

DOŚ-VI.704.26.2021.AR

Opole, dn. 20 października 2021 r.

ROZEZNANIE RYNKU

na świadczenie usługi pn.: „**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)

Szanowni Państwo,

zwracam się z uprzejmą prośbą o przedstawienie szacunkowych kwot netto i brutto zgodnie z poniższymi wskazaniem:

I. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze rozeznanie rynku nie stanowi oferty w myśl art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1740, 2320, z 2021 r. poz. 1509), jak również nie jest zamówieniem w rozumieniu Ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598), zwanej dalej „ustawą PZP”, a jedynie rozpoznaniem rynku służącym orientacyjnemu oszacowaniu kosztów zorganizowania i przeprowadzenia niżej opisanego zadania.

II. 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.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

III.1. 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).

IV. 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.

- IV.1. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie.
- IV.2. Wykonawca uwzględni ryzyko stosowania pojedynczych opakowań, w momencie wprowadzenia restrykcji sanitarnych związanych z pandemią Covid-19.
- IV.3. 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.
- IV.4. 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.
- IV.5. 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.
- IV.6. 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.

V. 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 wycena netto..... .(słownie.....zł)
- łączna wycena brutto(słownie.....zł)

VI. Warianty usług cateringowych

PRZERWA KAWOWA wariant nr 1

1. Przerwa kawowa obejmować będzie:

1. 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),
2. woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)

3. ciasteczko zapakowane w zgrzewany foliowy woreczek (1 porcja około 6 g, co najmniej 4 sztuki na osobę).

PRZERWA KAWOWA wariant nr 2

Przerwa kawowa obejmować będzie:

1. 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 trzcinyowy 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),
2. woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, woda w zakręcanych butelkach)
3. soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, soki w zakręcanych butelkach),
4. 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)

LUNCH BUFETOWY wariant nr 1

Lunch bufetowy będzie składać się z:

1. 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),
2. 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 trzcinyowy 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),
3. dania głównego „jednogarnkowego” (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja jarska (co najmniej 300 g na osobę),
4. pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200g),

5. 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)

LUNCH BUFETOWY wariant nr 2

Lunch bufetowy będzie składać się z:

1. 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),
2. 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 trzciny 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),
3. sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g),
4. 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),
5. przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g) co najmniej 4 porcje na osobę,
6. pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
7. 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).

LUNCH BUFETOWY wariant nr 3

Lunch bufetowy będzie składać się z:

1. napojów zimnych
 - woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
2. 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 trzciny 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),
3. sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g),
 4. dania głównego mięsnego – co najmniej 4 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 300 g na osobę w tym mięso 150 g),
 5. dania głównego jarskiego – co najmniej 2 propozycja (co najmniej 300 g na osobę)
 6. danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem lub makaronem (1 porcja 150 g),
 7. przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g) co najmniej 4 porcje na osobę,
 8. pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
 9. 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).

VII. KLAUZULA ŚRODOWISKOWA

- VII.1. Wytworzone w ramach realizacji przedmiotu zamówienia dokumenty, Wykonawca będzie dostarczał głównie w formie elektronicznej.

VIII. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- VIII.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
- VIII.2. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącej współpracy i stałego kontaktu z Zamawiającym.

IX. WARUNKI UDZIAŁU

IX.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności zawodowej:

- IX.1.1. posiadania wiedzy i doświadczenia;
- IX.1.2. dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- IX.1.3. wykonawcy, którzy są wpisani do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

IX.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

X. OCENA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

X.1. Warunek posiadania zdolności zawodowej (wiedza i doświadczenie)

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 2 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.

VIII.3. 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).

XI. DODATKOWE INFORMACJE

XI.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.

XI.2. 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 obligatoryjne 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.

XII. TERMIN SKŁADANIA SZACUNKOWEJ WYCENY

- XII.1. Wycenę usługi należy składać **do 28 października 2021 r.**, wyłącznie w formie elektronicznej, na adres e-mail: dos@opolskie.pl
- XII.2. O zachowaniu terminu dostarczenia oferty decyduje data wpływu e-mail na skrzynkę Zamawiającego.

-
- XII.3. Wycena powinna zawierać takie, elementy jak jednostkową cenę netto; cenę brutto, przedstawione na załączonym do ogłoszenia formularzu, stanowiącym Załącznik nr 1 do Rozesznania rynku
- XII.4. Cena musi uwzględniać koszt dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego, .