



Opole, dnia 04.02.2025 r.

Zapytanie do szacowania wartości zamówienia

Szanowni Państwo, Miejskie Centrum Wspomaganie Edukacji w Opolu będące jednostką budżetową Gminy (Miasta) Opola zaprasza Państwa do złożenia oferty cenowej w ramach zapytania do szacowania wartości zamówienia na wykonanie usługi cateringu podczas V Spotkania Sieci, III Konferencji i VI spotkania Sieci na potrzeby realizacji projektu „**Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie**”.

ROZDZIAŁ I: INFORMACJE DOTYCZĄCE ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiającym jest: Miasto Opole z siedzibą w Opolu, Rynek 1A, 45-015 Opole NIP 7543009977 reprezentowane przez dr Bronisławę Ogonowski – dyrektora Miejskiego Centrum Wspomaganie Edukacji w Opolu ul. Powstańców Śląskich 19, 45-086 Opole
Strona www.mcwe.opole.pl, e-mail: r.sawicki@mcwe.opole.pl
Godziny urzędowania: 07:30 – 18:00
Telefon: 77 454 50 87
KOD CPV: 79952000-2 - Usługi w zakresie organizacji imprez.

Rozdział II: Tryb udzielenia zapytania do szacowania:

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 i służy wyłącznie oszacowaniu wartości zamówienia.

CPV: 55520000-1 – usługi dostarczania posiłków.

Rozdział III: Przedmiot szacowania:

1. Catering na potrzeby organizacji VI Spotkania Sieci:
 - 1.1. data wydarzenia: 08.04.2025,
 - 1.2. miejsce wydarzenia: na terenie Miasta Opola lub okolic, jednak w odległości nie większej niż 15 km od Miasta Opola – miejsce zostanie podane po wyłonieniu Wykonawcy w trybie zamówienia publicznego,
 - 1.3. ilość osób: 50
 - 1.4. zakres usługi: lunch:
 - 1.4.1. woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (25 szt. gazowana, 25 szt. niegazowana)
+ szklanki,
 - 1.4.2. danie główne: danie mięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. bogracz), danie bezmięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. leczo),
 - 1.4.3. wykonawca zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji.



- 1.4.4. Wykonawca zapewni obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (do podawania posiłków – porcelanowe, sztucze, serwetki i inne niezbędne do wykonania usługi).
 - 1.4.5. Wykonawca do oferty przedstawi propozycje menu lunchu z wyszczególnieniem diet.
 - 1.4.6. Zamawiający informuje, że przewiduje udział ok. 10 % uczestników na dietach, w tym bezglutenowej i vege,
 - 1.4.7. Do oferty Wykonawca przedstawi propozycję menu.
2. Catering na potrzeby organizacji III Konferencji:
- 2.1. data wydarzenia: 12.03.2025,
 - 2.2. miejsce wydarzenia: na terenie Miasta Opola lub okolic, jednak w odległości nie większej niż 15 km od Miasta Opola – miejsce zostanie podane po wyłonieniu Wykonawcy w trybie zamówienia publicznego,
 - 2.3. ilość osób: 150, w tym 50 osób w Parku Naukowo-Technologicznym w Opolu, przy ul. Technologicznej 2. 100 osób na terenie lokalizacji wskazanej przez Wykonawcę w postępowaniu na wynajem przestrzeni. Teren Miasta Opola lub okolicy miasta nie dalej niż 15 km od Opola.
 - 2.4. Forma podania: szwedzki stół,
 - 2.5. Wykonawca zapewnia obsługę w celu należytego wykonania usługi.
 - 2.6. zakres usługi: .
 - 2.6.1. Serwis kawowy wraz z poczęstunkiem:
 - a) kawa serwowana z ekspresu ciśnieniowego dla każdego uczestnika, przewidziano minimum 1 kawę na osobę (120 ml), Wykonawca zapewni ekspres do kawy, kawa 100% arabica,
 - b) herbata: serwowana dla każdego uczestnika wg zapotrzebowania (120 ml) – przewidziano 1 herbatę/osobę,
 - c) woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (50 szt. gazowana, 100 szt. niegazowana) + szklanki,
 - d) śmietanka do kawy (minimum 2 szt./osobę),
 - e) cukier w saszetkach (minimum 2 szt./osobę),
 - f) ciasto sztukowe (minimum 120 g/osobę), 2 rodzaje ciasta na osobę,
 - g) przekąski wytrawne typu finger food (minimum 3 przekąski/osobę, przekąska wytrawna o gramaturze minimum 60 g/szt., np. krucha babeczka z musem z wędzonego zębacza lub karpia z koperkiem i plasterkiem cytryny, zapieczona kanapka bankietowa z masłem, suszonym pomidorem, kozim serem, orzechami włoskimi i miodem gryczanym, mini burger z sałatą, ogórkiem konserwowym, pomidorem, serem cheddar, konfitowaną cebulą, pieczonym plasterkiem buraka, sosem musztardowym – propozycja menu zostanie ustalona z Wykonawcą.
 - h) Wykonawca zapewnia sprzęt oraz zastawę stołową (talerze, sztucze, filiżanki itp.) oraz dekoracje do wykonania usługi.
 - i) zamawiający przewiduje osoby na dietach (np. bezglutenowej, wegetariańskiej, niskopurynowej) (max. 15%),
 - j) forma usługi – szwedzki stół,



- k) do oferty Wykonawca przedstawi propozycję menu,
- l) forma podania: szwedzki stół,
- m) Wykonawca zapewnia obsługę w celu należytego wykonania usługi.

Uwaga: catering dla 50 osób odbywać się będzie w Parku Naukowo-Technologicznym w Opolu, przy ul. Technologicznej 2. Wykonawca w sposób tożsamy zapewnia wyposażenie i personel do obsługi usługi. Forma podania: szwedzki stół.

3. Catering na potrzeby organizacji V Spotkania Sieci:

3.1. data wydarzenia: 12.03.2025,

3.2. miejsce wydarzenia: na terenie Miasta Opola lub okolic, jednak w odległości nie większej niż 15 km od Miasta Opola – miejsce zostanie podane po wyłonieniu Wykonawcy w trybie zamówienia publicznego,

3.3. ilość osób: 50

3.4. zakres usługi:

3.4.1. Usługa serwisu lunch'u:

- a) woda mineralna w butelkach szklanych 0,33 l (25 szt. gazowana, 25 szt. niegazowana)
+ szklanki,
- b) danie główne: danie mięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. bogracz), danie bezmięsne podawane w formie kociołka (minimum 150 ml/osobę, np. leczo),
- c) wykonawca zapewnia stoły na szwedzki stół, stoliki koktajlowe do konsumpcji.
- d) Wykonawca zapewnia obrusy, dekorację (w uzgodnieniu z Zamawiającym) oraz naczynia (do podawania posiłków – porcelanowe, sztucze, serwetki i inne niezbędne do wykonania usługi).
- e) Wykonawca do oferty przedstawi propozycje menu lunchu z wyszczególnieniem diet.
- f) Zamawiający informuje, że przewiduje udział ok. 10 % uczestników na dietach, w tym bezglutenowej i vege,
- g) Do oferty Wykonawca przedstawi propozycję menu.

4. Dokładne godziny serwowania poszczególnych posiłków zostaną uzgodnione z Wykonawcą min. 3 dni przed realizacją usługi restauracyjnej. Zamawiający zastrzega, że pomimo uzgodnienia planowanych godzin serwowania poszczególnych posiłków, może poprosić Wykonawcę o przyspieszenie lub opóźnienie serwowania usługi restauracyjnej cateringowej, co uzależnione będzie od przebiegu programu spotkania. Wykonawca zobowiązany będzie dostosować się do zaistniałej sytuacji i zaserwować usługę restauracyjnej cateringową zgodnie z prośbą Zamawiającego przy uwzględnieniu własnych możliwości, zaplecza/wyposażenia oraz obsługi.

5. Dodatkowe informacje:

1. 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.

2. Zamawiający zastrzega, że może zmniejszyć lub zwiększyć liczbę uczestników o maksymalnie 25%. Stosowna informacja zostanie przekazana Wykonawcy najpóźniej na 10 dni roboczych przed terminem spotkania. W przypadku skorzystania z możliwości zmniejszenia uczestników, kwota zamówienia zostanie pomniejszona o wynagrodzenie przewidziane za tę część zamówienia (usługa restauracyjna catering).
6. Termin składania oferty do szacowania:
1. Termin składania oferty do zapytania do szacowania: do dnia **10.02.2025 r. do godz. 10.00** na adres: r.sawicki@mcwe.opole.pl

DYREKTOR
Miejskiego Centrum Wspierania Edukacji
w Opolu

dr Bronisława Ogonowski

Załączniki:

1. Formularz do szacowania – Załącznik nr 1
2. Klauzura informacyjna – załącznik nr 3