



Nazwa projektu	„Eko - nawyki dobre praktyki – gospodarka o obiegu zamkniętym”
Nr projektu (wniosku)	RPOP.05.02.00-16-0002/20

Opole, dnia 06.09.2022

Zapytanie w celu oszacowania wartości zamówienia

Określenie trybu postępowania: niniejsze zapytanie ma na celu przeprowadzenie szacowania wartości zamówienia. Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem o zamówieniu publicznym w rozumieniu "Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020" i służy wyłącznie oszacowaniu wartości zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 2.1. pkt 1. Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dn. 29 stycznia 2004 r. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, 1598, 2054, 2269, z 2022 r. poz. 25.

Wartość zamówienia netto – poniżej 30.000,00 Euro.

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Miejskie Centrum Wspomagania Edukacji w Opolu
ul. Powstańców Śląskich 19,
45-086 Opole
email: r.sawicki@mcwe.opole.pl
www.mcwe.opole.pl

II. Opis przedmiotu do szacowania:

- **Przedmiotem szacowania jest:** usługa cateringu na potrzeby konferencji Zamknięty obieg – otwarte możliwości
- Planowany termin realizacji usługi: 06.10.2022r.
- **Planowana liczba uczestników: 80osób.** Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem konferencji. Liczba ta zostanie wzięta pod uwagę przy rozliczeniu końcowym.
- **Miejsce realizacji konferencji:** siedziba Zamawiającego, Aula III p. Budynek A (winda).
- Planowany czas trwania konferencji od godziny 9.00 do godziny 17.00
- **KOD CPV zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień – 55300000-3**
Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Usługa będąca przedmiotem niniejszego postępowania winna być świadczona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w kwestii żywienia zbiorowego. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, czy brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności tego typu. Sankcje nałożone przez właściwe organy, w razie naruszenia ww. zasad obciążają Wykonawcę. Posiłki muszą być sporządzone zgodnie z wymogami sztuki kulinarnej i sanitarnej dla żywienia zbiorowego. Muszą być wykonane ze świeżych artykułów spożywczych.



Nazwa projektu	„Eko - nawyki dobre praktyki – gospodarka o obiegu zamkniętym”
Nr projektu (wniosku)	RPOP.05.02.00-16-0002/20

III. Szczegóły usługi:

a) Serwis kawowy (stół typu szwedzkiego, Zamawiający zapewnia stoły – ławki szkolne):

Nazwa		Dodatkowy opis	Liczba sztuk/litrów
Serwis kawowy	Herbata	Termosy z gorącą wodą ustawione na stole typu szwedzkim Mix herbat, pakowanych pojedynczo, 2 szt., na osobę (w tym jedna herbata czarna) Przewidziano 80 filiżanek herbaty, przy założeniu, że filiżanka ma minimum 150 ml.	17 litrów gorącej wody 160 sztuk saszetek herbaty
	Cytryna w plasterkach	Świeża cytryna pokrojona w plastry (podana na talerzyku - min. 2 plasterki na osobę)	min. 160 plasterów
	Kawa czarna parzona	Gorąca kawa czarna parzona 100 % arabica dobrej jakości, serwowana przez obsługę z ekspresu ciśnieniowego bezpośrednio dla każdego uczestnika konferencji. Przewidziana 1 filiżanka kawy dla 1 osoby, przy założeniu, że filiżanka ma min 150 ml.	12 litrów
	Śmietanka do kawy	Jednorazowa śmietanka do kawy po 2 śmietanki na 1 osobę.	160 sztuk
	Cukier	Cukier biały i trzcinowy w saszetkach (2 sztuki na os. x 5g, przy czym 1 szt. – cukier biały i 1 szt. – cukier trzcinowy).	160 sztuk

b) Dania zimne (na stole typu szwedzkiego):

Nazwa	Dodatkowy opis	Liczba porcji
Dania zimne	Rolada serowa zapiekana z filetem z kurczaka i pieczarkami (1 porcja = 3 plastry/szt. na 1 osobę)	80
	Salatka a'la grecka z warzywami 100g	60

c) Ciastka (na stole typu szwedzkiego):

Nazwa	Dodatkowy opis	Liczba porcji
Ciastka	Ciastka kruche 3 szt. na osobę	80
	Brownie bezglutenowe z karmelem	10
	Kubeczek owoców mix- gotowe do konsumpcji (zamykany)	10

Nazwa projektu	„Eko - nawyki dobre praktyki – gospodarka o obiegu zamkniętym”
Nr projektu (wniosku)	RPOP.05.02.00-16-0002/20

d) Ciastka (na stole typu szwedzkiego):

Nazwa	Dodatkowy opis	Liczba porcji
Przekąski	Kanapeczki dekoracyjne mix	80
	Croissant mini z serem mozzarella, pomidorami i rukolą	80
	Kurczak w wiórkach kokosowych z sosem słodko-kwaśnym	80
	Pieczarki z serem camembert i porem	80
	Szaszłyki z indyka i szynki parmeńskiej	20
	Ruloniki szynki nadziewane serem na ostro	20
	Vege koreczki a'la capresse z grillowanym tofu	20

IV. Dodatkowe informacje:

1. Zamawiający zapewnia salę i stoły (ławki szkolne).
2. Wykonawca zapewnia dekorację stołu, obrusy, sztucce i wyposażenie niezbędne do realizacji zamówienia.
3. Zaproponowane menu przez Zamawiającego jest menu wstępnym, które może ulec zmianie za zgodą Wykonawcy i Zamawiającego.
4. Wykonawca w obliczeniu oferty, przewidzieć musi +/- 10 % uczestników z powszechnie występującymi alergiami i dietami (w tym bezglutenowa, vege).
5. Wykonawca uzgodni z Zamawiającym menu na ww. usługę na 3 dni robocze przed jej wykonaniem.
6. Wszystkie posiłki i produkty zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, potrawy przyrządzone w dniu świadczenia usługi: muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników, estetyki podania i serwowane we właściwej temperaturze. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, woda i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia. Oferowane produkty, muszą spełniać wymogi SANEPIDU i obowiązujące normy jakości żywieniowej. Potrawy muszą być wykonane z najwyższej jakości produktów naturalnych (nieprzetworzonych), świeżych (niemrożonych) oraz składników sezonowych.
7. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć liczbę uczestników (planowaną - 80 os.) o maksymalnie 15%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem konferencji. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia uczestników, kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (catering).

- V. Termin składania oferty do szacowania: do dnia 14.09.2022 na adres:
r.sawicki@mcwe.opole.pl

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Wspierania Edukacji
w Opolu
dr Dariusz Ogórnowski