

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwoleborg.pl/arttykul/swiadczenie-uslug-cateringowych-w-ramach-projektu-pn-ksztalcenie-ustawiczne-przepustka-do-lepszego-jutra-wspolfinansowanego-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego-program-operacyjny-kapital-ludzki-priorytet-ix-rozwoj-wyksztalcenia-i-kompetencji-w-regionach-Dzialanie-9.3-Upowszechnienie-formalnego-ksztalcenia-ustawicznego-w-formach-szkolnych>

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych)

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-leborg.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. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych).

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. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych) podczas zaplanowanych do realizacji 4 konferencji: - 1 konferencja na rozpoczęcie realizacji projektu - 2 konferencje dot. dostosowania oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego rynku pracy - 1 konferencja na zakończenie realizacji projektu. 1. Terminy i czas trwania Konferencje będą organizowane w następujących miesiącach: listopad 2011 roku, maj 2012 roku, październik/listopad 2012 roku, grudzień 2012 roku. O dokładnej dacie i miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników Każda konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres ich trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników na każdej konferencji to 65 osób. 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed planowaną przerwą na catering. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej godzinie wskazanej na

przerwę cateringową na 3 dni przed planowaną konferencją. 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 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: - 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 200 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 4 kg - sałatka, co najmniej 3 rodzaje, np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę - jaja faszerowane - minimum 1 sztuka na osobę Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości 2 kromki na osobę oraz masło. - 4 dania na gorąco: - zupa: barszcz czerwony podawany z pasztecikiem lub zupa gulaszowa lub stroganow - 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 mięs na ciepło Wykonawca zapewni co najmniej 2 rodzaje sosów. - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 40 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców - co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg 6. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na każdą konferencję osobno, 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 poszczególnych etapów realizacji umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg. ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie jednej konferencji: 9. Zamawiający będzie płacił za wykonywanie poszczególnych etapów 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: nie.

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.

- **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 8.000 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 8.000 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

1. Zamawiający określa warunki umowy na realizację zamówienia w niniejszym postępowaniu w Projekcie Umowy, który stanowi zał. nr 5 do SIWZ. Postanowienia oraz zobowiązania przyjęte przez Wykonawcę poprzez złożenie oferty odpowiadającej SIWZ, a także wybór tak skonstruowanej oferty przez Zamawiającego stanowią integralną część umowy na realizację przedmiotu zamówienia. 2. Nie dopuszcza się jakichkolwiek zmian postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której

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

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

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

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Starostwo Powiatowe w Lęborku, ul. Czołgistów 5, 84-300 Lębork pok. nr 105.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 24.10.2011 godzina 13:00, 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 pn. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych).

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

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o sygnaturze PO.272.1.35.2011

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 projektu pn. „Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” Działanie 9.3 „Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych”)

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:

Ogród Twoich Marzeń

mgr.inż. T. Szpilewicz, Kębłowo 35

84-351 Nowa Wieś Lęborska

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	
BAR „APIS" Jerzy Bednarczuk ul. Staromiejska 19 84-300 Lębork	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA - 92,12 pkt	
Przedsiębiorstwo Handlowo- Usługowe BARKO Kamila Żywiecka Ul. Grottgera 10a, 76-200 Słupsk	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA - 38,84 pkt	
Ogród Twoich Marzeń mgr.inż. T. Szpilewicz Kębłowo 35 84-351 Nowa Wieś Lęborska	Liczba punktów uzyskana w kryterium CENA - 100,00 pkt	

Data wysłania do Wykonawców informacji o wyborze oferty 2011-10-27

Lębork: Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pn. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków

Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych)

Numer ogłoszenia: 291755 - 2011; data zamieszczenia: 08.11.2011

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: 333918 - 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 projektu pn. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych).

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. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych) podczas zaplanowanych

do realizacji 4 konferencji: - 1 konferencja na rozpoczęcie realizacji projektu - 2 konferencje dot. dostosowania oferty edukacyjnej do potrzeb regionalnego rynku pracy - 1 konferencja na zakończenie realizacji projektu. 1. Terminy i czas trwania Konferencje będą organizowane w następujących miesiącach: listopad 2011 roku, maj 2012 roku, październik/listopad 2012 roku, grudzień 2012 roku. O dokładnej dacie i miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z co najmniej 7 dniowym wyprzedzeniem. 2. Przewidywana liczba uczestników Każda konferencja jest jednodniowa i przewidywany okres ich trwania szacuje się na 5 godzin. Szacunkowa liczba uczestników na każdej konferencji to 65 osób. 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) przygotowania i ustawienia cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed planowaną przerwą na catering. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o przewidywanej godzinie wskazanej na przerwę cateringową na 3 dni przed planowaną konferencją. 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 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: - 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 200 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 4 kg - sałatka, co najmniej 3 rodzaje, np. grecka, jarzynowa, ryżowa - łącznie minimum 75 gram na osobę - jaja faszerowane - minimum 1 sztuka na osobę Do dań na zimno Wykonawca zapewni świeże pieczywo: białe i ciemne w ilości 2 kromki na osobę oraz masło. - 4 dania na gorąco: - zupa: barszcz czerwony podawany z pasztecikiem lub zupa gulaszowa lub 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 mięs na ciepło Wykonawca zapewni co najmniej 2 rodzaje sosów. - dań deserowych: - Ciast - co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, z owocami - każdego typu minimum po 40 porcji po 100 gram każda porcja - Owoców- co najmniej 3 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona) - łącznie minimum 5 kg 6. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na każdą konferencję osobno, 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 poszczególnych etapów realizacji umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie określone odpowiednio w formularzu ofertowym, wg. ceny brutto za świadczenie usługi cateringowej w trakcie jednej konferencji: 9. Zamawiający będzie płacił za wykonywanie poszczególnych etapów 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: projekt pn. Kształcenie ustawiczne przepustką do lepszego jutra współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego (Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach Działanie 9.3 Upowszechnienie formalnego kształcenia ustawicznego w formach szkolnych).

SEKCJA IV: UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

IV.1) DATA UDZIELENIA ZAMÓWIENIA: 07.11.2011.

IV.2) LICZBA OTRZYMANYCH OFERT: 3.

IV.3) LICZBA ODRZUCONYCH OFERT: 0.

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

- Ogród Twoich Marzeń T. Szpilewicz, Kębłowo Nowowiejskie 35, 84-351 Kębłowo Nowowiejskie gm. Nowa Wieś Lęborska, kraj/woj. pomorskie.

IV.5) Szacunkowa wartość zamówienia (bez VAT): 7592,59 PLN.

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

- **Cena wybranej oferty:** 7760,00
- **Oferta z najniższą ceną:** 7760,00 / **Oferta z najwyższą ceną:** 19980,00
- **Waluta:** PLN.

Załączniki:

[załączniki.doc](#) doc, 359 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	24.06.2016 12:51
Data ostatniej aktualizacji:	24.06.2016 12:51
Liczba pobrań:	25

[siwz na catering.doc](#) doc, 441 kB

Opublikował w BIP:	Adam Drapała
Data opublikowania:	24.06.2016 12:51
Data ostatniej aktualizacji:	24.06.2016 12:51

Liczba pobrań:	28
-----------------------	----

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	24.06.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	24.06.2016 12:50
Liczba wyświetleń:	62