

DOŚ-VI.704.56.2021.AR

Opole, dnia 20 grudnia 2021 roku

**INFORMACJA O WYBORZE WYKONAWCY USŁUGI DOTYCZĄCEJ ZAPYTANIA OFERTOWEGO
Z DNIA 02 GRUDNIA 2021 R.**

I. Rodzaj wydatku:

Zakres zamówienia: **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.**

II. Przedmiot 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.

III. Zastosowanie przepisów o zamówieniach publicznych

Wartość usługi objęta zamówieniem nie przekracza wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000 zł i nie podlega ustawie z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2021 r. poz. 1129, 1598).

IV. Kryteria wyboru:

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

Opisanie 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

Opisanie kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<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 24 godz. i mniej – 100 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 23 godz. - 48 godz. – 50 pkt – Dostępność usługi cateringowej za 49 godz. i więcej – 0 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 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, jaja] 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>	20

Opisanie kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<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>	

V. Oferty które wpłynęły w odpowiedzi na zaproszenie do składania ofert wraz ze wskazaniem daty wpłynięcia do Zamawiającego:

W dniu 03 grudnia 2021 r. zamieszczono w Biuletynie Informacji Publicznej Samorządu Województwa Opolskiego zapytanie ofertowe: na świadczenie usługi polegającej na Dostarczaniu 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) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz współfinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Dodatkowo zapytanie ofertowe: na świadczenie usługi polegającej na Dostarczaniu 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) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz współfinansowanego ze środków Narodowego Funduszu Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej rozesłano drogą elektroniczną do 3 podmiotów pod wskazane poniżej adresy e-mail:

- 1) opole@desilva.pl
- 2) gastronomia@szarawilla.pl
- 3) korona1@poczta.fm

Termin na składanie ofert wyznaczono do dnia **13 grudnia 2021 r.**

W wyznaczonym terminie wpłynęły dwie (2) oferty:

1. Sylwia Respondek (Hotel DeSilva Premium Opole) - Opole
termin złożenia oferty: 10.12.2021 r. godz. 14:01 (uzupełniona 15.12.2021 r. godz. 14:38)(drogą elektroniczną)
2. Hotel - Restauracja pod Złotą Koroną P.H.U. ANFRA s.c. Anna Olak, Franciszek Flak - Opole
termin złożenia oferty: 13.12.2021 r. godz. 10:39 (drogą elektroniczną)

Wszystkie oferty spełniały warunki określone w ogłoszeniu.

VI. Zestawienie ofert i otrzymanych punktów

Tabela 1. Zestawienie ilości otrzymanych punktów

Lp.	Nazwa firmy/ Instytucji	Liczba punktów
-----	-------------------------	----------------

		Kryterium 1 [max 60]	Kryterium 2 [max 20]	Kryterium 3 [max 20]	SUMA
1.	Sylwia Respondek (Hotel DeSilva Premium Opole)	60	20	20	100
2.	Hotel - Restauracja pod Złotą Koroną P.H.U. ANFRA s.c. Anna Olak, Franciszek Flak	59,64	20	20	99,64

Kryterium 1 - Cena netto [zł]

Kryterium 2 – Dostępność usługi cateringowej [dni kalendarzowe]

Kryterium 3 – Ekologiczne produkty spożywcze [tak/nie]

VII. Wskazanie wybranej oferty wraz z uzasadnieniem wyboru

Wybrana oferta:

Sylwia Respondek (Hotel DeSilva Premium Opole)

ul. Józefa Lompy 33, 46-300 Olesno

telefon: 77 540 70 00

e-mail: opole@desilva.pl

Uzasadnienie:

Oferta uzyskała największą ilość punktów wg ustalonego kryterium wyboru ofert, a tym samym firma **Sylwia Respondek (Hotel DeSilva Premium Opole)** została wybrana na Wykonawcę dostawy.

z upoważnienia

Kierownik Projektu LIFE

Katarzyna Oszańca

Sprawę prowadzi: Anna Rychlicka, tel. 77/ 5493872