

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:527616-2017:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Szczecin: Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego
2017/S 250-527616**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2014/24/UE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa i adresy

Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska
ul. Firlika 20
Szczecin
71-637
Polska

Osoba do kontaktów: Agnieszka Dobrzyńska st. specjalista ds. zamówień publicznych

Tel.: +48 914305236

E-mail: agnieszka.dobrzynska.szczecin@rdos.gov.pl

Faks: +48 914305201

Kod NUTS: PL424

Adresy internetowe:

Główny adres: <http://szczecin.rdos.gov.pl/>

I.2) Wspólne zamówienie

I.3) Komunikacja

Nieograniczony, pełny i bezpośredni dostęp do dokumentów zamówienia można uzyskać bezpłatnie pod adresem: <http://szczecin.rdos.gov.pl/>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem podanym powyżej

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres podany powyżej

I.4) Rodzaj instytucji zamawiającej

Agencja/urząd regionalny lub lokalny

I.5) Główny przedmiot działalności

Środowisko

Sekcja II: Przedmiot

II.1) Wielkość lub zakres zamówienia

II.1.1) Nazwa:

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu nr POIS.02.04.00-00-0193/16-00 pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 (PZObis)”, realizowanego w ramach osi II, działanie

II.1.2) Główny kod CPV

55000000

II.1.3) Rodzaj zamówienia

Usługi

II.1.4) Krótki opis:

Świadczenie usług cateringowych projekt POIS.02.04.00-00-0193/16-00 „Opracowanie pl. zad.ochronnych dla obsz. Natura 2000 (PZObis)”, realiz.w ramach osi II, działanie 2.4 Pr. Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020” dla RDOŚ w Szczecinie. 77 spotkań od podpisania umowy do 31.3.2022 i obejmuje przygotowanie, świadczenie serwisu w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. Przewidywana liczba osób to 30 na 1 spotkanie. Wykonawca dostarczy catering we wskazane miejsce w dniu świadczenia usługi. Catering dostępny dla gości w godz.10.00-14.00. Wykonawca dostarczy: Napoje: gorąca kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących: cukier i mleczko do kawy. Kawa rozpuszczalna, herbata, dodatki do napojów gorących bez ograniczeń. Nie dopuszcza się korzystania z zastawy stołowej jednokrotnego użytku. Napoje gorące winny być podawane w filiżankach. Ciastka 3 rodzaje 100g na osobę. Napoje zimne woda mineralna niegaz. i gaz. minimum 0,25 na osobę.

II.1.5) **Szacunkowa całkowita wartość**

II.1.6) **Informacje o częściach**

To zamówienie podzielone jest na części: nie

II.2) **Opis**

II.2.1) **Nazwa:**

II.2.2) **Dodatkowy kod lub kody CPV**

55000000

II.2.3) **Miejsce świadczenia usług**

Kod NUTS: PL4

Główne miejsce lub lokalizacja realizacji:

Miejscowości w województwie zachodniopomorskim.

II.2.4) **Opis zamówienia:**

Świadczenie usług cateringowych w ramach projektu POIS.02.04.00-00-0193/16-00 pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 (PZObis)”, realizowanego w ramach osi II, działanie 2.4 Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020” dla Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Szczecinie.

Usługa obejmuje 77 spotkań w okresie od podpisania umowy do 31.3.2022r. Zamówienie obejmuje przygotowanie, świadczenie serwisu w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego. Przewidywana liczba osób to 30 na jedno spotkanie. Wykonawca dostarczy catering we wskazane miejsce w dniu świadczenia usługi. Catering będący przedmiotem zamówienia ma być dostępny dla gości w godzinach 10.00-14.00.

Wykonawca dostarczy: napoje: gorąca kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących: cukier i mleczko do kawy. Kawa rozpuszczalna, herbata oraz dodatki do napojów gorących bez ograniczeń. Nie dopuszcza się korzystania z zastawy stołowej jednokrotnego użytku (np. papierowej czy plastikowej). Napoje gorące winny być podawane w filiżankach. Ciastka: trzy rodzaje po 2 porcje z każdego rodzaju na osobę (min. 100 g/osobę). Nie dopuszcza się podawania produktów spożywczych w pierwotnych opakowaniach producenta (np. ciastka w pudełkach). Napoje zimne: woda mineralna niegazowana i gazowana butelkowana minimum 0,25l na osobę. Serwis świadczony będzie w formie szwedzkiego stołu w ilości adekwatnej do liczby uczestników spotkania. Wszystkie niewykorzystane produkty pozostaną do dyspozycji RDOŚ w Szczecinie. Wykonawca jest zobowiązany do: dostarczenia cateringu w czasie ustalonym z Zamawiającym, pokrycia kosztów transportu, wniesienia, serwowania cateringu, oraz pokrycia ewentualnych strat powstałych w czasie wykonywania zamówienia, estetycznego serwowania cateringu, zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników niezbędnych do sprawnego obsługi zamówienia, zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringu w szczególności: termosów, podgrzewaczy wody, naczyń i sztućców, serwetek, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób, zabrania

swoich naczyń po zakończeniu spotkania. (o godzinie możliwego odbioru Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie), przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, określonymi w ustawie z dnia 25.8.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149) oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi, dbania o czystość w miejscu i podczas świadczenia usług cateringu, uprzątnięcia miejsca ze śmieci oraz resztek jedzenia po zakończeniu świadczenia usługi.

II.2.5) Kryteria udzielenia zamówienia

Cena nie jest jedynym kryterium udzielenia zamówienia; wszystkie kryteria są wymienione tylko w dokumentacji zamówienia

II.2.6) Szacunkowa wartość

II.2.7) Okres obowiązywania zamówienia, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

Początek: 31/03/2018

Koniec: 31/03/2022

Niniejsze zamówienie podlega wznowieniu: nie

II.2.10) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2.11) Informacje o opcjach

Opcje: nie

II.2.12) Informacje na temat katalogów elektronicznych

II.2.13) Informacje o funduszach Unii Europejskiej

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak

Numer identyfikacyjny projektu: projekt nr POIS.02.04.00-00-0193/16-00 pn.: „Opracowanie planów zadań ochronnych dla obszarów Natura 2000 (PZObis)”

II.2.14) Informacje dodatkowe

Kryteria oceny ofert: cena 85 %, doświadczenie 15 %.

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) Warunki udziału

III.1.1) Zdolność do prowadzenia działalności zawodowej, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego

III.1.2) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

III.1.3) Zdolność techniczna i kwalifikacje zawodowe

Wykaz i krótki opis kryteriów kwalifikacji:

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie (wraz z podaniem wartości, przedmiotu, dat wykonania, i podmiotów na rzecz których usługi były/ są wykonane lub wykonywane należycie) co najmniej pięć usług cateringowych, na potrzeby np. seminariów, konferencji, szkoleń, warsztatów polegających na dostarczeniu posiłków obejmujących: napoje: gorąca kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących: cukier i mleczko do kawy; ciastka/ ciasta: trzy rodzaje; napoje zimne: woda mineralna niegazowana i gazowana butelkowana minimum 0,25l na osobę. Każda z ww. usług obejmowała przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków na potrzeby np. seminariów, konferencji, szkoleń, warsztatów, a w każdym z ww. wydarzeń uczestniczyło co najmniej 30 osób; Wartość każdej z wykazanych usług (np. seminarium, konferencji, szkolenia, warsztatu) wynosiła co najmniej 1500 PLN brutto.

III.1.5) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych

III.2) Warunki dotyczące zamówienia

III.2.1) Informacje dotyczące określonego zawodu

III.2.2) Warunki realizacji umowy:

Przygotowanie, świadczenie serwisu oraz dostarczenie cateringu na 77 spotkania w okresie od dnia podpisania umowy do 31.3.2022 roku, we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zwiększenia lub zmniejszenia liczby spotkań o maksymalnie 5. W przypadku zmiany liczby spotkań Wykonawca uwzględni zmiany ilościowe w końcowym rozliczeniu umowy. Zamawiający na 14 dni przed spotkaniem poinformuje Wykonawcę o ostatecznym terminie i miejscu spotkania oraz poda dokładną godzinę serwowania cateringu. Zapłata wynagrodzenia, nastąpi w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku. Dniem zapłaty jest dzień wydania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego. Wykonawca dostarczy catering we wskazane miejsce w dniu świadczenia usługi. Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do serwowania cateringu podczas warsztatów, w formie szwedzkiego stołu.

III.2.3) Informacje na temat pracowników odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia

Sekcja IV: Procedura

IV.1) Opis

IV.1.1) Rodzaj procedury

Procedura otwarta

IV.1.3) Informacje na temat umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów

IV.1.4) Zmniejszenie liczby rozwiązań lub ofert podczas negocjacji lub dialogu

IV.1.6) Informacje na temat aukcji elektronicznej

IV.1.8) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych: nie

IV.2) Informacje administracyjne

IV.2.1) Poprzednia publikacja dotycząca przedmiotowego postępowania

IV.2.2) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału

Data: 12/02/2018

Czas lokalny: 10:00

IV.2.3) Szacunkowa data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału wybranym kandydatom

IV.2.4) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału:

Polski

IV.2.6) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą

Okres w miesiącach: 2 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.2.7) Warunki otwarcia ofert

Data: 12/02/2018

Czas lokalny: 10:30

Miejsce:

Siedziba Zamawiającego, RDOŚ w Szczecinie ul. Firlika 20, Szczecin, sala konferencyjna (nr 130).

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie

- VI.2) **Informacje na temat procesów elektronicznych**
- VI.3) **Informacje dodatkowe:**
- VI.4) **Procedury odwoławcze**
- VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**
Krajowa Izba Odwoławcza
ul. Postępu 17a
Warszawa
Polska
- VI.4.2) **Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne**
- VI.4.3) **Składanie odwołań**
- VI.4.4) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**
Krajowa Izba Odwoławcza
ul. Postępu 17a
Warszawa
Polska
- VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
29/12/2017