



Kłodzko, dnia 23.08.2017r.

### **Informacja o wyniku postępowania na usługę cateringową**

Nazwa i adres Zamawiającego: Agencja Usług Oświatowych „Omnibus” Sp. z o.o., ul. Kościuszki 1, 57-300 Kłodzko NIP: 8831742636, REGON: 891521602

Nazwa projektu: „Skutecznie wspieramy potencjał zawodowy kadr medycznych!”

Nazwa programu: Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój

Nazwa osi priorytetowej i działania w ramach których realizowany jest projekt:

Oś priorytetowa V: Wsparcie dla obszaru zdrowia

Działanie 5.4: Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych

Numer projektu: POWR.05.04.00-00-0004/15

Nazwa zamówienia: Usługa cateringowa

Przedmiot zamówienia: Usługa cateringowa polegająca na dostarczeniu pod wskazany adres: posiłków w postaci tzw. „przerwy kawowej” oraz obiadu na 1 uczestnika.

**I. Obiad** składać się powinien z niżej wymienionych opcji w każdym dniu kursu:

1. Zupa min. 200 ml (3 rodzaje zup do wyboru)

2. Danie mięsne, zawierające, co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

a) ziemniaki lub ryż, lub makaron, lub kasza, lub kluski śląskie, etc. – 250 g./os

b) sztuka mięsa (min. 180 gram – bez sosu, z sosem – min. 230 gram) lub kotlet schabowy (min. 180 gram), lub ryba (z panierką min. 280 gram, bez panierki – min. 180 gram), lub udko z kurczaka (min. 180 gram), lub gulasz-potrąwka (min.180 gram), lub kotlet mielony (min. 180 gram) etc.,

lub inne danie obiadowe w jednej z form: makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem), lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub mięsem i warzywami, ryba po grecku, pierogi etc. – min. 500 gram

c) surówka (min. 200gram) lub warzywa gotowane, etc. – min 200 gram/os.

lub danie wegetariańskie lub wegańskiej w liczbie zadeklarowanej przez uczestników na początku każdego dnia zajęć teoretycznych, zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup

a) ziemniaki lub ryż, lub makaron, lub kasza, lub kluski śląskie, etc. – 250 g./os

b) kotlet sojowy lub kotlet warzywny, lub kotlet jajeczny, lub gulasz sojowy, lub gulasz warzywny, lub potrąwka z warzyw, etc. – min.180 gram/os.

c) surówka (min. 200gram) lub warzywa gotowane, etc. – min 200 gram/os.

3. Deser jak np.: ciasto pieczone do wyboru lub inne danie deserowe np. sałatka owocowa, mus owocowy, owoce, etc – 250 gram/os.

**II. Przerwa kawowa:** w formie szwedzkiego stołu podczas całego dnia wykładowego

1. Kawa – min. 250 ml/os. z ekspresu (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń);

2. Herbata – min. 250 ml/os. wrzątek podany w termosie (dodatki: cukier, cytryna – bez ograniczeń) do wyboru 4 różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona;

3. Soki 100 % (3 rodzaje) – 300ml/os.

4. Woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach 0,5 l- po jednej na osobę;

5. Ciasteczka (co najmniej 3 rodzaje) – w ilości nie mniejszej niż 300 g na osobę z każdego rodzaju i owoce w ilości nie mniejszej niż 300 g na osobę



6. Kanapki przygotowane na różnego rodzaju pieczywie, min. 5 szt./os. zawierające co najmniej 3 składniki po jednej z wymienionych grup

- a) ser żółty lub twarożek, lub wędlina lub łosoś, etc.,
- b) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,
- c) majonez lub pasta, lub oliwki, lub anchois, etc.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić zastawę porcelanową, sztucze metalowe oraz obrus. Wymienione wyżej wartości w gramach/mililitrach są wartościami minimalnymi i wyznaczają wymagane minimalne ilości posiłków/napojów dla jednej osoby podczas jednego dnia kursu.

Wykaz ilości posiłków:

- 1. kurs w Kłodzku dla 25 osób zajęcia teoretyczne trwają łącznie 5 dni i odbywają się w systemie weekendowym;
- 2. kurs w Kłodzku dla 25 osób zajęcia teoretyczne trwają łącznie 5 dni i odbywają się w systemie weekendowym;
- 3. kurs w Kłodzku dla 25 osób zajęcia teoretyczne trwają łącznie 5 dni i odbywają się w systemie weekendowym;

Postępowanie przeprowadzone zostało zgodnie z zasadą uczciwej konkurencji i równego traktowania wykonawców, w szczególności zgodnie z zasadą konkurencyjności, o której mowa w Rozdziale 6.5.3 „Wytucznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”.

W dniu 31.07.2017 r. informacja o zamówieniu upubliczniona została w Bazie konkurencyjności na stronie internetowej Ministerstwa Rozwoju i Infrastruktury.

W czasie wyznaczonym na składanie ofert czyli do dnia 08.08.2017 r. wpłynęły 2 oferty, złożone przez następujących Wykonawców:

1. PUB PRZY MŁYNIE, ul. Kościuszki 1, 57-300 Kłodzko, na kwotę 17 625,00 zł brutto
2. FHU LIDO Mariusz Ciesielski, ul. Kościuszki 23A, 57-540 Łądek Zdrój, na kwotę 18 225,00 zł brutto

Jako najkorzystniejsza wybrana została oferta, złożona przez Firmę PUB PRZY MŁYNIE, ul. Kościuszki 1, 57-300 Kłodzko, z którą podpisana zostanie umowa na wykonanie przedmiotu zamówienia.

Uzasadnienie wyboru: PUB PRZY MŁYNIE, ul. Kościuszki 1, 57-300 Kłodzko spełniła warunki wzięcia udziału w postępowaniu, a złożona przez nią oferta spełnia kryteria postawione w zapytaniu ofertowym i uzyskała najwyższą ilość punktów (100%).

.....  
DYREKTOR  
Agencji Usług Oświatowych  
*[Podpis]*  
Podpis i pieczęć Kierownika Zamawiającego