

Wrocław, dnia 14.10.2024 r.

.....DREiOŚ.....
 (nazwa KO Zamawiającego składającej wniosek)

NOTATKA SŁUŻBOWA
do wniosku nr AG.262.442.2024
 z przeprowadzonej analizy rynku

Specyfikacja zamówienia (opis przedmiotu zamówienia i jego celowość):

Przedmiotem zamówienia był zakup usługi cateringowej tj. obiadu dla uczestników konferencji w ramach realizacji poddziałania 1.2. „Wsparcie dla projektów demonstracyjnych i działań informacyjnych” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 w zakresie Rolnictwa ekologicznego – na terenie Polski w ramach działania „Transfer wiedzy i działalność informacyjna”.

Termin realizacji zamówienia: 24.10.2024 r. oraz 14.11.2024 r. Każde spotkanie zaplanowane została na 60 osób.

Obiad serwowany dla każdego uczestnika konferencji w formie zasiadanej oraz wyporcjowanych posiłków składający się z :

- zupa (w ilości co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne: jedna potrawa mięsna lub rybna lub wegetariańska (minimum 200 g na osobę) i jeden dodatek skrobiowy (minimum 200 g na osobę) wybór spośród: ziemniaków, ryżu, kaszy lub makaronu oraz sosu do dodatków skrobiowych,
- surówki - dwa rodzaje (co najmniej 100 g na osobę),
- sok lub woda mineralna butelkowana, gazowana i niegazowana (w ilości minimum 250 ml na osobę),
- deser w postaci ciasta (po 120g na 1 osobę).

Do przygotowania poczęstunku tj. obiadu Wykonawca ma obowiązek każdorazowo wykorzystać co najmniej **2 dostępne produkty ekologiczne**, wyprodukowane zgodnie z wymogami określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 z dnia 28 czerwca 2007 roku w sprawie produkcji ekologicznej i znakowania produktów ekologicznych i uchylającym rozporządzenie (EWG) nr 2092/91 (Dz. Urz. WE L 189 z 20.07.2007, str. 1, z późn. zm.) oraz potwierdzone certyfikatem lub innym dokumentem poświadczającym ekologiczny status produktu.

Wykonawca zapewni możliwość wyboru wersji wegetariańskiej w zakresie wszystkich podawanych posiłków, jeśli wśród uczestników będą wegetarianie/weganie.

Wykonawca zapewni do wszystkich posiłków: serwis gastronomiczny obejmujący przygotowanie i sprzątnięcie, obsługę kelnerską, zastawę ceramiczną, sztućce, obrusy.

Wszystkie zapewnione posiłki muszą być świeże, spełniać normy, jakości produktów spożywczych, przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz charakteryzować się wysoką, jakością i estetyką podania..

Termin i rodzaj dokonania analizy rynku

Termin: 04.10.2024-11.10.2024

Zebrane oferty / telefonicznie, rozeznanie internetowe, korespondencja e-mail lub zaproszenia do złożenia oferty cenowej przesłane elektronicznie, listownie za pośrednictwem platformy zakupowej OpenNexus*

Specyfikacja przeanalizowanych ofert:

L.p.	Wykonawca (nazwa, adres, nr telefonu, e-mail)	Cena netto	Cena brutto	Uwagi	Wybrano
1.	Alle catering marka Miroslaw Skibiński ul. Zakrzowska 19A, 51-318 Wrocław Email.: biuro@allecatering.pl Tel. 793 93 77 77	8391,12	9404,40		<input type="checkbox"/>

2.	Wrocławskie Eventy Sp. z o.o. Agnieszka Banasik-Florek ul. Fabryczna 18A, 53-609 Wrocław Email.: kontakt@wroclawskieeventy.pl	9240,00	10159,20	<input type="checkbox"/>
3.	Catering Michał Wójcik ul. Zaulek Rogoziński 5b, lok. 10, 51-116 Wrocław, Email.: cateringmwojcik@gmail.com Tel. 690 465 850	5332,80	5759,42	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Restauracja Zwycięska 9 Dominika Nowak ul Zwycięska 9, 53-033 Wrocław Email.: manager@zwycieska9.pl Tel. 508 188 839	16666,66	18000,00	<input type="checkbox"/>
5.	Restauracja Vega Sp. z o.o Mikołaj Rosiński Długa Wieś 57, 62-730 Długa Wieś Email.: gabros1@o2.pl Tel. 512 011 634	7666,66	8280,00	<input type="checkbox"/>
6.	B&J CATERING Sp. z o.o. Beata Sałbut ul. Ks. Piotra Wawrzyniaka 41 53-022 Wrocław Email.: bjcatering@wp.pl Tel. 515 990 260	6111,60	6600,52	<input type="checkbox"/>
7.	Wrocławie Centrum Kształcenia Olimpijskiego Sp. z o.o. Iwona Adamów Czuchnicka ul. Na Grobli 16A/214, 50-421 Wrocław Email.: p.werda@strzelecwroclaw.pl Tel. 515 240 006	10680,00	11534,40	<input type="checkbox"/>
8.	DIAPOL-CATERING Dorota Szaor ul. Zakładowa 13D/2, 50-231 Wrocław Email.: biuro@diapol-catering.pl Tel. 793694 065	10200,00	11016,00	<input type="checkbox"/>

Szacunkowa wartość zamówienia (średnia arytmetyczna), biorąc pod uwagę koszt powyższych ofert, wynosi: 9286,11 złotych netto (słownie: dziewięć tysięcy dwieście osiemdziesiąt sześć złotych 11/100)
Zebrane oferty posłużyły do określenia szacunkowej wartości zamówienia we wniosku.

Uzasadnienie wyboru danego Wykonawcy lub uzasadnienie w przypadku możliwości udzielenia zamówienia tylko jednemu wykonawcy (uzasadnienie faktyczne):

Catering Michał Wójcik, zaproponowała najniższą ofertę i dlatego to z nią zostanie podpisana umowa na wykonanie usługi.

Z wybranym Wykonawcą (należy wybrać):

zostanie podpisana umowa / zostanie złożone zamówienie *

nie zostanie podpisana umowa / nie zostanie złożone zamówienie

14.10.2024 r. (data i podpis pracownika wnoszącego)	 14.10.2024 r. (data i podpis Kierownika komórki wnoszącego)	 Zastępca Dyrektora Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Jacek Sołtys (data i podpis Zastępcy Dyrektora)	 Dyrektor Dolnośląskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego Katarzyna Janzewska (data i podpis Kierownika Zamawiającego)
-----------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

* niepotrzebne skreślić