Rybnik: Świadczenie usługi cateringowej podczas czwartych warsztatów w ramach projektu pn. Wspomaganie szkół i przedszkoli w Powiecie Rybnickim poprzez wprowadzenie systemu doskonalenia nauczycieli

Numer ogłoszenia: 25417 - 2015; data zamieszczenia: 25.02.2015

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.
Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) NAZWA I ADRES: Zarząd Powiatu w Rybniku , ul. 3 Maja 31, 44-200 Rybnik, woj. śląskie, tel. 032 4228300, faks 032 4228658.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.starostwo.rybnik.pl

I. 2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO: Administracja samorządowa.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usługi cateringowej podczas czwartych warsztatów w ramach projektu pn. Wspomaganie szkół i przedszkoli w Powiecie Rybnickim poprzez wprowadzenie systemu doskonalenia nauczycieli.
II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.
II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usługi cateringowej podczas czwartych warsztatów w ramach projektu pn. Wspomaganie szkół i przedszkoli w Powiecie Rybnickim poprzez wprowadzenie systemu doskonalenia nauczycieli realizowanego w ramach Priorytetu III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.5 Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. 1. Usługa polegała będzie na przygotowaniu i dostarczeniu w miejsce wskazane przez Zamawiającego (na obszarze Powiatu Rybnickiego) poczęstunku dla uczestników 48 szkoleń/warsztatów w następujący sposób: 2. W przypadku 33 szkoleń/warsztatów (tzw. duże dostawy) każdorazowo podczas każdego warsztatu/szkolenia: a) Kawa rozpuszczalna liofilizowana 100% arabica, opakowanie szklane waga 200g, sztuk: 1; b) Herbata ekspresowa w ilości 50 sztuk; c) Gorąca woda w termosach w ilości min. 6 litrów; d) Śmietanka 10 g, sztuk:30 e) Cukier w ilości 0,5 kg f) Cytrynę w ilości 30 plastrów g) Wodę mineralną (butelkowaną gazowana i niegazowaną- opakowanie po 0,5l) w ilości 40 sztuk (po 20 sztuk wody gazowanej i niegazowanej) h) Soki owocowe: - o smaku pomarańczowym- butelki szklane 300 ml, sztuk:30 - o smaku jabłkowym- butelki szklane 300 ml, sztuk:30 i) Wyroby cukiernicze- ciasteczka kruche w ilości 3 kg (3 rodzaje ciastek typu delicje lub równoważne, pierniczki nadziewane w czekoladzie, maślane, po 1 kg z każdego rodzaju) j) Kanapki dekoracyjne co najmniej czteroskładnikowe (co najmniej 80 g/1 szt.) w ilości 100 sztuk (skład kanapek: sałata zielona, wędlina, ser żółty, jajko, łosoś, pomidor, ogórek zielony, masło, pasty:

tuńczykowa, serowa, jajeczna. Kanapki podane będą na pieczywie jasnym i ciemnym. Wykonawca dostarczy kanapki w dwóch lub trzech kompozycjach, na bazie składników wymienionych wyżej, w ilościach po ½ ilości kanapek dla dwóch kompozycji lub po 1/3 ogólnej liczby kanapek dla trzech kompozycji. Kanapki maja być przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów, powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd). k) Sałatki warzywne (3 rodzaje) podane na 3 półmiskach (1 sałatka ok. 1 kg) l) Danie na ciepło - barszcz z krokietem - podane w termosie / podgrzewaczu w ilości dla nie mniej niż 20 osób 3. W przypadku 15 szkoleń/warsztatów (tzw. małe dostawy) każdorazowo podczas każdego warsztatu/szkolenia: a) Kawę rozpuszczalna liofilizowana 100% arabica, opakowanie szklane waga 200g, sztuk: 1; b) Herbata ekspresowa w ilości 25 sztuk; c) Gorąca woda w termosach w ilości min. 6 litrów; d) Śmietanka 10 g, sztuk:20; e) Cukier w ilości 0,5 kg; f) Cytrynę w ilości 25 plastrów; g) Wodę mineralną (butelkowaną gazowana i niegazowaną- opakowanie po 0,5l) w ilości 20 sztuk (po 10 sztuk wody gazowanej i niegazowanej) h) Soki owocowe: - o smaku pomarańczowym- butelki szklane 300 ml, sztuk:20 - o smaku jabłkowym- butelki szklane 300 ml, sztuk:20 i) Wyroby cukiernicze- ciasteczka kruche w ilości 1,0 kg (2 rodzaje ciastek typu delicje lub równoważne, pierniczki nadziewane w czekoladzie, maślane, po 0,5 kg z każdego rodzaju) j) Kanapki dekoracyjne co najmniej czteroskładnikowe (co najmniej 80 g/1 szt.) w ilości 40 sztuk (skład kanapek: sałata zielona, wędlina, ser żółty, jajko, łosoś, pomidor, ogórek zielony, masło, pasty: tuńczykowa, serowa, jajeczna. Kanapki podane będą na pieczywie jasnym i ciemnym. Wykonawca dostarczy kanapki w dwóch lub trzech kompozycjach, na bazie składników wymienionych wyżej, w ilościach po ½ ilości kanapek dla dwóch kompozycji lub po 1/3 ogólnej liczby kanapek dla trzech kompozycji. Kanapki maja być przygotowane wyłącznie ze świeżych produktów, powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd). k) Sałatki warzywne (2 rodzaje) podane na 2 półmiskach (1 sałatka ok. 1 kg) l) Danie na ciepło - barszcz z krokietem - podane w termosie/podgrzewaczu w ilości dla nie mniej niż 10 osób. 4. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu świeżych produktów potrzebnych do przygotowywania posiłków. 5. Wykonawca jest zobowiązany dostarczyć produkty tj. kawę, herbatę, soki, wody mineralne, śmietankę w oryginalnych opakowaniach. 6. W ramach każdego warsztatu/szkolenia Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć: 2) W przypadku tzw. dużych dostaw: a) Naczynia jednorazowe (talerze deserowe styropianowe) do konsumpcji ciastek, sałatek i kanapek w ilości: 50 szt.; b) Kubki styropianowe w ilości: 40 sztuk c) Łyżeczki jednorazowe w ilości 30 sztuk; d) Kubki do zimnych napojów w ilości 30 sztuk, e) Bulionówki jednorazowe w ilości 30 sztuk, f) Łyżki jednorazowe w ilości 30 sztuk g) Worek na zużyte naczynia o pojemności 60 litrów 3) W przypadku tzw. małych dostaw: a) Naczynia jednorazowe (talerze deserowe styropianowe) do konsumpcji ciastek, sałatek i kanapek w ilości: 20 szt.; b) Kubki styropianowe w ilości: 20 sztuk c) Łyżeczki jednorazowe w ilości 10 sztuk; d) Kubki do zimnych napojów w ilości 10 sztuk, e) Bulionówki jednorazowe w ilości 10 sztuk, f) Łyżki jednorazowe w ilości 10 sztuk g) Worek na zużyte naczynia o pojemności 60 litrów 7. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedni wystrój stołów, min. poprzez nakrycie obrusami, ustawienie serwetników i ustawienie kwiatów. 8. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu wraz z fakturą potwierdzenie odbioru każdego z cateringów. 9. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z 2010r. Dz.U. nr 136, poz.914 ze zm.) 10. Ilość zamawianych usług wskazana w SIWZ stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania mniejszej ilości warsztatów/szkoleń, a tym samym mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu w szczególności o zapłatę stanowiącą różnicę między

maksymalną ilością usług wskazanych w SIWZ a ilością rzeczywiście zrealizowaną po dokonaniu odbioru przedmiotu umowy. 11. Miejsce dostawy posiłków oraz dokładna data i godziny dostawy posiłków wykazane są w harmonogramie stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ. Usługa świadczona będzie na terenie Powiatu Rybnickiego. 12. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu dostawy posiłków określonych w harmonogramie. Na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia Zamawiający będzie informował za pośrednictwem poczty elektronicznej o zmianie terminu i adresu wykonania usługi. 13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zorganizowania w jednym dniu max. 20 szkoleń/ wyznaczenia 20 miejsc dostawy posiłku. 14. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania w szczególności w przypadku nie przyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej, które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia. 15. Kod CPV: 55 32 00 00 - 9 Usługi podawania posiłków, 15800000-6 Różne produkty spożywcze, 15320000-7 Soki owocowe i warzywne. Wartość zamówienia nie przekracza kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 Prawa Zamówień Publicznych, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (j.t. Dz.U. z 2013, poz. 907 z późn. zm.)..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.32.00.00-9, 15.80.00.00-6, 15.32.00.00-7.

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

II.1.8) Czy dopuszcza się złożenie oferty wariantowej: nie.

II.2) CZAS TRWANIA ZAMÓWIENIA LUB TERMIN WYKONANIA: Okres w dniach: 90.

SEKCJA III: INFORMACJE O CHARAKTERZE PRAWNYM, EKONOMICZNYM, FINANSOWYM I TECHNICZNYM

III.1) WADIUM

Informacja na temat wadium: nie dotyczy

III.2) ZALICZKI

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

  - Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi w oparciu o oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. z późniejszymi zmianami, zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia
- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi w oparciu o oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. z późniejszymi zmianami, zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia
- **III.3.3) Potencjał techniczny**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

  - Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi w oparciu o oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. z późniejszymi zmianami, zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia
- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

  Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi w oparciu o oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. z późniejszymi zmianami, zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia

- **III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

- Ocena spełnienia ww. warunku nastąpi w oparciu o oświadczenie o spełnianiu warunków wynikających z art. 22 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 r. z późniejszymi zmianami, zgodnie z formułą spełnia - nie spełnia

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 spełnianiu warunków udziału w postępowaniu należy przedłożyć:

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

- oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia;
- aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych
Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:
III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

III.4.4) Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

- lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej;

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: cena oraz inne kryteria związane z przedmiotem zamówienia:

- 1 - Cena - 95
- 2 - Termin płatności - 5

IV.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: www.bip.starostwo.rybnik.pl

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Starostwo Powiatowe w Rybniku, ul. 3 Maja 31, 44-200 Rybnik, pok. 208.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert: 05.03.2015 godzina 08:30, miejsce: Starostwo Powiatowe w Rybniku, ul. 3 Maja 31, 44-200 Rybnik, pok. 118.

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: Przedmiot zamówienia finansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektu Wspomaganie szkół i przedszkoli w Powiecie Rybnickim poprzez wprowadzenie systemu doskonalenia nauczycieli realizowanego w ramach Priorytetu III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.5 Kompleksowe wspomaganie rozwoju szkół, Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

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