

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwolebork.pl/arttykul/lebork-swiadczenie-uslug-cateringowych-w-ramach-projektow-wspolfinansowanych-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego-pn-podnoszenie-kwalifikacji-nauczycieli-i-pracownikow-oswiaty-powiatu-leborskiego-przyjaciele-dzieci-ulic>

Lębork: Świadczenie usług cateringowych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego Przyjaciele dzieci ulicy

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 projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego Przyjaciele dzieci ulicy.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.3) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Część I Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu Część II Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Przyjaciele dzieci ulicy 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 7.2.1 Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu 1. Terminy i czas trwania Część I: Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: 20 grudnia 2011 r., godz. 13.30-17.30 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2011 r. Część II : Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: 22 grudnia 2011 r., godz. 14.00-18.00 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2011 r. 2. Przewidywana liczba uczestników Część I - konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób. Część II - konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 50 osób. 3. Miejsce świadczenia usług: Część I, 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

planowanej konferencji. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco.

7) 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 8) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń 9) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków 10) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku 11) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez zaproszonych gości 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze 5. Wykonawca przygotowuje menu, składające się co najmniej z: Część I: - Napojów gorących, w tym: - Kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 200 ml na osobę - Herbatę czarną tradycyjną w ilości minimum 200 ml na osobę - Cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty i serwetek 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. - 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 - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 80 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg Część II: - Napojów gorących, w tym: - Kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 100 ml na osobę - Herbatę czarną tradycyjną w ilości minimum 200 ml na osobę - Cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty i serwetek dla wszystkich uczestników - Napojów zimnych, w tym: - Wody mineralnej niegazowanej - w ilości minimum 100 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 2 rodzaje, np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę - naleśniki z nadzieniem - łącznie minimum 50 szt Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości co najmniej 2 kromki na osobę oraz masło. - 2 dania na gorąco: - 3 rodzaje dań mięsnych: kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę pulpeciki - minimum 100 sztuk po 75 gram - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: babka z polewą, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 40 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, jabłka) - łącznie minimum 4 kg 6. 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.

7. 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. 8. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji. 9. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie 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: 31.12.2011.

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.

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 2.000 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 2.000 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.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Zamawiający nie określa szczegółowego warunku w tym zakresie.

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. - każdy z podmiotów występujących wspólnie musi złożyć dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu. 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

3. 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 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.

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: 05.12.2011 godzina 12:30, miejsce: Biuro Obsługi Interesanta Starostwo Powiatowe w Łęborku, ul. Czołgistów 5, 84-300 Łębork.

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

IV.4.16) Informacje dodatkowe, w tym dotyczące finansowania projektu/programu ze środków Unii Europejskiej: ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu łębskiego Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty) oraz Przyjaciele dzieci ulicy (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, działanie 7.2. Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, poddziałanie 7.2.1 Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym).

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 (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu łębskiego.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu). Konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób w terminie: 20 grudnia 2011 r.

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: 31.12.2011.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

CZĘŚĆ Nr: 2 NAZWA: świadczenie usług cateringowych (polegających na

przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Przyjaciele dzieci ulicy.

1) Krótki opis ze wskazaniem wielkości lub zakresu zamówienia: świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu). Konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 50 osób w następującym terminie: 22 grudnia 2011 r.

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: 31.12.2011.

4) Kryteria oceny ofert: najniższa cena.

09.12.2011r.

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze PO.272.1.41.2011. 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 w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: „Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego” Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty) oraz „Przyjaciele dzieci ulicy” (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VII Promocja integracji społecznej, działanie 7.2. Przeciwdziałanie wykluczeniu i wzmocnienie sektora ekonomii społecznej, poddziałanie 7.2.1 Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym)

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

informuje o wyborze najkorzystniejszej oferty.

Wybrany Wykonawca :

część 1 i część 2

USŁUGI KUCHARSKIE-CATERINGOWE

ŁECZK Ewa Szczypior

Niepoczołowice 34 F

84-223 Linia

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		
HOTEL „ MURAT” E.K. KUKOWSCY Kazimierz Kukowski 84-240 Reda,Ul. Wejherowska 33	OFERTA NIE PODLEGA OCENIE		
USŁUGI KUCHARSKIE-CATERINGOWE ŁECZK Ewa Szczypior Niepoczołowice 34 F 84-223 Linia	Część 1 Część 2	100,00 pkt 100,00 pk	

„TAX” s.c.			
Władysław Rutkiewicz- Nikorowicz	Część 1	55,00 pkt	
Jakub Rutkiewicz	Część 2	42,55 pkt	
Runowo 23, 76-230 Potęgowo			

Data zamieszczenia na stronie internetowej i tablicy ogłoszeń 2011-12-09

Lębork: Świadczenie usług cateringowych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego Przyjaciele dzieci ulicy
Numer ogłoszenia: 332711 - 2011; data zamieszczenia: 15.12.2011

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: 392890 - 2011r.

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 projektów współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego pn.: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego Przyjaciele dzieci ulicy.

II.2) Rodzaj zamówienia: Usługi.

II.3) Określenie przedmiotu zamówienia: Część I Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu lęborskiego współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu Część II Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Przyjaciele dzieci ulicy 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 7.2.1 Aktywizacja zawodowa i społeczna osób zagrożonych wykluczeniem społecznym) podczas zaplanowanej do realizacji konferencji na zakończenie realizacji projektu

1. Terminy i czas trwania Część I: Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: 20 grudnia 2011 r., godz. 13.30-17.30 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2011 r. Część II : Konferencja będzie organizowana w następującym terminie: 22 grudnia 2011 r., godz. 14.00-18.00 Zamawiający zastrzega sobie ewentualną możliwość zmiany terminu, ale nie później niż 31 grudnia 2011 r.

2. Przewidywana liczba uczestników Część I - konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 100 osób. Część II - konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres jej trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników konferencji to 50 osób.

3. Miejsce świadczenia usług: Część I, 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 planowanej konferencji. Dania obiadowe muszą być serwowane na gorąco. 7) 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 8) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń 9) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków 10) zapewnienia termosów lub warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku 11) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołu najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez zaproszonych gości 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze

5. Wykonawca przygotowuje menu, składające się co najmniej z:

Część I: - Napojów gorących, w tym: - Kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 200 ml na osobę - Herbatę czarną tradycyjną w ilości minimum 200 ml na osobę - Cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty i serwetek 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. - 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 - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 80 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg

Część II: - Napojów gorących, w tym: - Kawy czarnej rozpuszczalnej w ilości minimum 100 ml na osobę - Herbatę czarną tradycyjną w ilości minimum 200 ml na osobę - Cukru bez ograniczeń, mleczka lub śmietanki do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryny w plasterkach do herbaty i serwetek dla wszystkich uczestników - Napojów zimnych, w tym: - Wody mineralnej niegazowanej - w ilości minimum 100 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 2 rodzaje,

np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę - naleśniki z nadzieniem - łącznie minimum 50 szt Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości co najmniej 2 kromki na osobę oraz masło. - 2 dania na gorąco: - 3 rodzaje dań mięsnych: kęski drobiowe - minimum 100 gram na osobę pulpeciki- minimum 100 sztuk po 75 gram - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: babka z polewą, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 40 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, jabłka) - łącznie minimum 4 kg 6. 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. 7. 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. 8. Za wykonanie przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie konferencji. 9. Zamawiający będzie płacił za wykonanie przedmiotu umowy na podstawie 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: Projekty współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego: Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu łębskiego oraz Przyjaciele dzieci ulicy (Program Operacyjny Kapitał Ludzki),.

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Część NR: 1

Nazwa: świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Podnoszenie kwalifikacji nauczycieli i pracowników oświaty powiatu łębskiego

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 15.12.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

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

- USŁUGI KUCHARSKIE-CATERINGOWE ŁECZK Ewa Szczypior, Niepoczołowice 34 F, 84-223 Linia, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia(bez VAT): 3240,74 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 2750,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 2750,00/ **Oferta z najwyższą ceną:** 5990,00
- **Waluta:** PLN.

Część NR: 2

Nazwa: świadczenie usług cateringowych (polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. Przyjaciele dzieci ulicy

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 15.12.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 1.

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

- USŁUGI KUCHARSKIE-CATERINGOWE ŁECZK Ewa Szczypior, Niepoczołowice 34 F, 84-223 Linia, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia(bez VAT): 925,93 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 1000,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 1000,00/ **Oferta z najwyższą ceną:** 2995,00
- **Waluta:** PLN.

Załączniki:

[siwz na catering.doc](#) doc, 452 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	24.06.2016 13:02
Data ostatniej aktualizacji:	24.06.2016 13:02
Liczba pobrań:	29

[załączniki.doc](#) doc, 390 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	24.06.2016 13:02
Data ostatniej aktualizacji:	24.06.2016 13:02
Liczba pobrań:	32

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	24.06.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	24.06.2016 13:01
Liczba wyświetleń:	56