

DOŚ-VI.704.56.2021.AR

Opole, dnia 16 listopada 2021 roku

ZAPYTANIE PUBLICZNE NA USŁUGĘ pn.:

na świadczenie usługi pn. **Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu pn. *"Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE_AQP_OPOLSKIE_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)* finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Szanowni Państwo,

zwracam się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty zgodnie z poniższymi wskazaniami:

1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

- 1.1. Postępowanie prowadzone będzie w trybie: zapytanie ofertowe dla zamówień o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000,00 zł (słownie: sto trzydzieści tysięcy zł).
- 1.2. Do niniejszego zamówienia nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021 r. poz. 1129, 1598).
- 1.3. Rodzaj zamówienia: usługa.

2. NAZWA PROJEKTU LUB PROGRAMU

Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach projektu pn. „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE_AQP_Opolskie_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE_AQP_OPOLSKIE_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

4. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych. Realizacja usług cateringowych polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie potraw, serwowanie posiłków przez profesjonalną i kompetentną obsługę, zapewnienie odpowiedniej zastawy stołowej i dekoracji w zależności od rodzaju spotkania, jak również uprzątnięcie po realizacji usługi. Usługi cateringowe winny być świadczone w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań, odbywających się w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego, zlokalizowanych na terenie miasta Opola.

- Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie.
- Wykonawca uwzględni ryzyko stosowania pojedynczych opakowań, w momencie wprowadzenia restrykcji sanitarnych związanych z pandemią Covid-19.
- Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
- W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki i inne, winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
- Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego, w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.
- Zapewnienie odpowiedniej obsługi. W ramach realizacji zamówienia winien zostać zapewniony odpowiedni zespół kelnerski, techniczny, obsługujący dane spotkanie przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi). Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Liczba kelnerów

winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania (w przypadku bufetu – nie mniej niż jeden kelner na 25 osób, w przypadku posiłku „zasiadanego” – nie mniej niż jeden kelner na 10 osób). Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej. Obsługa winna zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania oraz uporządkowanie pomieszczeń po jego zakończeniu.

1.1. ILOŚĆ SPOTKAŃ WRAZ Z ORIENTACYJNĄ ILOŚCIĄ OSÓB

Rodzaje cateringów:	Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5
	Orientacyjna liczba spotkań, która służy jedynie do porównania ofert	Orientacyjna liczba osób	Razem liczba osób	Cena jednostkowa netto na 1 uczestnika spotkania	Cena jednostkowa brutto na 1 uczestnika spotkania
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 1	10	50	500		
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 2	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 1	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 2	1	100	100		
LUNCH BUFETOWY Wariant 3	1	100	100		
			Łączna kwota		

- łączna cena netto (słowniezł)
- łączna cena brutto..... (słowniezł)

- 1.1.1. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy zorganizuje od 8 do 24 spotkań. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania maksymalnej liczby spotkań, określonej w zdaniu poprzednim.
- 1.1.2. Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę na podstawie zleceń Zamawiającego, składanych sukcesywnie i zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, z zastrzeżeniem ilości spotkań określonej w ppkt. 1.1.1.
- 1.1.3. Dokładne terminy świadczenia usługi będą uzgadniane na bieżąco z Wykonawcą.
- 1.1.4. W jednym spotkaniu może uczestniczyć od 30 do 130 uczestników. Dokładna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy przed każdym spotkaniem, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy.

1.2. WARIANTY USŁUG CATERINGOWYCH

1.2.1. PRZERWA KAWOWA wariant nr 1

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- ciasteczko zapakowane w zgrzewany foliowy woreczek (1 porcja około 6 g, co najmniej 4 sztuki na osobę).

1.2.2. PRZERWA KAWOWA wariant nr 2

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, woda w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, soki w zakręcanych butelkach),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę)

1.2.3. LUNCH BUFETOWY wariant nr 1

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, w zakręcanych butelkach),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20 ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- dania głównego „jednogarnkowego” (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja jarska (co najmniej 300 g na osobę),
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200g),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę)

1.2.4. LUNCH BUFETOWY wariant nr 2

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, w zakręcanych butelkach),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20 ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g),
- dania głównego „jednogarnkowego” (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja jarska (łącznie co najmniej 300 g na osobę),
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g) co najmniej 4 porcje na osobę,
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).

1.2.5. LUNCH BUFETOWY wariant nr 3

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę) oraz soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g),
- dania głównego mięsnego – co najmniej 4 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 300 g na osobę w tym mięso 150 g),
- dania głównego jarskiego – co najmniej 2 propozycja (co najmniej 300 g na osobę)
- danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem lub makaronem (1 porcja 150 g),
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g) co najmniej 4 porcje na osobę,
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).

5. KLAUZULA ŚRODOWISKOWA

- 5.1. Wytworzone w ramach realizacji przedmiotu zamówienia dokumenty, Wykonawca będzie dostarczał głównie w formie elektronicznej.
- 5.2. W przypadku konieczności sporządzania dokumentacji w formie papierowej, celem zminimalizowania negatywnego wpływu realizacji przedmiotu zamówienia na środowisko naturalne, Zamawiający wymaga, aby wszystkie wykonane przez Wykonawcę dokumenty były wydrukowane dwustronnie na papierze ekologicznym, spełniającym warunki certyfikatu FSC lub innego równoważnego certyfikatu, tj. dokumentu wystawionego przez organizację niezależną od Wykonawcy, upoważnioną do wystawiania dokumentu w kraju pochodzenia surowca i potwierdzającego takie same warunki, jak określone w wymienionym certyfikacie FSC.
- 5.3. Zamawiający wymaga, aby wykorzystywane były sztucce, naczynia, wyroby szklane i obrusy wielokrotnego użytku i/lub wykorzystywane były przyjazne dla środowiska wyroby np.

papierowe. Należy również ograniczać stosowanie niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystać z przyjaznych dla środowiska środków czyszczących oraz do mycia naczyń oraz stosować selektywną zbiórkę odpadów.

6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 6.1. W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z pisemnym zleceniem na usługi cateringowe
- 6.2. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącej współpracy i stałego kontaktu z Zamawiającym.

7. WARUNKI UDZIAŁU

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności zawodowej:
 - 7.1.1. posiadania wiedzy i doświadczenia;
 - 7.1.2. dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - 7.1.3. wykonawcy, którzy są wpisani do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 7.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

8. OCENA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

- 8.1. Warunek posiadania zdolności zawodowej (wiedza i doświadczenie)

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej dwie usługi cateringowe odpowiadające przedmiotowi zamówienia, każda o wartości minimum 3 000 zł brutto każda.

- 8.2. Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).

- 8.3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie „spełnia” lub „nie spełnia”, na podstawie oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt. 9 załączonych do oferty.

9. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ INNYCH WYMAGANYCH DOKUMENTÓW

- 9.1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w pkt 8.1, należy przedłożyć:
- 9.1.1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – stanowiące *załącznik nr 2. Spełnienie warunku udziału*
- 9.1.2. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania usługi, podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów na potwierdzenie ich należytego wykonania (zgodnie z wymogiem szczegółowo opisanym w pkt 8.1) – *załącznik nr 3. Wykaz wykonanych usług*. Dowodami, o których mowa powyżej, są:
- a) poświadczenie wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane;
 - b) oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt a).
- W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, o którym mowa powyżej, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a) lub b). Za datę wykonania zamówienia uznaje się datę finansowego zakończenia inwestycji (np. data wystawienie ostatniej faktury sprzedaży).
- 9.2. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w pkt 8.2, należy przedłożyć Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).

10. KRYTERIUM WYBORU OFERT

10.1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację:

Opisane kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<p>1. Cena brutto – (0-100 pkt)</p> <p>Ilość punktów za kryterium zostanie przyznana wg następujących zasad: Maksymalną ilość punktów otrzyma oferta z najniższą ceną. Pozostałe oferty zostaną ocenione według wzoru, gdzie:</p> $\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60$ <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 60 pkt.</p>	60
<p>2. Dostępność/realizację usługi cateringowej na spotkania – (0-100 pkt)</p> <p>Przez dostępność/ realizację usługi cateringowej Zamawiający rozumie gotowość Wykonawcy do wykonania usługi od momentu zgłoszenia (np. zgłaszamy potrzebę usługi cateringowej za 5 godzin i Wykonawca ją realizuje).</p> <p>W kryterium Dostępność/ realizacji usługi cateringowej na spotkania punkty będą przyznawane według następujących zasad:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Dostępność usługi cateringowej za 48 godz. - 35 godz. – 0 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 36 godz. - 23 godz. – 25 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 24 godz. - 16 godz. – 50 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 15 godz. - 13 godz. – 75 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 12 godz. i mniej – 100 pkt <p>Dostępność/realizację usługi cateringowej należy podać w pełnych godzinach zegarowych, podanie w innej jednostce miary będzie niezgodne z wymaganiami Zamawiającego i oferta zostanie odrzucona, również w przypadku podania większej ilości godzin niż maksymalna dostępność usługi wynosząca 48 godz.</p> <p>W ramach oceny kryterium liczba punktów obliczona zostanie jako iloczyn punktów przyznanych przez Zamawiającego (od 0 do 100 pkt.) i wagi tego kryterium tj. 20%.</p> <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 20 pkt.</p>	20
<p>3. Ekologiczne produkty spożywcze – (0-100 pkt)</p> <p>Żywność ekologiczna jest to żywność wytwarzana przy użyciu naturalnych substancji i procesów z zapewnieniem najkorzystniejszych warunków dla środowiska naturalnego i zwierząt. Rolnictwo</p>	20

Opisane kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<p>ekologiczne określane jest również jako: biologiczne, organiczne. Żywność przetworzoną można uznać za ekologiczną, jeżeli co najmniej 95 % masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne.</p> <p>Następujące produkty spożywcze i napoje [owoce, warzywa, rośliny strączkowe, pieczywo i wyroby piekarnicze, jaja, przetwory mleczne] muszą spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Tak – 100 pkt. – Nie – 0 pkt. <p>Oferent musi przedstawić deklarację, że wszystkie produkty spożywcze i napoje zamieszczone w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 lub jego późniejszych aktów zmieniających i wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub jego późniejszych aktów zmieniających. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).</p> <p>Zamawiający ma prawo do przeprowadzania losowych weryfikacji w dowolnym momencie w trakcie obowiązywania umowy. Jeżeli wyniki takich weryfikacji wskażą, że dostarczone produkty nie spełniają kryteriów, Zamawiający uzyska prawo do nałożenia kar oraz będzie mógł rozwiązać umowę.</p> <p>W ramach oceny kryterium liczba punktów obliczona zostanie jako iloczyn punktów przyznanych przez Zamawiającego (od 0 do 100 pkt.) i wagi tego kryterium tj. 20%.</p> <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 20 pkt.</p>	

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta jest najkorzystniejsza i uzyskała łącznie ze wszystkich kryteriów oceny ofert największą liczbę punktów.

Ocena punktowa, o której mowa powyżej zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Po dokonaniu wyboru Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji warunków i ceny zamówienia.

Po dokonaniu wyboru Wykonawcy Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 14 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.

11. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 11.1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 24 listopada 2021 r.** do godz. 24:00., wyłącznie w formie elektronicznej, na adres e-mail: **dos@opolskie.pl**.
- 11.2. O zachowaniu terminu dostarczenia oferty decyduje data wpływu e-mail na skrzynkę Zamawiającego.
- 11.3. Cena powinna zawierać takie, elementy jak jednostkową cenę netto; cenę brutto, przedstawione na załączonym do ogłoszenia formularzu, stanowiącym *załącznik nr 1. Wzór formularza ofertowego*.
- 11.4. Cena musi uwzględniać koszt dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

12.1. Oferta powinna:

- posiadać datę sporządzenia i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy;
- zawierać nazwę, adres, numer NIP, numer telefonu, adres poczty elektronicznej Wykonawcy;
- zawierać cenę netto i brutto oraz stawkę VAT w złotych polskich;
- zostać sporządzona na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi *załącznik nr 1. Wzór formularza ofertowego* do zapytania ofertowego;
- zawierać uzupełnione i podpisane załączniki: *załącznik nr 2. Spełnienie warunku udziału; załącznik nr 3. Wykaz wykonanych usług*
- zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

12.2. Przesłanki odrzucenia oferty:

- oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego;
- została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

13. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

13.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

14. DODATKOWE INFORMACJE

14.1. Wykonawca będzie zobowiązany do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym, w tym: pozostawania w stałym kontakcie roboczym

z Zamawiającym (m.in. spotkania, kontakt telefoniczny, e-mailowy) w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.

14.2. Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom.

14.3. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, informuję, iż:

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych będzie: Marszałek Województwa Opolskiego, ul. Piastowska 14, 45-082 Opole;
- Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w UMWO możliwy jest pod numerem nr tel. 77 541 64 50, kom. 511 731 676 lub adresem email: iod@opolskie.pl;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań wynikających z przepisów prawa art. 6 ust. 1 lit. c, i art. 9 ust.2 lit. a ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
- Odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą: wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;
- Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres - wynikający z przepisów prawa (JRWA);
- Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od administratora: dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania;
- Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
- Podanie danych osobowych: jest obowiązkowe na mocy przepisu prawa; a także w celu złożenia oferty i ubiegania się o zamówienie. Niepodanie danych osobowych uniemożliwi ubieganie się o zamówienie;
- Nie przysługuje Pani/Panu, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do usunięcia danych osobowych;
- Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- Nie przysługuje Pani/Panu, na podstawie art. 21 RODO, prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Adres dostarczenia faktury:

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego
Departament Ochrony Środowiska
ul. Hallera 9, 45 -867 Opole
budynek A, sekretariat

Faktura wystawiona na:

Nabywca:

Województwo Opolskie
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole
NIP: 754-307-75-65

Odbiorca:

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole

W opisie faktury powinno się znaleźć:

Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE_AQP_OPOLSKIE_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego
2. Spełnienie warunku udziału
3. Wykaz wykonanych usług

z upoważnienia
Marszałka Województwa Opolskiego
Z-ca Dyrektora Departamentu Ochrony Środowiska

Małgorzata Juszczyżyn-Pieczonka