - Napoje zimne: -soki owocowe, woda mineralna (podane do obiadu) - min. 250ml/os. -Przygotowanie przed rozpoczęciem spotkania: -napoje gorące: kawa, herbata - min. 250ml/os. -cukier, mleczko do kawy, cytryna do herbaty - bez ograniczeń -drobne przekąski, np. ciastka - 100g/os. 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. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji oraz forum urzędników. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku wystawionej/wystawionego 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: 31.12.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego

Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu..

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

Terminy i czas trwania Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: grudzień 2012 r., w godz. pomiędzy 10.00 a 17.00 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. 2. Przewidywana liczba uczestników Konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób 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. 3. 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem planowanego forum urzędników. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco. 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń, 8) estetycznego podawania posiłków, 9) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku, 10) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez gości / uczestników, 11) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze. 1) 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, 2) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas konferencji, 3) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków Menu musi zawierać co najmniej: -Napoje gorące, w tym: -kawa czarna rozpuszczalna w ilości minimum 200 ml na osobę -herbata czarna tradycyjna w ilości minimum 200 ml na osobę -Cukier bez ograniczeń, mleczko lub śmietanka

do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników -Napoje zimne, w tym: -woda mineralna niegazowana - w ilości minimum 150 ml na osobę -soki owocowe (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. -3 dania na gorąco: -3 rodzaje dań mięsnych: -kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę -pulpeciki- minimum 100 sztuk po 75 gram -krokiety mięsne/grzybowe- łącznie minimum 100 sztuk -Dania deserowe: -ciasta - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 80 porcji po 100 gram każda porcja -owoce- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na konferencję na 6 dni przed terminem konferencji. Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania 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. 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. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji oraz forum urzędników. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku wystawionej/wystawionego 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: 31.12.2012.
- **4) Kryteria oceny ofert:** najniższa cena.

Dnia 03.04.2012 r. do Zamawiającego wpłynęły zapytania:

Dotyczy: Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. „Kadra przyszłości” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)

Treść pytania:

Zapytanie dotyczy SIWZ pkt. 3 „Opis przedmiotu zamówienia”. Proszę o wyjaśnienie dot. części I zamówienia opisanej w pkt. 1 „Terminy i czas trwania”.

- w w/w pkt. jest wyszczególniona ilość spotkań Forum urzędników w poszczególnych miesiącach 2012 r. i opiewa na 9 spotkań po 2 spotkania w miesiącu, ale jest wyszczególnionych 5 miesięcy. Proszę o sprecyzowanie dokładnej ilości spotkań, ponieważ ma to decydujący wpływ na cenę oferty.

Odpowiedź zamawiającego:

Zamawiający informuje, iż zgodnie z Opiszem przedmiotu zamówienia, świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników odbywać się będzie w miesiącach: kwiecień (2 spotkania), maj (2 spotkania), czerwiec (2 spotkania), wrzesień (1 spotkanie), październik (2 spotkania) - razem 9 spotkań.

Treść pytania:

Zapytanie dotyczy SIWZ pkt. 15 „Opis sposobu obliczania ceny”. Proszę o wyjaśnienie dot. pkt. 1 w/w opisu, z którego wynika, iż cena oferty winna być podana z wyodrębnieniem należnego podatku VAT, zaś z pkt. 5 w/w opisu wynika, że należy określić jedynie cenę brutto zamówienia i przedstawić na „Formularzu ofertowym” stanowiący załącznik nr 1 do SIWZ, gdzie jest napisane, aby przedstawić cenę oferowaną brutto za świadczenie usługi cateringowe. Proszę sprecyzować jaka cena ofertowa (brutto czy netto + VAT) winna być umieszczona na Formularzu ofertowym.

Odpowiedź zamawiającego:

Zamawiający informuje, iż Wykonawca winien określić cenę brutto zamówienia.

17.04.2012r.

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze PO.272.1.30.2012. 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 w ramach projektu pn. „Kadra przyszłości” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, Działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, Poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)

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

Wybrany Wykonawca :
Ogród Twoich Marzeń
Mgr inż. T. Szpilewicz
84-351 Nowa Wieś Lęb. Kębłowo Now.35

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>
Informacja o Wykonawcach, którzy złożyli oferty.	

Nazwa (firmy), adres i siedziba Wykonawcy	Streszczenie oceny i porównania złożonych ofert
Usługi Kucharskie - Cateringowe Łęczk Ewa Szczyppior Niepoczołowice 34 F, 84 – 223 Linia	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA – 69,23 pkt
TAX s.c Władysław Rutkiewicz -Nikorowicz Jakub Rutkiewicz, Marta Rutkiewicz Runowo 23, 76-230 Potęgowo	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA – 51,43 pkt

część II Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. „Kadra przyszłości” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, Działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, Poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu

Wybrany Wykonawca :

Ogród Twoich Marzeń

Mgr inż. T. Szpilewicz

84-351 Nowa Wieś Lęb. Kębłowo Now.35

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>
----------------------------	---

Informacja o Wykonawcach, którzy złożyli oferty.

Nazwa (firmy), adres i siedziba Wykonawcy	Streszczenie oceny i porównania złożonych ofert
Usługi Kucharskie - Cateringowe Łęczk Ewa Szczypior Niepoczołowice 34 F, 84 - 223 Linia	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA - 87,85 pkt
TAX s.c Władysław Rutkiewicz -Nikorowicz Jakub Rutkiewicz, Marta Rutkiewicz Runowo 23, 76-230 Potęgowo	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA - 72,25 pkt

Informacja o Wykonawcach wykluczonych z postępowania

Nazwa (firmy), adres i siedziba Wykonawcy	Uzasadnienie faktyczne i prawne wykluczenia
brak	

Informacja o wykonawcach, których oferty zostały odrzucone	
Nazwa (firmy), adres i siedziba Wykonawcy	Uzasadnienie faktyczne i prawne odrzućcenia
brak	

Data wysłania do Wykonawców informacji o wyborze oferty 2012-04-17

Lębork: Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządy, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)

Numer ogłoszenia: 92203 - 2012; data zamieszczenia: 24.04.2012

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: 97420 - 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 w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej).

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części: Część I Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników - 9 spotkań w 2012 roku w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) Część II Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu.

1. Terminy i czas trwania Część I: Świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników w 2012 roku - 9 spotkań w miesiącach: kwiecień (2 spotkania), maj (2 spotkania), czerwiec (2 spotkania), wrzesień, październik (2 spotkania). Spotkania odbywać się będą pomiędzy godz. 8.00 a 15.30. Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. Część II : Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: grudzień 2012 r., w godz. pomiędzy 10.00 a 17.00 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2012 r. O dokładnej dacie, miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem.

2. Przewidywana liczba uczestników Część I - Forum urzędników jest jednodniowe i trwa 6 godzin. Liczba uczestników - 20 osób podczas każdego Forum urzędników. Część II - Konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób.

3. Miejsce świadczenia usług: Część I: Świadczenie usług cateringu odbywać się będzie na terenie Lęborka, w sali wyposażonej w stoły oraz krzesła z pulpitem. Część II: 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem planowanego forum urzędników. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco. 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń, 8) estetycznego podawania posiłków, 9) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku, 10) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez gości / uczestników, 11) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze. 5. W ramach świadczenia usług cateringu podczas konferencji Wykonawca zobowiązany jest do stosowania zasad wymienionych w pkt. 4 oraz: 1) 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, 2) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas konferencji, 3) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków. 6. Wykonawca przygotowuje menu, składające się co najmniej z: Część I: Menu na każde forum musi zawierać co najmniej: -Ciepłe dania obiadowe, np.: -karkówka/kotlet schabowy/filet z kurczaka/filet rybny - 180g/os., - frytki/ryż/ziemniaki - 200g/os. -surówka/sałotka - 150g/os. -sos/ketchup - 50g/os. - Napoje zimne: -soki owocowe, woda mineralna (podane do obiadu) - min. 250ml/os. - Przygotowanie przed rozpoczęciem spotkania: -napoje gorące: kawa, herbata - min. 250ml/os. -cukier, mleczko do kawy, cytryna do herbaty - bez ograniczeń -drobne przekąski, np. ciastka - 100g/os. Część II: -Menu musi zawierać co najmniej: -Napoje gorące, w tym: -kawa czarna rozpuszczalna w ilości minimum 200 ml na osobę - herbata czarna tradycyjna w ilości minimum 200 ml na osobę -Cukier bez ograniczeń, mleczko lub śmietanka do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników -Napoje zimne, w tym: -woda mineralna niegazowana - w ilości minimum 150 ml na osobę -soki owocowe (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. -3 dania

na gorąco: -3 rodzaje dań mięsnych: -kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę - pulpeciki- minimum 100 sztuk po 75 gram -krokiety mięsne/grzybowe- łącznie minimum 100 sztuk -Dania deserowe: -ciasta - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 80 porcji po 100 gram każda porcja -owoce- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg 7. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na konferencję na 6 dni przed terminem konferencji. Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania 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. 8. 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. 9. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji oraz forum urzędników. 10. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku wystawionej/wystawionego przez Wykonawcę w terminie 14 dni od dnia jej doręczenia Zamawiającemu.

II.4) 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.

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. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)..

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1

Nazwa: Świadczenie usług cateringowych podczas Forum urzędników - 9 spotkań w 2012 roku w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału

administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej)

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 23.04.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

- Ogród Twoich Marzeń mgr inż. T. Szpilewicz, Nowa Wieś Lęb. Kęłowo Now.35, 84-351 Nowa Wieś Lęb. Kęłowo Now.35, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia(bez VAT): 3465,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 3240,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 3240,00/ **Oferta z najwyższą ceną:** 6300,00
- **Waluta:** PLN.

Część NR: 2

Nazwa: świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kadra przyszłości współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet V Dobre rządzenie, działanie 5.2 Wzmocnienie potencjału administracji samorządowej, poddziałanie 5.2.1 Modernizacja zarządzania w administracji samorządowej) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 23.04.2012.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

- Ogród Twoich Marzeń mgr inż. T. Szpilewicz 84-351 Nowa Wieś Lęb. Kęłowo Now.35, Nowa Wieś Lęb. Kęłowo Now.35, 84-351 Nowa Wieś Lęb. Kęłowo

Now.35, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia(bez VAT): 3080,00 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 2890,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 2890,00/ **Oferta z najwyższą ceną:** 4000,00
- **Waluta:** PLN.

Załączniki:

[2012-03-20 siwz na catering forum urzędników i konferencja-1.doc](#) doc, 368 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 09:44
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 09:44
Liczba pobrań:	24

[2012-03-20 załączniki-SIWZ catering-1.doc](#) doc, 324 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	27.06.2016 09:44
Data ostatniej aktualizacji:	27.06.2016 09:44
Liczba pobrań:	24

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	27.06.2016

Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	27.06.2016 09:43
Liczba wyświetleń:	36