

Eksperyment – najlepsza droga do wiedzy II

Zaproszenie do składania ofert na usługę cateringową podczas szkoleń dla nauczycieli biorących udział w projekcie pn. Eksperyment – najlepsza droga do wiedzy II

1. Zamawiający

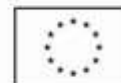
Powiat Oleski reprezentowany przez Zarząd Powiatu w Oleśnie
ul. Pieloka 21, 46 – 300 Olesno
NIP 5761575840 REGON 532463350
Tel. 34 359 78 33, 35, 37
Fax 34 359 78 45

2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie art. 4 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) dla zamówień, których wartość nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 30 tysięcy euro.

3. Opis przedmiotu zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w okresie od marca 2018 do czerwca 2018 roku dla uczestników projektu. W projekcie zaplanowano udział ogółem 12 dni szkoleniowych w systemie piątek–sobota.
- 2) Zakładana liczba wszystkich posiłków: 120.
- 3) Harmonogram wraz z wstępną liczbą uczestników stanowi załącznik do zaproszenia.
- 4) Wszelkie zmiany w ilości posiłków, miejscu czy godzinie szkoleń będą podawane Oferentowi najpóźniej 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia.
- 5) Miejscem świadczenia usługi będą szkoły na terenie Oleśna:
 - a) Zespół Szkół Ekonomicznych i Ogólnokształcących w Oleśnie, ul. Powstańców Śląskich 4 – 4 razy;
 - b) Zespół Szkół w Oleśnie, ul. Sądowa 2 – 4 razy;
 - c) Zespół Szkół Zawodowych w Oleśnie, ul. Wielkie Przedmieście 41 – 4 razy.
- 6) Przedmiot zamówienia związany jest z realizacją przez Powiat Oleski projektu p.n.: „Eksperyment – najlepsza droga do wiedzy II” ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.
- 7) Świadczenie usługi cateringowej polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (rozłożenie na stołach) do wskazanej sali dla uczestników warsztatu, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.
- 8) Oferent zapewnia jeden pełnowartościowy posiłek w formie przynajmniej drugiego dania obiadowego. Posiłek powinien uwzględniać następującą gramaturę:
 - a) mięso/ryba – 200g;
 - b) warzywa/surówka – 140g;
 - c) dodatki skrobiowe – 200g.
- 9) Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji szkoleń wskazane przez Zamawiającego. Koszt dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.
- 10) Oferent zapewnia własne naczynia (podgrzewacze, sztućce, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań.
- 11) Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:
 - a) świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
 - b) przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości – filetowane, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
 - c) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych. Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;



Eksperyment – najlepsza droga do wiedzy II

- d) zapewnienia obsługi, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątnięcie po zakończeniu zajęć.
- e) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego o godzinie ustalonej z Zamawiającym;
- f) uprzątnięcia naczyń i sprzętu oraz wywiezienia śmieci pozostałych po zakończeniu spotkania.

4. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełniania

Zamawiający nie określa wymogów dotyczących spełniania tego warunku

5. Termin realizacji zamówienia

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **marzec – czerwiec 2018 r. – zgodnie z harmonogramem**

6. Miejsce oraz termin składania ofert

- 1) Na ofertę składa się:
Formularz ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem określonym w załączniku nr 1 do Zaproszenia,
- 2) Sposób składania ofert:
droga elektroniczna: fundusze@powiatoleski.pl
- 3) Termin składania ofert:
Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie do dnia **9 marca 2018 r.**

7. Kryteria oceny ofert

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów:

Cena brutto za osobę – 100%

Cena brutto

Ofertom przyznane zostaną punkty obliczone wg wzoru:

$$lpc = \frac{\text{Cena minimalna}}{\text{Cena badana}} \cdot 100, \text{ gdzie: } lpc - \text{liczba punktów za cenę}$$

Ocena punktowa będzie dotyczyć wyłącznie ofert uznanych za ważne i nie podlegających odrzuceniu.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów.

8. Informacja dotycząca wyboru najkorzystniejszej oferty

Zamawiający zawiadomi oferentów o wyborze za pośrednictwem poczty elektronicznej.

9. Dodatkowe informacje

Dodatkowych informacji udziela:

- Rafał Hałski tel. 34 359 78 35 wew. 317 oraz e-mail: fundusze@powiatoleski.pl

10. Załączniki

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
2. Załącznik nr 2 – Harmonogram,

Zatwierdzam dn. 5 marca 2018 roku