



Nysa, 26.04.2013

## Zapytanie ofertowe dla potrzeb projektu „NAUKA I BIZNES – WSPÓŁPRACA W PRAKTYCE”

REALIZOWANEGO W RAMACH PROGRAMU OPERACYJNEGO KAPITAŁ LUDZKI - PODDZIAŁANIE 8.2.1 –  
WSPARCIE DLA WSPÓŁPRACY SFERY NAUKI I PRZEDSIĘBIORSTW

### 1. Nazwa i adres ogłaszającego konkurs:

Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Nysie

ul. Armii Krajowej 7; 48-300 Nysa

NIP: 7532127420

tel. 77 448 47 42 ; mail: [dso@pwsz.nysa.pl](mailto:dso@pwsz.nysa.pl); [agnieszka.szpara@pwsz.nysa.pl](mailto:agnieszka.szpara@pwsz.nysa.pl)

### 2. Tryb konkursu:

Postępowanie nie podlega przepisom Prawa zamówień publicznych (art.4 pkt.8 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku, tekst jednolity: DZ. U. 2010 r. Nr 113 poz.759 z późn. zm.), ze względu na wartość zamówienia szacowaną poniżej 14 tys. euro. Postępowanie prowadzone jest na zasadach określonych przez Zamawiającego.

### 3. Opis przedmiotu konkursu: usługa cateringowa

Usługa cateringowa polega na zapewnieniu konsumpcji w czasie szkoleń dla pracowników naukowo - dydaktycznych PWSZ w Nysie oraz pracowników przedsiębiorstw i przedsiębiorców - łącznie 15 osób. Szkolenia odbywać się będą w PWSZ w Nysie, ul. Armii Krajowej 7 w terminie 17, 23 i 24 maja 2013 roku w ramach projektu „NAUKA I BIZNES – WSPÓŁPRACA W PRAKTYCE”

PRZEZ USŁUGĘ CATERINGOWĄ ZAMAWIAJĄCY ROZUMIE :

1. ZIMNE NAPOJE,(SOKI I WODA)
2. KAWĘ, HERBATĘ
3. OBIAD SKŁADAJĄCY SIĘ Z CIEPŁEGO TRZYSKŁADNIKOWEGO POSIŁKU W FORMIE DRUGIEGO DANIA (SZWEDZKI STÓŁ) NP.:
  - KOTLET SCHABOWY/ KOTLET MIELONY/ KOTLET DROBIOWY/ UDKO Z KURCZAKA/Ryba ETC
  - FRYTKI/RYŻ/ZIEMNIAKI/KASZA
  - MIN. 1 SURÓWKA

MINIMALNA GRAMATURA DLA 1 POSIŁKU (JEDNEJ OSOBY)

- MIĘSO/Ryba 150 G
- SURÓWKA 120 G
- ZIEMNIAKI/FRYTKI/ RYŻ 200 G



**Projekt jest współfinansowany z Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013**

---

W RAMACH ZAMÓWIENIA WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST DO ŚWIADCZENIA USŁUG CATERINGOWYCH WYŁĄCZNIE PRZY UŻYCIU PRODUKTÓW SPEŁNIAJĄCYCH NORMY JAKOŚCI PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH, PRZESTRZEGANIA PRZEPISÓW PRAWNYCH W ZAKRESIE PRZECHOWYWANIA I PRZYGOTOWANIA ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH.

WYKONAWCA ZAMÓWIENIA DOSTARCZY TALERZE, SZTUĆCE ORAZ WSZELKIE NACZYNIA NIEZBĘDNE DO ZREALIZOWANIA USŁUGI.

**ZAMÓWIENIE NIE MOŻE BYĆ REALIZOWANE Z UŻYCIEM SZTUĆCÓW ORAZ NACZYŃ JEDNORAZOWYCH.**

USŁUGA BĘDZIE ŚWIADCZONA W LOKALU ZAMAWIAJĄCEGO, POŁOŻONYM PRZY UL. ARMII KRAJOWEJ 7 W NYSIE W DNIACH 17.05 2013, 23.05.2013 ORAZ 24.05.2013.

ŁĄCZNA LICZBA ZAMAWIANYCH OBIADÓW - 45 (W KAŻDYM Z WYMIENIONYCH DNI - 15)

WYKONAWCA OTRZYMA WYNAGRODZENIE ZA FAKTYCZNIE PRZYGOTOWANE POSIŁKI.

WARUNKIEM OTRZYMANIA WYNAGRODZENIA PRZEZ WYKONAWCĘ JEST PRZEDŁOŻONA FAKTURA VAT.

#### **4. Warunki składania odpowiedzi na ogłoszony konkurs**

1. Odpowiedzi należy podać osobiście do Działu Spraw Osobowych lub przesłać za pośrednictwem poczty.
2. Termin składania zgłoszeń do **10.05.2013** do godziny 15.00 (decyduje data wpływu).

#### **5. Warunki udziału w postępowaniu:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, spełniający poniższe warunki udziału w postępowaniu:

- a) znajdują się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej wykonanie zamówienia,
- c) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.

#### **6. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu dokonana zostanie na podstawie:**

1. Stosownego wpisu w dokumencie rejestrowym potwierdzającym możliwość świadczenia usług gastronomicznych oraz usług cateringowych

Złożenie powyższych dokumentów jest obligatoryjne. Ich brak skutkuje odrzuceniem ofert na etapie oceny formalnej.

#### **Zamawiający zastrzega sobie prawo do:**

- niewyłonienia żadnego z kandydatów bez podawania uzasadnienia,
- przeprowadzenia dodatkowych negocjacji w przypadku, gdy oceniani kandydaci otrzymali taką samą liczbę punktów.

#### **7. Kryteria oceny kandydatur:**



**Projekt jest współfinansowany z Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013**

---

Wybór najkorzystniejszej oferty na usługi nastąpi w oparciu o kryterium ceny - ocena 100%  
W przypadku, gdy Zamawiający otrzyma dwie takie same oferty cenowe, zastrzega sobie prawo wezwania do ofert uzupełniającej.

W sprawach związanych z ogłoszonym konkursem proszę o kontakt z Działem Spraw Osobowych, ul. Armii Krajowej 7, tel. 77 448 47 42, p. Agnieszka Rzucidło.