



Załącznik nr 3
do Regulaminu udzielania zamówień
publicznych o wartości nieprzekraczającej
równowartości kwoty 30 000 euro w Urzędzie
Miejskim w Żąbkowicach Śląskich

ZP.271.1.118.2017.KKH
(nr wniosku, poz. w rejestrze – wypełnia pracownik ds. zamówień publicznych)

Żąbkowice Śl., dn. 27.03.2017 r.

FZ.271.4.2017.DW
(znak sprawy – nadaje komórka prowadząca postępowania)

**PROTOKÓŁ NR 1/2017
ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO KTÓREGO WARTOŚĆ NIE PRZEKRACZA WYRAŻONEJ W
ZŁOTYCH
RÓWNOWARTOŚCI KWOTY 30 000 EURO**

w celu zamówienia, które jest dostawą*/usługą*/robotą-budowlaną*, przeprowadzono rozeznanie cenowe na podstawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych o wartości nieprzekraczającej 30.000 euro.

1. Protokół dotyczy zamówienia o wartości szacunkowej*:

- poniżej 65 000 zł netto,
 równej lub wyższej niż 65 000 zł netto, do równowartości kwoty 30 000 euro,

2. Przedmiot zamówienia (wskazać nazwę zadania)*:

Przygotowanie dwóch potraw regionalnych przeznaczonych do spożycia w trakcie jarmarku wielkanocnego w dniu 08.04.2017 r., realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz budżetu państwa w ramach Programu Interreg V-A Republika Czeska – Polska 2014-2020 za pośrednictwem Euroregionu Głacensis.

Pierwsza potrawa regionalna to wielkanocny żur.

Druga potrawa regionalna to wielkanocna jajecznica smażona na wielkiej patelni- smażenie jajecznicy na boczku i cebuli.

- robota budowlana, dostawa, usługa,

3. Opis przedmiotu zamówienia:

Szczegółowy opis pierwszej potrawy:

Wykonanie potrawy regionalnej (wielkanocny żur) przeznaczonej do spożycia w trakcie jarmarku w dniu 08.04.2017 r., realizowanego zgodnie z projektem pn.: „Kultura i Sport nas zbliżają”.

Szacuje się liczbę 600 wydanych porcji.

Przez jedną porcję rozumie się: 250 ml żuru (z jajkiem i wędliną pokrojoną w kostkę), 50 g. kielbasy w całości (gotowanej również razem z żurem), pół jajka w całości ugotowanego wcześniej na twardo.

W koszt zadania wliczone muszą zostać naczynia jednorazowe tj. miseczki i łyżki oraz pieczywo w ilości adekwatnej do wydanych posiłków.

Wykonawca jest obowiązany do zabezpieczenia miejsca wydawanej potrawy a także do odpowiedniego jej zabezpieczenia termicznego.

Wykonanie przedmiotu zadania musi odbyć się przez min. 3 osobowy personel posiadający aktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, ubrany w jednokolorowy, galowy ubiór kucharski. Oferent oświadcza i gwarantuje, że przygotowanie potrawy jak jej wydawanie wykona na wysokim poziomie kulinarnym.

Szczegółowy opis drugiej potrawy:

Smażenie jajecznicy na boczku i cebuli z dodatkiem szczypioru i przypraw /sól, pieprz/, a następnie wydanie jej publiczności w formie nieodpłatnych porcji w ilości o.k 600 porcji degustacyjnych. Do przygotowania potrawy użyje 20 kg żółtka kurzego, 40 kg białka kurzego, 10 kg boczku, 2 kg słoniny, 20 kg cebuli. Za porcje uznaje się porcję w ilości 0,15 kg. Porcje wydawane i konsumowane muszą być przy użyciu naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Wykonanie przedmiotu zadania musi odbyć się przez min. 3 osobowy personel posiadający aktualne książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych, ubrany w jednakowy, galowy ubiór kucharski. Smażenie jajecznicy musi odbyć się jednorazowo z użyciem wszystkich produktów. Smażenie musi odbyć się na patelni o dowolnym kształcie, która jednorazowo pomieści wszystkie składniki potrawy, a dodatkowo będzie pokryta powłoką nie przywierającą, która zagwarantuje poprawność wykonania zamówienia w postaci nie przywierania produktu. Oferent oświadcza i gwarantuje, że przygotowanie potrawy jak jej wydawanie wykona na wysokim poziomie kulinarnym. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia miejsca wydawanej potrawy a także do odpowiedniego jej zabezpieczenia termicznego.

4. Wartość zamówienia oszacowano w dniu luty 2017 r. na kwotę: **8 536,58 zł netto**, co stanowi równowartość 2 044,74 euro¹.

5. W dniu 03.03.2017 r. zaproszenie do składania ofert zostało zamieszczone w BIP Urząd Miejskiego w Ząbkowicach Śląskich. W dniu 17 marca 2017 roku mailowo zwrócono się o uzupełnienie ofert w terminie do 20 marca 2017 roku do godz. 10:00.

6. W odpowiedzi na zapytanie ofertowe w terminie do dnia 16.03.2017 r. do godz. 15.00 wpłynęły 2 oferty (mailowo); w terminie wyznaczonym na uzupełnienie oferty wpłynęły również dwa uzupełnienia:

1) F.H.U. „PELIKAN” Mariusz Pelikański, ul. Ciasna 1/1, 57- 200 Ząbkowice Śląskie, cena ofertowa brutto: 10 500,00 zł

2) Karczma w Miłosnej, 99-340 Miłosna 6 gm. Krośniewice, cena ofertowa brutto: 9 500,00 zł.

7. Uzasadnienie wyboru najkorzystniejszej oferty: cena: 70% oraz doświadczenie w branży: 30%. Zamawiający dokona wyboru oferty najkorzystniejszej spośród ofert nie podlegających odrzuceniu. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z ceną: 70% oraz doświadczenie w branży na podstawie dostarczenia 3 listów z referencjami za okres ostatnich 12 miesięcy: 30%.

Zamówienie udziela się Wykonawcy, który zdobył najwyższą liczbę punktów. Przyznana punktacja:

| Nr oferty | Cena 70 % max. ilość punktów 7 | Doświadczenie 30 % max. Ilość punktów 3 | Suma uzyskanych punktów | uwagi |
|-----------|--|---|-------------------------|-----------------------|
| 1. | C= 9500/10500 x10 x 70%= 6,33 pkt. | 5 referencji= 3 pkt. | 9,33 pkt. | WYBRANA OFERTA |
| 2. | C= 9500/9500 x 10 x 70%= 7 pkt. | 3 referencje= 1 pkt. | 8 pkt. | - |

8. Najkorzystniejszą ofertę cenową złożył:

F.H.U. „PELIKAN” Mariusz Pelikański, ul. Ciasna 1/1, 57- 200 Ząbkowice Śląskie, cena ofertowa brutto: 10 500,00 zł

Cena netto: 9 722,22 zł

¹ średni kurs złotego do euro służący do przeliczenia wartości zamówienia przyjęty zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie średniego kursu złotego do euro stanowiącego podstawę przeliczania wartości zamówień publicznych,



(słownie: dziewięć tysięcy siedemset dwadzieścia dwa złote i 22/100)

Cena brutto 10 500,00 zł

(słownie: dziesięć tysięcy pięć set złotych 00/100)

9. Postępowanie prowadziła: Danuta Wyskwarska

Na tym protokół zakończono.

Protokół został sporządzony w jednym egzemplarzu.

Ząbkowice Śl., dn. 27.03.2017 r.

Akceptuję/nie akceptuję* **KIEROWNIK**
Wydziału Funduszy Zewnętrznych

Dariusz Małozieć
(data i podpis osoby koordynującej postępowania do 30.000 euro)

Główny Specjalista
ds. funduszy zewnętrznych
Danuta Wyskwarska
(pieczęć, podpis osoby prowadzącej postępowanie)

Zatwierdzam/nie zatwierdzam*
BURMISTRZ
Marcin Górecki
(data i podpis, pieczęć osoby upoważnionej do udzielania zamówień do 30.000 euro)

*niepotrzebne skreślić