

Dofinansowane przez Unię Europejską

Załącznik nr 4 do Uchwały nr 3077/2025

Zarządu Województwa Opolskiego

z dnia 16 czerwca 2025 r.

Wykaz warunków udziału w postępowaniu i wykaz kryteriów oceny ofert wraz z ich wagami

I. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

WARUNEK uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów art. 114 PZP

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy wykazą, że posiadają zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

WARUNEK zdolności technicznej lub zawodowej art. 116 PZP

Warunek doświadczenia:

O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy w ciągu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonali należycie usługi cateringowe realizowane na podstawie jednej umowy, o wartości minimum 50 000,00 zł brutto, która to umowa w całości polegała na świadczeniu, przez okres przynajmniej 12 miesięcy, co najmniej:

- jednej usługi cateringowej, realizowanej dla powyżej 60 osób, która odpowiadała zakresowi zamówienia tj.: polegała na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu żywienia (obsługa kelnerska) i obejmowała co najmniej: napoje gorące (kawa i herbata), napoje zimne (woda i soki), owoce, ciasto i ciastka (wyrób piekarniczy), przekąski zimne mięsne i wegetariańskie

oraz

- 5 usług cateringowych realizowanych do 60 osób każda, z których każda odpowiadała zakresowi zamówienia tj.: polegała na przygotowaniu, dostarczeniu i wydawaniu żywienia (obsługa kelnerska), i obejmowała co najmniej: napoje gorące (kawa i herbata), napoje zimne (woda i soki), owoce, ciasto (wyrób piekarniczy), jednodaniowy posiłek obiadowy mięsny lub wegetariański serwowany na gorąco, sałatki/surówki/dodatki warzywne.

II. KRYTERIA OCENY OFERT

Określenie kryterium/ów oceny ofert w postępowaniu

W przedmiotowym postępowaniu przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

Kryteria oceny	Znaczenie (np. waga w %)
1. Kryterium „Cena”	60%
2. Kryterium „Termin zgłaszania zapotrzebowania na usługę cateringową przy spotkaniach do 60 osób włącznie”	15%
3. Kryterium „Termin zgłaszania zapotrzebowania na usługę cateringową przy spotkaniach powyżej 60 osób”	20%
4. Kryterium społeczne „Zatrudnienie osób niepełnosprawnych do realizacji zamówienia”	5%