

Biuletyn Informacji Publicznej Starostwo Powiatowe w Lęborku

Adres artykułu: <https://bip.starostwoleborg.pl/arttykul/zapytanie-ofertowe-nr-po-272-2-19-2015>

ZAPYTANIE OFERTOWE Nr PO.272.2.19.2015

w trybie art. 4 pkt. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2013r., poz. 907 z późn. zm.)

Szanowni Państwo,

W związku z realizacją projektu „ZaPaL się do zawodu – Zawodowo w Powiecie Lęborskim” w ramach Priorytetu IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działania 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zwracamy się z prośbą o przedstawienie swojej oferty na opisany poniżej przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia obejmuje świadczenie usługi cateringowej (drobnego poczęstunku) podczas konferencji na zakończenie staży letnich (polegającej na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu cateringu) w ramach projektu pn. „ZaPaL się do zawodu – zawodowo w Powiecie Lęborskim” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Termin i czas trwania

Planowany termin organizacji konferencji 27 sierpnia 2015 rok. W przypadku zdarzenia losowego termin może ulec zmianie. O dokładnym miejscu i godzinie realizacji usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę z 7 dniowym wyprzedzeniem. Konferencja trwać będzie ok. 2 godzin.

2. Przewidywana liczba uczestników:

Planowana liczba osób uczestniczących w konferencji – około 100 osób.

3. Miejsce świadczenia usług:

Świadczenie usługi cateringu odbywać się będzie w Zespole Szkół Mechaniczno-Informatycznych w Lęborku (pomieszczenie wyposażone w ławki szkolne, tak aby możliwe było serwowanie poczęstunku w formie szwedzkiego stołu).

Miejsce serwowania cateringu oraz ławki szkolne zapewnia Zamawiający.

4. W ramach świadczenia usług cateringu Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania, dowozu i podania zamawianych 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 z późn.zm.)
- 6) świadczenie usług cateringowych musi odbywać się na zastawie porcelanowej lub szklanej (wszystkie niezbędne naczynia zapewnia Wykonawca) z użyciem sztuców ze stali nierdzewnej, serwetek jednorazowych oraz obrusów materiałowych
- 7) zapewnienia wszystkich niezbędnych naczyń
- 8) przygotowania dekoracji stołów i estetycznego podawania posiłków
- 9) zapewnienia termosów/warników i innego niezbędnego sprzętu oraz pojemników jednorazowych na resztki po spożytym posiłku
- 10) bieżącej obsługi stołu szwedzkiego podczas trwania debaty (serwisu kawowego)
- 12) zebrania naczyń i uprzątnięcia stołów najpóźniej na 30 minut po opuszczeniu sali przez uczestników debaty
- 13) usunięcia odpadków i śmieci po wykonanej usłudze

5. Wykonawca przygotuje catering w formie stołu szwedzkiego:

Menu musi składać się co najmniej z:

a) tzw. serwisu kawowego do korzystania bez ograniczeń, na który składają się:

● Napoje gorące bez ograniczeń, w tym:

- kawa czarna rozpuszczalna
- herbata czarna tradycyjna i owocowa
- dodatki do napojów bez ograniczeń: cukier, mleczko lub śmietanka do kawy w płynie bez ograniczeń, cytryna w plasterkach do herbaty i serwetki dla wszystkich uczestników

Serwis kawowy musi być (przygotowany na 30 minut przed rozpoczęciem konferencji, z możliwością korzystania aż do zakończenia konferencji).

● Napoje zimne bez ograniczeń, w tym:

- woda mineralna niegazowana
- soki owocowe (co najmniej 2 rodzaje)

b) dań deserowych:

- ciasta – 10 ciast (każde po 20 porcji po 100 gram każda porcja) co najmniej 3 rodzaje, typu: sernik, jabłecznik, karpátka
- owoce – co najmniej 4 rodzaje (typu: banany, mandarynki, winogrona, brzoskwinie/nectarynki) – łącznie minimum 5 kg

6. Pozostałe postanowienia:

- a) Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania, artykuły wskazane w przedmiocie zamówienia. Wykonawca może dodać do menu swoje własne niezbędne propozycje, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym obejmuje wszystkie rabaty oraz wszystkie koszty związane z zamówieniem.
- b) Zamawiający zastrzega sobie prawo oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
- c) Faktura/rachunek za wykonaną usługę wystawiony będzie przez Wykonawcę na: Powiat Lęborski, ul. Czołgistów 5, NIP 841-160-90-72
- d) Zamawiający będzie płacił za wykonaną usługę cateringową w ciągu 14 dni od daty doręczenia do siedziby Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku.

W przypadku dodatkowych pytań informacji udziela Ewelina Obolewska, tel. 59 8632-859.

7. Kryterium oceny ofert: Łączna cena oferty brutto-100%

8. Inne istotne warunki zamówienia przyszłej umowy: Nie przewiduje się zawarcia umowy, wiążące będzie złożone pisemnie zamówienie.

Proszę o przesłanie oferty wg wzoru załącznika nr 1, do dnia 27 lipca 2015 roku na adres e-mail: starostwo_lebork@poczta.onet.pl lub adres Starostwa Powiatowego w Lęborku, ul. Czołgistów 5, 84-300 Lębork. Każdy może złożyć tylko jedną ofertę. Oferty, które wpłyną po ww. terminie pozostaną bez rozpatrzenia.

EO/KD

Lębork, dn. 03.08.2015 r.

INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Dotyczy zapytania ofertowego o sygnaturze **PO.272.2.19.2015**

Zawiadamia się, iż w wyniku przeprowadzonego zapytania ofertowego wpłynęły łącznie 2 oferty.

Przedmiotowe zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy: **TAX s.c. Jakub Rutkiewicz, Marta Rutkiewicz, Runowo 23, 76-230 Potęgowo.**

W/w Wykonawca złożył ofertę mieszczącą się w kwocie brutto, którą Zamawiający przewidział na realizację zamówienia.

Załączniki:

[zał.1 formularz ofertowy.docx](#) doc, 136 kB

Opublikował w BIP:	Patryk Bartelik
Data opublikowania:	02.05.2016 07:57
Data ostatniej aktualizacji:	02.05.2016 07:57
Liczba pobrań:	27

[zapytanie ofertowe-poczęstunek.docx](#) doc, 140 kB

Opublikował w BIP:	Patryk Bartelik
Data opublikowania:	02.05.2016 07:57
Data ostatniej aktualizacji:	02.05.2016 07:57
Liczba pobrań:	27

Metryczka

Wytworzył:	Powiat Powiat
Data wytworzenia:	02.05.2016
Opublikował w BIP:	Powiat Powiat
Data opublikowania:	02.05.2016 07:56
Liczba wyświetleń:	43