

Rybnik: Świadczenie usługi cateringowej podczas warsztatów w ramach projektu pt.- Sieć współpracy i rozwoju szkół w Rybniku
Numer ogłoszenia: 226801 - 2013; data zamieszczenia: 29.10.2013
OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU - usługi

Zamieszczanie ogłoszenia: obowiązkowe.

Ogłoszenie dotyczy: zamówienia publicznego.

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

I. 1) **NAZWA I ADRES:** Zespół Szkół Nr 3 , ul. Orzepowicka 15a, 44-217 Rybnik, woj. śląskie, tel. 32 422 70 81, faks 32 242 70 81.

- **Adres strony internetowej zamawiającego:** www.zs3.rybnik.pl

I. 2) **RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO:** Podmiot prawa publicznego.

SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

II.1) OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez zamawiającego: Świadczenie usługi cateringowej podczas warsztatów w ramach projektu pt.- Sieć współpracy i rozwoju szkół w Rybniku.

II.1.2) Rodzaj zamówienia: usługi.

II.1.4) Określenie przedmiotu oraz wielkości lub zakresu zamówienia: Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej podczas warsztatów w ramach Projektu pt. Sieć współpracy i rozwoju szkół w Rybniku 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. W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, dostarczenia i rozłożenia (bez obsługi kelnerskiej) w miejsce wskazane przez Zamawiającego poczęstunku dla uczestników: Część I 364 warsztatów, obejmującego każdorazowo (podczas każdego warsztatu): a) kawę rozpuszczalną w ilości 200 g., b) śmietankę w ilości 250 g (w kartonie lub pojemnikach po 10 g), c) cukier w ilości 0,5 kg., d) cytrynę w ilości 35 plasterów, e) dwa rodzaje herbaty ekspresowej w ilości 2 x 20 sztuk, f) wyroby cukiernicze - ciasteczka kruche w ilości łącznie 1,5 kg na warsztat (3 rodzaje ciastek: typu delicje lub równoważne, pierniczki nadziewane w czekoladzie, maślane, po 1/2 kg. z każdego rodzaju), g) kanapki dekoracyjne czteroskładnikowe (co najmniej 80 g./1 szt.) w ilości 58 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 1/2 ogólnej ilości kanapek dla dwóch kompozycji lub po 1/3 ogólnej liczby kanapek dla trzech kompozycji. Kanapki przygotowane mają być wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.) h) wodę mineralną (butelkowana gazowana i niegazowana - opakowanie 0,5 l) w ilości 18 szt. (po 9 szt. wody gazowanej i niegazowanej). i) Soki owocowe (kartonik)- opakowanie 1l w ilości 6 kartoników Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu świeżych produktów potrzebnych do przygotowywania posiłków. W ramach każdego warsztatu Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć : a) naczynia jednorazowe (talerze deserowe) do konsumpcji ciastek i w ilości: 25 szt. b) kubki styropianowe w ilości 40 sztuk, c) łyżeczki jednorazowe w ilości 40 sztuk, d) kubki do zimnych napojów w ilości 50 sztuk, e) worek na zużyte naczynia o pojemności 60 litrów. f) Termos cateringowy z kranem o pojemności co najmniej 12 litrów z wrzątkiem do przygotowania herbaty/ kawy. Wykonawca każdorazowo po zakończeniu warsztatu odbierze termos. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z 2010 roku Dz. U. nr 136 poz. 914 ze zm.), Część II: 32 warsztaty, obejmującego każdorazowo (podczas każdego warsztatu): a) kawę rozpuszczalną w ilości 250 g., b) śmietankę w ilości 300 g (w kartonie lub pojemnikach po 10 g), c) cukier w ilości 0,6 kg., d) cytrynę w ilości 35 plasterów, e) dwa rodzaje herbaty ekspresowej w ilości 2 x 25 sztuk, f) wyroby cukiernicze - ciasteczka kruche w ilości łącznie 1,8 kg (3 rodzaje ciastek: typu delicje lub równoważne, pierniczki nadziewane w czekoladzie, maślane, po 0,6 kg. z każdego rodzaju), g) kanapki dekoracyjne czteroskładnikowe (co najmniej 80 g./1 szt.) w ilości 65 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 1/2 ogólnej ilości kanapek dla dwóch kompozycji lub po 1/3 ogólnej liczby kanapek dla trzech kompozycji. Kanapki przygotowane mają być wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.) h) wodę mineralną (butelkowana gazowana i niegazowana - opakowanie 0,5 l) w ilości 12 szt. (po 6 szt. wody gazowanej i niegazowanej). i) Soki owocowe (kartonik)- opakowanie 1l w ilości 6 kartoników Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu świeżych produktów potrzebnych do przygotowywania posiłków. W ramach każdego warsztatu Wykonawca zobowiązany będzie dostarczyć : a) naczynia jednorazowe (talerze deserowe) do konsumpcji ciastek i w ilości: 25 szt. b) kubki styropianowe w

ilości 50 sztuk, c) łyżeczki jednorazowe w ilości 50 sztuk, d) kubki do zimnych napojów w ilości 50 sztuk, e) worek na zużyte naczynia o pojemności 60 litrów. f) Termos cateringowy z kranem o pojemności co najmniej 12 litrów z wrzątkiem do przygotowania herbaty/ kawy. Wykonawca każdorazowo po zakończeniu warsztatów odbierze termos. g) Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z 2010 roku Dz. U. nr 136 poz. 914 ze zm.), Część III Warsztaty podsumowujące a) Danie gorące - mięso, dodatki skrobiowe (ziemniaki), surówka - 100 porcji. b) kanapki dekoracyjne czteroskładnikowe (co najmniej 80 g./1 szt.) w ilości 300 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 1/2 ogólnej ilości kanapek dla dwóch kompozycji lub po 1/3 ogólnej liczby kanapek dla trzech kompozycji. Kanapki przygotowane mają być wyłącznie ze świeżych produktów dostępnych na rynku: powinny posiadać odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.) c) wyroby cukiernicze - ciasteczka kruche w ilości łącznie 7 kg (3 rodzaje ciastek: typu delicje lub równoważne, pierniczki nadziewane w czekoladzie, maślane, po 0,6 kg. z każdego rodzaju), d) kawę rozpuszczalną w ilości 1000 g., e) śmietankę w ilości 1200 g (w kartonie lub pojemnikach po 10 g), f) cukier w ilości 2,4 kg, g) cytrynę w ilości 140 plasterów, h) dwa rodzaje herbaty ekspresowej w ilości 2 x 100 sztuk, i) wodę mineralną (butelkowana gazowana i niegazowana - opakowanie 0,5 l) w ilości 100 szt. (po 50 szt. wody gazowanej i niegazowanej). j) Sok owocowy 0,5l w ilości 100 szt. k) naczynia jednorazowe (talerze deserowe styropianowe) do konsumpcji w ilości: 100 szt. l) kubki styropianowe w ilości 150 sztuk, m) łyżeczki jednorazowe w ilości 150 sztuk, n) kubki do zimnych napojów w ilości 150 sztuk, o) worek na zużyte naczynia o pojemności 60 litrów. p) Termos cateringowy z kranem o pojemności co najmniej 12 litrów z wrzątkiem do przygotowania herbaty/ kawy w ilości 4 szt. (łącznie 48 litrów) Wykonawca po warsztacie odbierze termos. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do świadczenie usługi wyłącznie przy użyciu świeżych produktów potrzebnych do przygotowywania posiłków. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia tj. z 2010 roku Dz. U. nr 136 poz. 914 ze zm.), Ilość zamawianych usług wskazana w SIWZ stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania mniejszej ilości warsztatów, a tym samym zamówienia 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 na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego po dokonaniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy. Ostateczna wysokość wynagrodzenia zostanie określona na podstawie liczby warsztatów oraz ceny jednostkowej za warsztat, wskazanej w umowie. Zamawiający określi każdorazowo miejsce dostawy posiłków oraz dokładną datę dostawy posiłków. Usług świadczona będzie jedynie na terenie Miasta Rybnik. Szczegółowy harmonogram szkoleń wraz z adresami dowozu cateringu będzie podany Wykonawcy 3 dni przed rozpoczęciem każdego warsztatu. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zorganizowania w jednym czasie max 3 szkoleń/wyznaczenia 3 miejsc dostawy posiłku. Kod CPV: 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków 1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych. 2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych. 3. Wykonawca ma obowiązek wskazania w ofercie części zamówienia, które zamierza powierzyć podwykonawcom - brak w/w informacji oznaczać będzie, iż całość zamówienia będzie zrealizowana przez Wykonawcę (wskazania należy dokonać w Formularzu Ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ) 4. 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..

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55.30.00.00-3.

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: Zakończenie: 30.06.2015.

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

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
 - Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeśli Wykonawca posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez

właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zamawiający dokona oceny spełnienia tego warunku, na podstawie załączonego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej oraz na podstawie oświadczenia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ

- **III.3.2) Wiedza i doświadczenie**

- **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), wykonał, (a w przypadku świadczeń okresowych również wykonuje) należycie cztery usługi obejmujące świadczenie usług cateringowych lub gastronomicznych o wartości 9 000 zł brutto każda. Zamawiający dokona oceny spełnienia tego warunku, na podstawie oświadczenia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ oraz na podstawie załącznika nr 4 do SIWZ. Do złącznika nr 4 należy dołączyć dowody dotyczące wskazanych usług, określające, czy usługi zostały wykonane w sposób należyty i terminowy.

- **III.3.3) Potencjał techniczny**

- **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający dokona oceny spełnienia tego warunku na podstawie oświadczenia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ

- **III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

- **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający dokona oceny spełnienia tego warunku na podstawie oświadczenia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ

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

- **Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku**

- Zamawiający dokona oceny spełnienia tego warunku na podstawie oświadczenia zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ

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:

- potwierdzenie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, w szczególności koncesje, zezwolenia lub licencje;
- wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych dostaw lub usług, 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, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy 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 zasoby innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganych dla wykonawcy, określonym w pkt III.4.2.

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.4) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE

IV.4.1) Adres strony internetowej, na której jest dostępna specyfikacja istotnych warunków zamówienia: <http://zs3.bip.edukacja.rybnik.eu/>

Specyfikację istotnych warunków zamówienia można uzyskać pod adresem: Zespół Szkół nr 3 w Rybniku Ul. Orzepowicka 15 a 44-217 Rybnik sekretariat szkoły.

IV.4.4) Termin składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu lub ofert:

06.11.2013 godzina 09:30, miejsce: Zespół Szkół nr 3 w Rybniku, ul. Orzepowicka 15a, 44-217 Rybnik w sekretariacie szkoły.

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: Usługa jest realizowana w ramach projektu pt. Sieć współpracy i rozwoju szkół w Rybniku 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: tak