



MINISTERSTWO
FUNDUSZY I POLITYKI
REGIONALNEJ

 **OPOLSKIE**

UNIA EUROPEJSKA
FUNDUSZ SPÓJNOŚCI



Projekt współfinansowany w formie dotacji celowej ze środków budżetu Państwa, w tym w 15 % ze środków krajowych i w 85 % ze środków Funduszu Spójności z Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020

*Załącznik Nr 2 do Uchwały Nr 2282/2020
Zarządu Województwa Opolskiego
z dnia 2 marca 2020 r.*

I. Informacje o szacunkowej całkowitej wartości zamówienia.

Dokonano rozeznania rynku i oszacowania wartości zamówienia za pomocą:

E-maili otrzymanych od wykonawców w odpowiedzi na wysłane zapytanie. Szacunkowe wyceny były przesyłane na adres k.jasinska@opolskie.pl w terminie od 13 stycznia 2020 r. do 17 stycznia 2020 r.

Na zapytanie za pośrednictwem poczty elektronicznej wpłynęła odpowiedź od:

W dniu 13.01.2020 r.

Hotel - Restauracja pod Złotą Koroną
ul. Oświęcimska 136
45-641 Opole,

oraz w dniu 16.01.2020 r.

Hotel DeSilva Premium Opole
ul. Powolnego 10,
45-078 Opole

W związku z powyższymi ustaleniami oszacowano wartość zamówienia z należytą starannością na łączną kwotę netto: **62 162,04 zł (data szacowania: 20.01.2020 r.)**.

II. Informacje o kwocie jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie przedmiotowego zamówienia.

Na realizację zadania Zamawiający zamierza przeznaczyć kwotę: **69 300,00 zł brutto**

III. Wykaz warunków udziału w postępowaniu

- Kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia określonej działalności zawodowej Wykonawcy, o ile wynika to z odrębnych przepisów, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego.

O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który został wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- Zdolność techniczna lub zawodowa Wykonawcy.

W ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie Wykonawcy powinni wykazywać należyte wykonanie co najmniej trzech usług. Każda z usług polegająca na realizacji co najmniej jednej usługi cateringowej odpowiadającej przedmiotowi zamówienia. Każda z usług o wartości min. 7000 zł brutto.

Za usługę cateringową odpowiadającą przedmiotowi zamówienia Zamawiający rozumie usługę cateringową, która łącznie spełnia przesłanki, o których mowa poniżej:

- Zakres usługi obejmował co najmniej: przerwę kawową oraz posiłek ciepły,
- Ilość wydanych posiłków/poczęstunków jednorazowo wyniosła minimum 130 porcji (tj. dla 130 osób),
- Usługa ta wykonana była dla jednego zleceniodawcy (odbiorcy).

IV. Informacje o wykazie kryteriów oceny ofert wraz z ich wagami.

- a) Cena zamówienia waga: 70%**
- b) Dostępność realizacji usługi cateringowej na spotkania do 30 osób waga: 10%**
- c) Dostępność realizacji usługi cateringowej na spotkania od 31 do 100 osób waga: 10%**
- d) Dostępność realizacji usługi cateringowej na spotkania od 101 osób waga: 10%.**

V. Informacje o zasadach udzielania zamówienia w trybie art. 138o ustawy PZP.

Zgodnie z art. 138o ust 1 ustawy PZP zamawiający, udzielający zamówienia na usługi społeczne o wartości poniżej wskazanych progów (określonych na podstawie art. 138g ustawy PZP), ma możliwość udzielenia zamówienia zgodnie z określoną przez siebie procedurą, spełniającą minimalne wymogi określone w art. 138o ust. 2-4 ustawy PZP.

Zamawiający będzie stosował do prowadzonego postępowania podstawę prawną art. 138o ustawy PZP. W sprawach nie przewidzianych w Ogłoszeniu o zamówieniu, Zamawiający w celu ich rozstrzygnięcia zastosuje w drodze analogii przepisy ustawy PZP z wyłączeniem środków odwoławczych określonych w Dziale VI ustawy PZP.