

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <http://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:257009-2015:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Opole: Usługi dodatkowe i pomocnicze w zakresie transportu, usługi biur podróży
2015/S 139-257009**

Ogłoszenie o zamówieniu

Usługi

Dyrektywa 2004/18/WE

Sekcja I: Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe

Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki
ul. Sychalskiego 1A
Punkt kontaktowy: Dział Organizacyjno-Administracyjny
Osoba do kontaktów: Łukasz Krawczyk, Marta Hofman
45-716 Opole
POLSKA
Tel.: +48 774033631
E-mail: l.krawczyk@ocrg.opolskie.pl, m.hofman@ocrg.opolskie.pl
Faks: +48 774033609

Adresy internetowe:

Ogólny adres instytucji zamawiającej: <http://ocrg.opolskie.pl/>

Więcej informacji można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz

dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem: Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przysyłać na adres: Powyższy(-e)
punkt(-y) kontaktowy(-e)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Agencja/urząd regionalny lub lokalny

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

Sprawy gospodarcze i finansowe

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających: nie

Sekcja II: Przedmiot zamówienia

II.1) Opis

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą:

Usługi realizacji wyjazdów studyjnych oraz usługa transportowa i cateringowa na potrzeby projektów realizowanych przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki.

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług

Usługi
Kategoria usług: nr 17: Usługi hotelarskie i restauracyjne

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług: Niemcy, województwo opolskie.

Kod NUTS DE,PL52

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu

3. Opis przedmiotu zamówienia

3.1 Nazwa zamówienia: Usługi realizacji wyjazdów studyjnych oraz usługa transportowa i cateringowa na potrzeby projektów realizowanych przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki.

Przedmiot zamówienia podzielony został na 3 zadania (części) tj.:

Zadanie nr 1: Kompleksowa organizacja wyjazdu zagranicznego do Niemiec w związku z organizacją przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki spotkań promocyjno – informacyjnych, w tym nawiązania kontaktów ze środowiskami polonijnymi za granicą obejmująca usługę transportową, hotelową, cateringową w ramach projektu Opolska Platforma Innowacji.

Przedmiot zamówienia w zadaniu nr 1 realizowany będzie w ramach Projektu pn. „Opolska Platforma Innowacji”. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2007-2013 Oś priorytetowa 1 Wzmocnienie atrakcyjności gospodarczej regionu Działanie 1.3 Innowacje, badania, rozwój technologiczny Poddziałanie 1.3.1. Wsparcie sektora B+R oraz innowacji na rzecz przedsiębiorstw.

Zadanie nr 2: Organizacja wyjazdów studyjnych dla uczniów w ramach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”.

Zadanie nr 3: Transport i catering dla uczniów w związku z organizacją spotkań w firmach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”, biorących udział w projekcie pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Priorytet IX.

Przedmiot zamówienia w zadaniu nr 2 i 3 realizowany będzie w ramach projektu „Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy” (poddziałanie 9.2 POKL), współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

3.2 Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty został w zał. nr 1A, 1B i 1C do SIWZ. (numeracja zgodna z SIWZ).

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV)

63000000, 55320000

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA)

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA): tak

II.1.8) Części

To zamówienie podzielone jest na części: tak

Oferty można składać w odniesieniu do jednej lub więcej części

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych: nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres:

Podano w dalszej części ogłoszenia dla każdej części/zadania osobno.

Szacunkowa wartość bez VAT: 100 362 PLN

II.2.2) **Informacje o opcjach**

Opcje: tak

Proszę podać opis takich opcji: Liczba uczestników wyjazdu, liczba osób korzystających z transportu i usług cateringowych. Podano w dalszej części ogłoszenia dla każdej części/zadania osobno.

II.2.3) **Informacje o wznowieniach**

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: nie

II.3) **Czas trwania zamówienia lub termin realizacji**

Rozpoczęcie 24.8.2015. Zakończenie 27.11.2015

Informacje o częściach zamówienia

Część nr: 1

Nazwa: Kompleksowa organizacja wyjazdu zagranicznego do Niemiec w związku z organizacją przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki spotkań promocyjno – informacyjnych, w tym nawiązania kontaktów ze środowiskami polonijnymi za granicą obejmująca usługę transportową, hotelową, cateringową w ramach projektu Opolska Platforma Innowacji

1) **Krótki opis**

Kompleksowa organizacja wyjazdu zagranicznego do Niemiec w związku z organizacją przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki spotkań promocyjno – informacyjnych, w tym nawiązania kontaktów ze środowiskami polonijnymi za granicą obejmująca usługę transportową, hotelową, cateringową w ramach projektu Opolska Platforma Innowacji.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

63000000, 55320000

3) **Wielkość lub zakres**

1. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający zleca Wykonawcy realizację zamówienia o nazwie: Kompleksowa organizacja wyjazdu zagranicznego do Niemiec w związku z organizacją przez Opolskie Centrum Rozwoju Gospodarki spotkań promocyjno – informacyjnych, w tym nawiązania kontaktów ze środowiskami polonijnymi za granicą obejmująca usługę transportową, hotelową, cateringową w ramach projektu Opolska Platforma Innowacji współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2007 – 2013, Oś priorytetowa 1 Wzmocnienie atrakcyjności gospodarczej regionu Działanie 1.3 Innowacje, badania, rozwój technologiczny Poddziałanie 1.3.1 Wsparcie sektora B + R oraz innowacji na rzecz przedsiębiorstw, zwanym dalej jako wyjazd.

2. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot Umowy z zachowaniem terminów oraz należytą starannością.

2. TERMIN WYJAZDU

1. Wyjazd trwać będzie 5 dni kalendarzowych.

2. Wskazany podstawowy termin realizacji zamówienia: 6 – 10 września 2015 r.

3. Ostateczny termin wyjazdu zostanie podany Wykonawcy w ciągu 20 dni od zawarcia umowy.

4. Wyjazd musi zostać zrealizowany najpóźniej do 5 października 2015 r.

5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany terminu realizacji wyjazdu jak również zmianę długości czasu trwania wyjazdu.

3. UCZESTNICY WYJAZDU

1. Liczba uczestników wyjazdu wyniesie: 4 – 11 osób, z zastrzeżeniem pkt. 7, ust. 13.

2. Ostateczna lista uczestników zostanie przesłana Wykonawcy na 5 dni roboczych przed datą wyjazdu.

3. Wyjazd skierowany jest do pracowników Projektu Opolska Platforma Innowacji, kadry zarządzającej OCRG oraz przedstawicieli instytucji otoczenia biznesu – partnerów Klubu 150.

4. WYMAGANIA DOTYCZĄCE NOCLEGÓW

1. Zamawiający wymaga zorganizowania i zapewnienia 4 noclegów dla każdego uczestnika wyjazdu według następującego podziału:

1) Pierwszy i drugi nocleg w Moguncji (Mainz) w hotelu znajdującym się w odległości maksymalnie 5 km w linii prostej od centrum miasta Moguncji (Mainz) – licząc od Katedry św. Marcina i Szczepana Mainzer Dom, Markt 10, 55116 Mainz, Niemcy)

2) Trzeci i czwarty nocleg w Kolonii (Köln) w hotelu znajdującym się w odległości maksymalnie 5 km w linii prostej od centrum miasta Kolonia licząc od Katedry Świętego Piotra i Najświętszej Marii Panny w Kolonii (Kölner Dom, Domkloster 4, 50667 Köln, Niemcy)

2. Zamawiający wymaga zapewnienia noclegów w hotelu o standardzie co najmniej 3 – gwiazdkowym lub równoważnym w pokojach 1 – osobowych dla osób niepalących, z łazienkami w każdym pokoju, z dostępem do bezpłatnego, bezprzewodowego Internetu (WiFi) w każdym pokoju oraz zapleczem gastronomicznym.

3. Nie dopuszcza się możliwości przenoszenia żadnego uczestnika do innego hotelu.

4. Wszyscy uczestnicy muszą być zakwaterowani w tym samym hotelu, pod tym samym adresem.

5. WYMAGANIA DOTYCZĄCE TRANSPORTU

1. Wykonawca zorganizuje i zapewni transport dla uczestników wyjazdu bezpiecznym i odpowiednio do tego celu przystosowanym środkiem transportu – klimatyzowanym pojazdem do przewozu osób spełniającym normę czystości spalin min. EURO 4 oraz uprawnionym do wjazdu do tzw. „zielonych stref” w niemieckich miastach z miejscem na duży bagaż oraz bagaż podręczny.

2. Pojazd powinien zawierać odpowiednio duży luk bagażowy, aby oprócz bagażu uczestników pomieścić materiały promocyjne (w tym: 2 ścianki promocyjne o wymiarach 1,30 cm wys.; 60 cm szer.; 30 cm gł., 3 roll – bannerów oraz foldery promocyjne).

3. Wykonawca stawi się w dniu wyjazdu w Opolu w ustalonym z Zamawiającym miejscu zbiórki oraz o godzinie wyznaczonej przez tę osobę.

4. O godzinie i miejscu zbiórki Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem wyjazdu.

5. Wykonawca zapewni 2 kierowców posiadających niezbędne uprawnienia do wykonywania międzynarodowego przewozu osób.

6. Trasa wyjazdu obejmować będzie:

1) w pierwszym dniu wyjazdu – przejazd z miejsca zbiórki w Opolu na trasie: Opole – Moguncja (Mainz) oraz przyjazd do miejsca noclegu w Moguncji

2) w drugim dniu wyjazdu – przejazdy po Moguncji pomiędzy miejscami uwzględnionymi w poszczególnych punktach programu a miejscem noclegu (hotelem) w Moguncji

3) w trzecim dniu wyjazdu – przejazdy pomiędzy miejscem noclegu (hotelem) a miejscami uwzględnionymi w poszczególnych punktach programu w Moguncji, w godzinach wieczornych przejazd z Moguncji do Kolonii do miejsca noclegu w Kolonii.

4) w czwartym dniu wyjazdu – przejazdy pomiędzy miejscem noclegu (hotelem) a miejscami uwzględnionymi w poszczególnych punktach programu w Kolonii

5) w piątym dniu wyjazdu – przejazd z miejsca noclegu w Kolonii do Opolu do miejsca docelowego wskazanego przez Zamawiającego

7. Przez cały czas trwania wyjazdu pojazd ma posiadać ważne badania techniczne pojazdu oraz ma być dopuszczony do wykonywania międzynarodowego transportu drogowego.

8. Wszystkie koszty związane z wykonywaniem przewozu, ubezpieczeniem oraz noclegiem i wyżywieniem kierowców oraz innymi opłatami wynikającymi z podróży (m.in. opłata za miejsca parkingowe, autostradę, paliwo, ewentualne mandaty itp.) ponosi Wykonawca.

9. W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewni w ciągu 5 godzin pojazd zastępczy nie gorszy niż pojazd, w którym rozpoczęto podróż. Koszty zapewnienia transportu zastępczego ponosi Wykonawca.

10. W przypadku nagłej choroby kierowcy wykonującego przewóz bądź wystąpienia innych przyczyn powodujących niemożność prowadzenia pojazdu, drugi kierowca uczestniczący w wyjeździe niezwłocznie przejmuje kierowanie pojazdu i realizację programu, a w ciągu 12 godzin Wykonawca zapewni kierowcę zastępczego. Koszty zapewnienia kierowcy zastępczego ponosi Wykonawca.

6. WYMAGANIA DOTYCZĄCE UBEZPIECZENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) oraz kosztów leczenia każdego uczestnika na czas przejazdu i pobytu na kwotę co najmniej 20.000,00 zł.

2. Wykonawca zobowiązany jest ubezpieczyć bagaż każdego z uczestników wyjazdu na kwotę co najmniej 2.000,00 zł.

3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu kopii polisy ubezpieczenia wraz z dowodem jej opłacenia najpóźniej na 3 dni robocze przed datą rozpoczęcia wyjazdu.

7. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WYŻYWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia pełnego wyżywienia dla uczestników wyjazdu na poniżej określonych zasadach:

2. Dzień pierwszy: (06.09)

1) obiad w restauracji położonej na trasie pomiędzy Opolem a Moguncją w godz. 13:00 – 16:00

2) kolacja w Moguncji w restauracji hotelu, w którym odbywa się nocleg lub w restauracji znajdującej się w odległości maksymalnie 5000 m w linii prostej od miejsca noclegów w godz. 19:00 – 22:00

3. Dzień drugi: (07.09)

1) śniadanie w hotelu w Moguncji, w którym będą odbywały się noclegi,

2) obiad w restauracji położonej w odległości maksymalnie 5000 m w linii prostej od Favorite Park Hotel (Karl-Weiser-Straße 1, 55131 Mainz, Niemcy) – miejscu, w którym odbywać się będzie Forum Stosunków Zagranicznych

3) poczęstunek kawowy podany bezpośrednio po obiedzie, w tym samym miejscu co obiad

4) kolacja w Moguncji w restauracji hotelu, w którym odbywa się nocleg lub w restauracji znajdującej się w odległości maksymalnie 5000m w linii prostej od miejsca noclegów w godz. 19:00– 21:00.

4. Dzień trzeci: (08.09)

1) śniadanie w hotelu w Moguncji, w którym będą odbywały się noclegi

2) obiad w restauracji położonej w Moguncji w odległości do 5000 m licząc od Katedry św. Marcina i Szczepana (Mainzer Dom, Markt 10, 55116 Mainz, Niemcy)

3) poczęstunek kawowy podany bezpośrednio po obiedzie, w tym samym miejscu co obiad,

4) kolacja w Kolonii w restauracji hotelu, w którym odbywa się nocleg lub w restauracji znajdującej się w odległości maksymalnie 5000m w linii prostej od miejsca noclegów w godz. 19:00– 21:00.

5. Dzień czwarty: (09.09)

1) śniadanie w Kolonii w hotelu, w którym będą odbywały się noclegi,

2) obiad w restauracji położonej w Kolonii w odległości do 5000 m licząc od Katedry Świętego Piotra i Najświętszej Marii Panny w Kolonii (Kölner Dom, Domkloster 4, 50667 Köln, Niemcy)

3) poczęstunek kawowy podany bezpośrednio po obiedzie, w tym samym miejscu co obiad,

- 4) kolacja w ramach organizacji cateringu o którym mowa w paragr. 8, ust.7
6. Dzień piąty: (10.09)
- 1) śniadanie w Kolonii w hotelu, w którym będą odbywały się noclegi
- 2) obiad w restauracji położonej na trasie Kolonia – Opole w godz. 12:00 – 15:00,
- 3) poczęstunek kawowy podany bezpośrednio po obiedzie, w tym samym miejscu co obiad.
7. Każde śniadanie dla każdego uczestnika wyjazdu ma być podane w formie bufetu.
8. Każdy obiad dla każdego uczestnika ma składać się z co najmniej następujących elementów:
- 1) przystawki lub zupy – min. 250 ml
- 2) ciepłego dania głównego obejmującego:
- a) mięso lub rybę lub danie jarskie – min. 200 g,
- b) dodatek skrobiowy – min. 150 g,
- c) sos – min. 50 ml,
- d) surówki, sałatę – min. 150 g,
- 3) napojów obejmujących:
- a) sok – 2 rodzaje spośród następujących smaków: pomarańczowy, wieloowocowy, jabłkowy, grapefruitowy, porzeczkowy – min. 500 ml,
- b) wodę mineralną gazowaną – min. 500 ml,
- c) wodę mineralną niegazowaną – min. 500 ml,
9. Menu obiadowe ma zostać tak dobrane, aby każdy uczestnik w każdym dniu wyjazdu miał prawo wyboru dania głównego mięsnego, rybnego bądź dania głównego jarskiego. Zamawiający nie dopuszcza, aby w ciągu 5 dni wyjazdu wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.
10. Każdy poczęstunek kawowy dla każdego uczestnika wyjazdu ma składać się z co najmniej następujących elementów:
- 1) kawa lub herbata w zależności od preferencji uczestników – min. 200 ml
- 2) śmietanka lub mleko do kawy – min. 20 g
- 3) świeża cytryna w plasterkach – min. 2 plasterki cytryny
- 4) cukier – min. 10 g
11. Każda kolacja dla każdego uczestnika ma składać się z co najmniej następujących elementów:
- 1) dwóch rodzajów zimnych przystawek, każda po min. 100 g,
- 2) ciepłego dania głównego obejmującego:
- 3) mięso lub rybę lub danie jarskie – min. 200 g,
- a) dodatek skrobiowy – min. 150 g,
- b) sos – min. 50 ml,
- c) surówki, sałatę – min. 150 g,
- 4) napojów wraz z dodatkami obejmującymi:
- a) sok – 2 rodzaje spośród następujących smaków: pomarańczowy, wieloowocowy, jabłkowy, grapefruitowy, porzeczkowy – min. 500 ml,
- b) wodę mineralną gazowaną – min. 500 ml,
- c) wodę mineralną niegazowaną – min. 500 ml,
- d) kawę lub herbatę w zależności od preferencji uczestników – min. 200 ml,
- e) śmietankę lub mleko do kawy – min. 20 g,
- f) świeżą cytrynę w plasterkach – min. 2 plasterki cytryny
- g) cukier – min. 10 g.

12. W pierwszym dniu kolacja ma mieć charakter integracyjny dla uczestników wyjazdu w związku z czym należy ją podać przy złączonych stołach w wydzielonej sali (lub jej części), przeznaczonej wyłącznie dla uczestników wizyty.

13. W przypadku zaistnienia konieczności zaproszenia do rozmów przedstawicieli np. instytucji otoczenia biznesu lub władz regionalnych strony przyjmującej, które mogą mieć miejsce podczas wspólnych posiłków (obiad, kolacja), Wykonawca zobowiązuje się do uiszczenia opłaty za spożyty posiłek gościa. Zamawiający zastrzega, że będzie to nie więcej niż 3 osoby w ciągu każdego z kolejnych 1,2,3 lub 4 dnia wyjazdu. Podany posiłek ma być równoważny do posiłków podawanych uczestnikom wizyty, z uwzględnieniem alternatywy w postaci posiłków wegetariańskich.

8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZAKRESU PROGRAMU MERYTORYCZNO – ORGANIZACYJNEGO

1. Za organizację programu merytorycznego, ustalanie spotkań i wizyt odpowiedzialny będzie Zamawiający.

2. Wykonawca zobowiązuje się, że podczas całego trwania wyjazdu do dyspozycji Zamawiającego będzie pojazd oraz kierowca/ kierowcy, który będzie przewoził uczestników wizyty zgodnie z wszystkimi miejscami wskazanymi w punktach merytorycznych Programu Zamawiającego

3. Zamawiający ustala, iż punkty merytoryczne programu, w które Wykonawca zobowiązuje się przewozić uczestników będą zlokalizowane w następujących miastach spośród wymienionych: Moguncja (Mainz), Kolonia (Köln) oraz w promieniu 20 km od każdego z tych miast.

4. Ostateczny program wyjazdu wraz z wskazaniem lokalizacji spośród wyżej wymienionych Zamawiający przekaże Wykonawcy najpóźniej na 4 dni kalendarzowe przed datą wyjazdu.

5. Najpóźniej na 10 dni przed planowaną datą wyjazdu Wykonawca przekaże Zamawiającemu adresy i nazwy hoteli, w których będą odbywały się noclegi oraz adresy i nazwy restauracji, w których będą odbywały się posiłki.

6. Wykonawca zobowiązuje się do tego, iż zajmuje się wszelkimi kwestiami organizacyjnymi, rozliczeniowymi i komunikacyjnymi dotyczącymi bieżących płatności za posiłki, noclegi, catering, tak aby od uczestników nie wymagane były żadne wyjaśnienia oraz tłumaczenia co do kwestii rozliczania noclegów, hotelu itp.

7. Zamawiający zobowiązuje się do zapewnienia i pokrycia kosztów cateringu w dniu 09.09.2015 r. w Konsulacie w Generalnym RP w Kolonii na czas spotkania informacyjno – promocyjnego ze środowiskami polonijnymi na 100 osób. W ramach cateringu Wykonawca zapewni

a) Serwis kawowy:

Dostępny w ciągu całego spotkania w formie szwedzkiego bufetu (kawa, herbata – w pojemnikach umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury, soki owocowe 100 % – 3 rodzaje z podanych: jabłkowy, pomarańczowy, grapefruitowy, multiwitamina (łącznie 0,5 l na osobę), mleczko do kawy, cukier, woda mineralna gazowana i niegazowana (łącznie 0,5 l na osobę) podana w szklanych butelkach, ciastka kruche (10 kg/osoba), 2 kawałki ciasta pieczonego/osobę (80 g/kawałek – np. szarlotka, sernik) + 3 rodzaje deserów dostępne w trakcie całego trwania spotkania.

Deser składający się (3 rodzaje deseru z podanych pozycji poniżej):

Torcików orzechowych – 120 gram na 1 osobę

Sałatki owocowej – 120 gram – na 1 osobę,

Creme brule – 35 ml

Mini Tiramisu – 120 gram na 1 osobę

Eklerki koktajlowe z bitą śmietaną – 120 gram na 1 osobę

b) Poczęstunek lunchowy w formie szwedzkiego bufetu, składający się z następujących elementów:

dania mięsne na ciepło w barmarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 2 rodzaje dania (150 g/ osobę)

dania rybne na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 2 rodzaje dania: filet rybny (łosoś, sola, pstrąg bądź droższe, 150 g/ osobę)

dania bezmięśne jarskie na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku – 2 rodzaje dania (np. mini szaszłyki wegetariańskie – 4 sztuki na osobę, ryż z grillowanymi warzywami)

zestaw dodatków skrobiowych w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (150 g/ osobę) – co najmniej 2 różne dodatki

zestawy dodatków warzywnych (2 x 150 g/ osobę), w tym jeden na ciepło w bemarze umożliwiającym utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku.

2 rodzaje sałatek, surówek

c) Zimna Płyta składające się z 5 rodzajów przystawek typu(Amuse buchee) z podanych niżej pozycji:

łosoś norweski z koperkiem – 60 gram/ os.;

brezola z serem kozim i rukolą – 70 gram/os.,

medaliony z salami i oliwką – 120 gram/ os.

mini yorkshire pudding – 120 gram/ os.,

mini roladki z sosem chrzanowym – 100 g/os.;

mini krokietki z kapustą i grzybami – 120 gram.os.

babeczki nadziewane pastami jajecznymi,– 120 gram/ os.

sałatka z szynki wędzonej – 100 gram/ os.

sałatka jarzynowa tradycyjna – 100 gram/ os.

Ponadto Wykonawca w ramach cateringu zapewni:

zastawę stołową (ceramiczną bądź porcelanową) – filiżanki, talerzyki, talerze, bulionówki – odpowiednie do serwowanych potraw

naczynia szklane na soki i wodę mineralną,

sztućce ze stali nierdzewnej,

wykwintne nakrycie stołu (obrusy, serwety, serwetki jednorazowe, wykwintna oprawa wizualna),

obsługę kelnerską.

d) Wszystkie dania mają zostać dobrane tak, aby odzwierciedlały uroczysty i wykwintny charakter spotkania z udziałem najwyższych władz placówek dyplomatycznych ze strony niemieckiej, władz regionalnych ze strony polskiej i niemieckiej, przedstawicieli przedsiębiorstw i instytucji otoczenia biznesu.

e) Zamawiający dopuszcza modyfikację i zmiany w wyżej przedstawionych propozycjach menu.

f) Wykonawca najpóźniej na 20 dni roboczych przed datą spotkania przekaże Zamawiającemu 3 ekskluzywne propozycje menu uwzględniające wyżej wymienione posiłki

g) Zamawiający zastrzega, iż może odrzucić przedstawione propozycje jeśli nie spełnią one oczekiwań Zamawiającego i wymagać od Wykonawcy przedstawienia kolejnych propozycji menu uwzględniających uroczysty charakter spotkania. Ostateczne menu wymagać będzie bezwzględnej akceptacji Zamawiającego.

h) O godzinach dostarczenia i obsługi cateringu Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 7 dni przed datą spotkania.

i) Warunki techniczne, zgodnie z którymi świadczona będzie usługa cateringowa

w Konsulacie Zamawiający przekaże Wykonawcy po ich ustaleniu z przedstawicielami Konsulatu.

j) W sprawie realizacji usługi cateringowej na terenie Konsulatu Wykonawca zobowiązuje się do uwzględniania uwag osób uprawnionych wskazanych przez Zamawiającego.

k) Osoby, o których mowa w pkt. j) Zamawiający wskaże Wykonawcy niezwłocznie po podpisaniu niniejszej umowy.

l) Wykonawca najpóźniej na 7 dni roboczych przekaże Zamawiającemu dane kontaktowe (imię, nazwisko, tel., mail) do osób, które będą odpowiedzialne za obsługę i organizację cateringu podczas spotkania w Konsulacie Generalnym w Kolonii ze strony Wykonawcy.

8. POZOSTAŁE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Rekrutację uczestników wizyty przeprowadzi Zamawiający.
2. Na każdym etapie przebiegu wyjazdu uczestnicy muszą być traktowani jako grupa nierozłączna.
3. Zamawiający nie pokrywa kosztów zagranicznych i krajowych rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz kosztów np. związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub mini baru.

(numeracja zgodna z SIWZ).

Szacunkowa wartość bez VAT: 51 000 PLN

- 4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Rozpoczęcie 24.8.2015. Zakończenie 5.10.2015

- 5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Zamawiający dopuszcza następujące zmiany postanowień zawartej umowy, gdy:

- 1) nastąpi ustawowa zmiana stawki podatku VAT, strony dostosują wskazaną w umowie stawkę do obowiązujących przepisów prawa,
 - 2) nastąpi zmiana w zakresie przepisów prawnych mających bezpośredni wpływ na realizację przedmiotu umowy,
 - 3) nastąpi zmiana przedmiotu umowy w szczególności dotycząca względów organizacyjnych, technicznych, osobowych – Zamawiający może wskazać inne sposoby realizacji przedmiotu umowy.
- (numeracja zgodna z SIWZ).

Część nr: 2

Nazwa: Organizacja wyjazdów studyjnych dla uczniów w ramach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”.

- 1) **Krótki opis**

Organizacja wyjazdów studyjnych dla uczniów w ramach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”.

- 2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

63000000, 55320000

- 3) **Wielkość lub zakres**

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Przedmiot zamówienia obejmuje organizację i przeprowadzenie wyjazdów studyjnych.
2. Termin realizacji: od dnia zawarcia umowy do 27 listopada 2015 r. w dni powszednie w okresie trwania umowy z wyłączeniem sobót, niedziel, świąt, okresów przerw wakacyjnych i semestralnych w danych szkołach województwa opolskiego.
3. Miejscem docelowym, do którego organizowane będą wyjazdy studyjne jest Poznań.
4. Wyjazdy będą obejmować następujące miejscowości: Brzeg, Byczyna, Dobrodzień, Głogówek, Głubczyce, Głuchołazy, Gorzów Śląski, Grodków, Kędzierzyn Koźle, Kluczbork, Komorno, Krapkowice, Namysłów, Nysa, Olesno, Opole, Otmuchów, Ozimek, Paczków, Praszka, Prudnik, Strzelce Opolskie, Tułowice, Zdzeszowice.
5. Uczestnikami wyjazdów będą uczniowie z multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking” wraz z opiekunami ze szkół prowadzących kształcenie zawodowe na terenie woj. opolskiego.
6. Ilość wyjazdów studyjnych: co najmniej 5, a nie więcej niż 10.

7. W wyjazdach studyjnych będzie brało udział 10 multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”. W jednym zespole będzie 3-5 uczniów. W ramach jednego wyjazdu studyjnego Zamawiający dopuszcza możliwość łączenia zespołów z miejscowości wskazanych w ust. 4 z zastrzeżeniem, iż ilość uczniów podczas jednego wyjazdu nie będzie większa niż 17 uczniów oraz 2-3 opiekunów z ramienia szkoły. Ilość uczestników wszystkich wyjazdów nie będzie mniejsza niż 40 osób i nie przekroczy 60 osób.

8. Każdy wyjazd studyjny będzie trwać 2 dni.

II. TRANSPORT:

1. Wykonawca zapewnia transport przystosowany do przewozu młodzieży szkolnej ponadgimnazjalnej z zachowaniem wszelkich przepisów prawa regulujących taki transport,
2. Wykonawca ma obowiązek zapewnić jeden środek transportu dla uczestników jednego wyjazdu studyjnego z odpowiednią ilością miejsc siedzących.
3. Wykonawca zapewnia organizację przewozu i wizyt studyjnych zgodnie z obowiązującymi przepisami przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa.
4. Wykonawca zapewni transport z wykorzystaniem środków transportu
 - 1) dopuszczonych do ruchu i odpowiadających wymaganiom ustawy z dnia 6 września 2001 r. o transporcie drogowym (Dz. U. z 2007r. Nr 125, poz. 874 z późn. zm.) – posiadających aktualny przegląd techniczny i ubezpieczenie,
 - 2) spełniających wszystkie wymogi bezpieczeństwa i kodeksu drogowego
 - 3) prowadzonych przez osoby posiadające odpowiednie uprawnienia do świadczenia tychże usług.
5. Wykonawca zapewni przejazd klimatyzowanym pojazdem na trasie: szkoła na terenie woj. opolskiego – Poznań oraz Poznań -szkoła na terenie woj. opolskiego, transport uczestników wizyty pomiędzy miejscem noclegu (hotel) i miejscami, w których prowadzone są warsztaty oraz Wyższą Szkołą Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa w Poznaniu, Starówką poznańską.
6. W czasie jednego wyjazdu studyjnego dopuszcza się możliwość zabierania uczestników z kilku miejscowości wskazanych przez Zamawiającego.
7. Wszystkie koszty związane z wynajmem pojazdu/ pojazdów, ubezpieczeniem oraz noclegiem i wyżywieniem kierowcy/kierowców oraz innymi opłatami wynikającymi z podróży (m.in. opłata za miejsca parkingowe, autostradę, itp.) ponosi Wykonawca,

III. WYŻYWIENIE

1. W czasie wyjazdów studyjnych Wykonawca zapewnia wyżywienie na następujących zasadach:

1) pierwszego dnia wyjazdu studyjnego:

obiad podczas warsztatów, na który składać się będzie na każdą osobę:

zupy min. 250 ml,

dania głównego o wadze min. 450 g w skład którego wchodzi: mięso/ryba min. 200 g, dodatek skrobiowy min. 150 g, surówka/sałotka min. 100 g. Jeżeli wśród uczestników wyjazdu będą wegetarianie należy podać zamiennik w postaci dań jarskich o tożsamej gramaturze,

soku lub wody mineralnej lub napojów gorących w ilości po 300 ml

dwa serwisy kawowe podczas warsztatów. Pierwszy serwis będzie podany przed rozpoczęciem warsztatów, drugi pomiędzy godz. 15 a 16,

kolacja dla każdego uczestnika w formie bufetu, na który składać się mają następujące elementy dla każdej osoby:

dwa dania na ciepło do wyboru o wadze min. 450 g w skład których wchodzi: mięso/ryba min. 200 g, dodatek skrobiowy min. 150 g, surówka/sałotka min. 100 g,
serwis kawowy z wyłączeniem suchych ciastek.

Jeżeli wśród uczestników wyjazdu będą wegetarianie należy podać zamiennik w postaci dań jarskich o tożsamej gramaturze,

2) drugiego dnia wyjazdu studyjnego:

a) śniadanie w hotelu w formie stołu szwedzkiego,

b) serwis kawowy po zakończeniu warsztatów,

c) obiad w drodze powrotnej ok. godz. 15.00. Obiad dla każdego uczestnika powinien składać się z następujących elementów:

zupy min. 250 ml,

dania głównego o wadze min. 450 g w skład którego wchodzi: mięso/ryba min. 200 g, dodatek skrobiowy min. 150 g, surówka/sałátka min. 100 g.

Jeżeli wśród uczestników wyjazdu będą wegetarianie należy podać zamiennik

w postaci dań jarskich o tożsamej gramaturze, soku lub wody mineralnej lub napojów gorących w ilości po 300 ml na osobę.

3) Zamawiający nie dopuszcza możliwości, aby w ciągu wyjazdu wystąpiła powtarzalność tego samego rodzaju posiłku.

2. Poprzez serwis kawowy, o którym mowa w ust. 1 pkt 1 lit. b oraz pkt 2 lit. b Zamawiający rozumie:

1) kawę – co najmniej 250 ml na osobę, herbatę – co najmniej 250 ml na osobę – do wyboru wraz z dodatkami oraz

2) wodę gazowaną, wodę niegazowaną, sok – do wyboru, co najmniej 500 ml na osobę (butelkowane z zakręcaną nakrętką) oraz

3) dodatki – śmietanka lub mleko, cukier, świeża cytryna w plasterkach w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników oraz suche ciastka, paluszki w ilości 100 g na każdego uczestnika.

IV. ZAKWATEROWANIE

1. Wykonawca zapewni dla uczestników wyjazdów studyjnych nocleg w hotelu co najmniej trzygwiazdkowym.

2. Wszyscy uczestnicy wyjazdu muszą zostać zakwaterowani w jednym hotelu, znajdującym się w odległości nie większej niż 8 km w linii prostej od rynku Poznania. Hotel musi posiadać zaplecze gastronomiczne.

3. Zamawiający nie pokrywa kosztów rozmów telefonicznych wykonywanych z pokoi hotelowych przez osoby zakwaterowane oraz kosztów związanych z udostępnieniem w pokojach płatnej telewizji lub mini-baru.

4. Wykonawca zapewni pokoje maksymalnie 3 osobowe dla uczniów oraz 1 osobowe dla opiekunów.

V. WARSZTATY

1. Podczas warsztatów uczniowie pracując w zespołach wypracowują innowacyjne rozwiązania do zdiagnozowanych „problemów”. Dopuszcza się dostosowanie ilości osób w zespołach do ilości uczestników poszczególnych wyjazdów.

2. Praca ma odbywać się na specjalnie przygotowanych przykładach, dostosowanych do wieku i zainteresowań. Cały proces ma być moderowany i uczestnicy przez doświadczenie mają nauczyć się podczas pracy metodologii (sposobu myślenia „design thinking”). Na koniec sesji wybór najciekawszego pomysłu.

3. Warsztaty będą zorganizowane według następującego programu:

1) dzień pierwszy w godz. 12.00-17.00:

a) wprowadzenie, temat warsztatów, podział na grupy – godz. 12.00-13.00,

b) przerwa obiadowa – 13.00-14.00,

c) zajęcia – godz. 14.00-17.00 obejmujące następujące etapy:

etap „Empatia”- wchodzenie w buty drugiego człowieka,

etap „Diagnoza potrzeb”- poszukiwanie potrzeb a nie problemu,

etap „Generowanie pomysłu”- dużo, szeroko, bez ograniczeń,

- etap „Prototypowanie”- każda próba przybliży nas do celu,
etap „Testowanie”- – ulepszanie powinno być procesem ciągłym,
2) dzień drugi w godz. 10.00-12.00:
a) prezentacje rozwiązań przygotowanych przez zespoły,
b) konkurs, podsumowanie, rozdanie dyplomów dla zwycięzców i uczestników,
Dodatkowo po zakończeniu warsztatów wizyta w Wyższej Szkole Nauk Humanistycznych i Dziennikarstwa po
uprzednim uzgodnieniu z Zamawiającym (po godz. 12.00).
4. Warsztaty każdorazowo będą prowadzone przez 2 osoby prowadzące.
5. Każdy prowadzący powinien spełniać następujące wymogi:
1) posiadać wykształcenie wyższe,
2) posiadać doświadczenie w prowadzeniu co najmniej 10 warsztatów z zakresu metodologii „design
thinking”.
6. Zajęcia mają odbywać w salach przystosowanych do prowadzenia zajęć warsztatowych
w grupach, w pomieszczeniach o temperaturze w granicach 19-24°C z dostępem do toalet.
7. Wykonawca zapewni dla każdego zespołu materiały niezbędne do pracy i prototypowania obejmujące w
szczegółowości: papier kartonowy, klej, nożyczki, taśmę klejącą, papier kolorowy, zszywki, spinacze itp.
8. Po zakończeniu warsztatów każdy uczeń otrzyma dyplom według wzoru przekazanego przez
Zamawiającego.
9. Strony dopuszczają możliwość zmiany godzin rozpoczęcia i zakończenia warsztatów, o ile ich ogólna ilość
nie ulegnie zmianie. W takim wypadku postanowień § 10 ust. 1 pkt 1 nie stosuje się.

VI. POZOSTAŁE

1. Wykonawca zapewni opiekę pilota podczas każdego wyjazdu studyjnego. Do obowiązków pilota należy:
1) sprawowanie opieki nad wszystkimi uczestnikami wyjazdu ze szczególnym uwzględnieniem zasad
bezpieczeństwa,
2) współdziałanie z przedstawicielem Zamawiającego na każdym etapie realizacji programu wyjazdu,
3) sprawowanie opieki nad wyznaczoną grupą uczestników wyjazdu; pilot sprawdza stan liczbowy jej
uczestników przed wyruszeniem z każdego miejsca pobytu, w czasie zwiedzania, przejazdu oraz po przebyciu
do punktu docelowego,
4) organizacja i wskazanie miejsc siedzących w miejscach spożywania posiłków,
5) obowiązkowa obecność w trakcie wyjazdu od momentu rozpoczęcia do zakończenia wyjazdu
2. Wykonawca ponosi koszty ubezpieczenia- KL (koszty leczenia w wersji standard, tj. min. zwrot kosztów
poniesionych badań, zabiegów lekarskich, leków, pobytu w szpitalu); NNW wszystkich uczestników oraz bagażu
podczas trwania całej wizyty studyjnej,
3. Zamawiający przekazuje Wykonawcy najpóźniej na 10 dni przed planowanym wyjazdem studyjnym:
1) listę uczestników (zawierającą dane do ubezpieczenia) wyjazdu wraz z terminem i miejscem zbiórki
uczestników
2) listę obecności z wyjazdu studyjnego, która podpisana przez wszystkich uczestników wyjazdu będzie
podstawą do zapłacenia faktury
3) informację nt. ilości i rodzaju pokoi dla uczestników wyjazdu
4. Wykonawca ma obowiązek zebrać podpisy uczestników wyjazdu na ww. liście obecności oraz przekazanie jej
wraz fakturą Zamawiającemu każdorazowo po zrealizowanym wyjeździe studyjnym.
5. Zamawiający przewiduje możliwość w uzasadnionych przypadkach zmiany danych personalnych
uczestników wyjazdu w terminie nie później niż 3 dni przed planowanym wyjazdem.
6. Wykonawca ma zapewnić logowanie pomieszczeń, w których odbywają się warsztaty według wzoru
przekazanego przez Zamawiającego.

(numeracja zgodna z SIWZ).

Szacunkowa wartość bez VAT: 35 700 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**
Rozpoczęcie 25.8.2015. Zakończenie 27.11.2015

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Dopuszcza się zmianę istotnych postanowień umowy w następującym zakresie i przy spełnieniu następujących warunków:

- 1) zmiana terminu realizacji umowy określonego w § 2 ust. 2 umowy w przypadku zmiany terminu realizacji projektu pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy,
- 2) zmiana ilości uczestników wyjazdu studyjnego określonej w § 2 ust. 7 umowy zdanie trzecie i czwarte w przypadku zmiany ilości uczniów objętych projektem pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy,
- 3) zmiana rozbieżnych lub niejasnych postanowień umowy, o ile zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów,
- 4) poprawienia błędów i oczywistych omyłek słownych, literowych i liczbowych, zmiana układu graficznego umowy lub numeracji jednostek redakcyjnych, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy,
- 5) uszczegółowienie, wykładnia lub doprecyzowanie poszczególnych zapisów umowy, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy.

Część nr: 3

Nazwa: Transport i catering dla uczniów w związku z organizacją spotkań w firmach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”, biorących udział w projekcie pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Priorytet IX

1) **Krótki opis**

Transport i catering dla uczniów w związku z organizacją spotkań w firmach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”, biorących udział w projekcie pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013 Priorytet IX.

2) **Wspólny Słownik Zamówień (CPV)**

63000000, 55320000

3) **Wielkość lub zakres**

Przedmiotem umowy jest wykonanie na rzecz Zamawiającego:

- 1) usługi transportowej,
- 2) usługi dostawy zestawów cateringowych,

w związku z organizacją spotkań roboczych w ramach multidyscyplinarnych zespołów roboczych „design thinking”.

1. Usługa transportowa:

Usługa transportowa będzie obejmowała nieregularny przewóz roboczych zespołów design thinking, tj. uczniów wraz z opiekunami na spotkania robocze w firmach.

Przewóz będzie się odbywał tam i z powrotem z wybranych szkół prowadzących kształcenie zawodowe na terenie województwa opolskiego z miejscowości: Brzeg, Byczyna, Chróścina, Dobrodzień, Dobrzeń Wielki, Głogówek, Głubczyce, Głuchołazy, Gorzów Śląski, Grodków, Kadłub, Kędzierzyn-Koźle, Kietrz, Kluczbork, Komorno, Krapkowice, Leśnica, Łambinowice, Namysłów, Niemodlin, Nysa, Olesno, Opole, Otmuchów, Ozimek, Paczków, Praszka, Prudnik, Strzelce Opolskie, Tułowice, Zdieszowice do firm na terenie województwa opolskiego.

Wyjazdy będą odbywać się od 1 września do 27 listopada 2015 r. od poniedziałku do piątku.

Dokładny termin wraz z godzinami wyjazdu, liczbą osób miejscem zbiórki oraz miejscem docelowym zostaną przekazane Wykonawcy najpóźniej na 4 dni robocze przed wyjazdem drogą mailową lub telefonicznie.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania wyjazdu nie później niż na 2 godziny przed planowaną godziną wyjazdu w przypadku gdy z przyczyn losowych: uczniowie nie będą mogli wziąć udziału w wyjeździe lub przyjazd do danej firmy nie będzie możliwy.

Umowa obejmuje minimum 10 a maksimum 30 wyjazdów uczniowskich zespołów roboczych design thinking wraz z opiekunem, podczas których łączna ilość km nie przekroczy 2500.

Każdy uczniowski zespół roboczy składa się z maksymalnie 5 uczniów i 1 opiekuna. W ciągu 1 dnia roboczego Zamawiający dopuszcza możliwość wykonania usługi dowozu i odwozu z zapewnieniem cateringu do 5 zespołów z różnych miejsc w ciągu 1 dnia roboczego.

Wykorzystane do realizacji pojazdy muszą:

- 1) posiadać aktualne badania stanu technicznego pojazdu,
- 2) spełniać wymogi bezpieczeństwa i estetyki pojazdów,
- 3) być oznakowane zgodnie z obowiązującymi przepisami,
- 4) posiadać aktualne ubezpieczenie OC oraz NNW w wysokości minimum 20 000 zł.

Wszystkie przewożone osoby muszą mieć miejsce siedzące.

Kierowca pojazdu zobowiązany jest znać dokładnie trasę przejazdu.

Wykonawca powinien przewidzieć czas dojazdu (ewentualne korki, objazdy) i zaproponować Zamawiającemu taką godzinę odjazdu, by zespół roboczy dotarł na miejsce o wyznaczonej przez Zamawiającego porze.

Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu polisę ubezpieczeniową wraz dowodem jej opłacenia, potwierdzającą posiadanie oraz opłacenie ubezpieczenia, Wykonawca przedłoży Zamawiającemu najpóźniej w dniu zawarcia umowy, w formie kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem i stanowić ona będzie załącznik do umowy. Wykonawca gwarantuje bezpieczeństwo osób podczas wykonywania usług przewozu. Zamawiający nie bierze żadnej odpowiedzialności za wypadki i zdarzenia jakiegokolwiek typu, w wyniku których nastąpi uszkodzenie ciała, śmierć czy szkoda materialna spowodowana działalnością Wykonawcy. W przypadku awarii pojazdu Wykonawca zapewni w ciągu 30 minut pojazd zastępczy nie gorszy niż pojazd, w którym rozpoczęto podróż. Koszty zapewnienia transportu zastępczego ponosi Wykonawca. W przypadku wystąpienia przyczyn powodujących niemożność prowadzenia pojazdu Wykonawca zapewni w ciągu 30 minut kierowcę zastępczego. Koszty zapewnienia kierowcy zastępczego ponosi Wykonawca.

2. Usługa cateringowa:

Usługa dostawy zestawów cateringowych polega na dostarczeniu i przekazaniu wyłącznie uczniom objętym usługą transportową gotowych zestawów cateringowych na miejscu zbiórki wskazanej przez Zamawiającego przed wyjazdem ze szkoły.

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczania zestawów cateringowych własnym transportem na własny koszt i ryzyko, przy zachowaniu odpowiednich reżimów sanitarnych wymaganych dla przewozu żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn. Dz. U. 2014, poz. 1722, z późn. zm) oraz obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

Gotowy zestaw, zapakowany osobno dla każdego ucznia musi zawierać następujące produkty:

- 1) sok pomarańczowy w 100 % naturalny o pojemności 0,33l w zakręconej plastikowej butelce – 1 szt.,
- 2) woda mineralna niegazowana o pojemności nie mniejszej niż 0,5l w zakręconej plastikowej butelce – 1 szt.,
- 3) 2 różne owoce (np. jabłko, banan),
- 4) bułka duża o średnicy nie mniejszej 12 cm z każdym z następujących składników: masło, wędlina, żółty ser, sałata, warzywa (np. pomidor, ogórek) – 1 szt.,

5) bułka duża o średnicy nie mniejszej niż 12 cm z każdym z następujących składników: masło, żółty ser, sałata, warzywa (np. pomidor, ogórek) – 1 szt.

Każdy zestaw musi posiadać opakowanie składające się z torebki foliowej lub papierowej.

Okres przydatności do spożycia produktów powinien wynosić co najmniej 1 miesiąc od dnia dostawy, bułki z dodatkami muszą być przygotowane najwcześniej 1 dzień przed wyjazdem.

Produkty przed dostawą powinny być przechowywane w odpowiednich warunkach zgodnie z obowiązującymi normami.

Zamawiający prześle Wykonawcy na adres mailowy informację o liczbie uczniów, dla których Wykonawca ma dostarczyć zestawy cateringowe najpóźniej dzień przed realizacją usługi. Zamawiający zapłaci wyłącznie za faktycznie przekazaną uczniom liczbę zestawów.

Odbiór zestawów cateringowych zostanie każdorazowo potwierdzony przez opiekuna na protokole odbioru według wzoru przygotowanego przez Zamawiającego dostarczonego Wykonawcy w dniu podpisania umowy.

Protokół odbioru będzie zawierał ponadto informację o liczbie przejechanych kilometrów w danym dniu z danym zespołem roboczym design thinking.

(numeracja zgodna z SIWZ).

Szacunkowa wartość bez VAT: 13 662 PLN

4) **Informacje o różnych datach dotyczących czasu trwania lub rozpoczęcia/realizacji zamówienia**

Rozpoczęcie 24.8.2015. Zakończenie 27.11.2015

5) **Informacje dodatkowe na temat części zamówienia**

Dopuszcza się zmianę istotnych postanowień umowy w następującym zakresie i przy spełnieniu następujących warunków:

1) zmiana terminu realizacji umowy określonego w § 2 ust. 3 umowy w przypadku zmiany terminu realizacji projektu pn. Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy,

2) zmiana rozbieżnych lub niejasnych postanowień umowy, o ile zmiana będzie umożliwiać usunięcie rozbieżności i doprecyzowanie umowy w celu jednoznacznej interpretacji jej zapisów,

3) poprawienia błędów i oczywistych omyłek słownych, literowych i liczbowych, zmiana układu graficznego umowy lub numeracji jednostek redakcyjnych, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy,

4) zwiększenie ilości wyjazdów lub/i km wskazanych w § 2 ust. 6 umowy w uzasadnionych przypadkach związanych z realizacją projektu.

5) uszczegółowienie, wykładnia lub doprecyzowanie poszczególnych zapisów umowy, niepowodujące zmiany celu i istoty umowy.

(numeracja zgodna z SIWZ)

Przewiduje się unieważnienie postępowania o udzielenie zamówienia, w przypadku nieprzyznania środków pochodzących z budżetu Unii Europejskiej oraz niepodlegających zwrotowi środków z pomocy udzielonej przez państwa członkowskie Europejskiego Porozumienia o Wolnym Handlu (EFTA), które miały być przeznaczone na sfinansowanie całości lub części zamówienia.

Sekcja III: Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) **Warunki dotyczące zamówienia**

III.1.1) **Wymagane wadia i gwarancje:**

8. Wymagania dotyczące wadium

8.1.1 Oferta musi być zabezpieczona wadium w wysokości:

W zadaniu nr 1: 1500,00 PLN (słownie: jeden tysiąc pięćset złotych 00/100),

W zadaniu nr 2: 1000,00 PLN (słownie: jeden tysiąc złotych 00/100),

W zadaniu nr 3: 400,00 PLN (słownie: czterysta złotych 00/100).

8.2 Formy wadium

Wadium może być wniesione w następujących formach:

8.2.1 pieniądzu,

8.2.1 poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej z tym, że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym,

8.2.1 gwarancjach bankowych,

8.2.1 gwarancjach ubezpieczeniowych,

8.2.1 poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.)

8.3 Sposób i miejsce składania wadium

8.3.1 Wadium w formie pieniężnej należy wnieść przelewem na rachunek bankowy zamawiającego: bank Millennium numer konta: 80 1160 2202 0000 0002 4115 4944 z adnotacją: „Wadium – nr sprawy: DOA/323/25/2015”.

8.3.2 Wadium wnoszone w formach wskazanych w pkt. od 8.2.1.2 do 8.2.1.5 należy złożyć w formie oryginału w siedzibie Zamawiającego, w sekretariacie, przed upływem terminu składania ofert. Do oferty należy załączyć potwierdzoną za zgodność z oryginałem kserokopię złożonego dokumentu.

8.3.3 Z treści gwarancji (poręczenia) musi jednoznacznie wynikać, jaki jest sposób reprezentacji gwaranta. Gwarancja musi być podpisana przez upoważnionego (upelnomocnionego) przedstawiciela gwaranta. Podpis winien być sporządzony w sposób umożliwiający jego identyfikację np. złożony wraz z imienną pieczętką lub czytelny (z podaniem imienia i nazwiska).

8.3.4 Z treści gwarancji winno wynikać, że jest gwarancja nieodwołalną oraz bezwarunkową, wykonalna na terenie Rzeczypospolitej Polskiej, na pierwsze pisemne żądanie zgłoszone przez zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie gwaranta do wypłaty zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych.

8.4 Obowiązujące zasady wnoszenia i zwrotu wadium określone zostały w art. 45-46 ustawy Pzp. (numeracja zgodna z SIWZ).

III.1.2) **Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:**

III.1.3) **Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie:**

6.8 Oferty wspólne

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, jako konsorcjum. W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

6.8.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

6.8.2 Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6.8.3 Jeżeli oferta wykonawców, wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

6.8.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem konsorcjum),

6.8.5 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają oświadczenia,

z których treści wynikać będzie, że razem/łącznie spełniają warunki udziału w postępowaniu wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 2 do SIWZ).

6.8.6 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają oddzielnie oświadczenia o nie podleganiu wykluczeniu z art. 24 ust. 1 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 3 do SIWZ) oraz oddzielnie listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należą do grupy kapitałowej (wg załączonego wzoru –zał. nr 5 do SIWZ).

(numeracja zgodna z SIWZ).

III.1.4) **Inne szczególne warunki**

III.2) **Warunki udziału**

III.2.1) **Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego**

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów: 5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają ogólne warunki dotyczące:

5.1.1 posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru w zał. nr 2 do SIWZ)

5.1.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy -

w tym okresie wykonali należycie:

5.1.2.1 w zadaniu nr 1 min. jedną usługę organizacji wyjazdu studyjnego zorganizowaną poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej i obejmującą swoim zakresem usługę transportową, hotelową oraz cateringową na łączną kwotę tych usług nie mniejszą niż 51000 zł netto (wg wzoru w zał. nr 6 do SIWZ);

5.1.2.2 w zadaniu nr 2 min. dziesięć usług organizacji krajowych wyjazdów studyjnych zorganizowanych w granicach Rzeczypospolitej Polskiej obejmujących swoim zakresem usługę transportową, hotelową oraz cateringową na łączną kwotę wszystkich usług nie mniejszą niż 35700 zł netto (wg wzoru w zał. nr 6 do SIWZ);

5.1.2.3 w zadaniu nr 3 min. trzydzieści usług transportu osób wraz z zapewnieniem usług cateringowych na łączną kwotę wszystkich usług nie mniejszą niż 13600 zł netto (wg wzoru w zał. nr 6 do SIWZ).

5.1.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru w zał. nr 2 do SIWZ)

5.1.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru w zał. nr 2 do SIWZ).

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

6.1 W celu oceny spełniania przez wykonawców warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp

Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć

6.1.1 oświadczenie (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ);

6.1.2 wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych głównych dostaw lub usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie (wzór wykazu stanowi załącznik nr 6 do SIWZ).

6.2 Dotyczące art. 24 ust. 1 ustawy Pzp:

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

6.3 Dotyczące Podmiotów zagranicznych

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy należy złożyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

6.4 Dotyczące art. 24 ust. 2 pkt 5 i art. 24b ust. 3 ustawy Pzp – podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 i art. 24b ust. 3 ustawy Pzp Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wg załączonego wzoru nr 5 do SIWZ.

6.5 Oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

6.5.1 wypełniony formularz ofertowy (wg załączonego wzoru –zał. nr 1),

6.5.2 pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy),

6.5.3 oświadczenia i dokumenty, o których mowa, w pkt. 6.1 – 6.4 SIWZ.

6.6 Forma dokumentów

Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczone przez wykonawcę.

6.7 Podmioty zagraniczne

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy należy złożyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

(numeracja zgodna z SIWZ).

III.2.2) **Zdolność ekonomiczna i finansowa**

III.2.3) **Kwalifikacje techniczne**

III.2.4) **Informacje o zamówieniach zastrzeżonych**

III.3) **Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi**

III.3.1) **Informacje dotyczące określonego zawodu**

III.3.2) **Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi**

Sekcja IV: Procedura

- IV.1) **Rodzaj procedury**
- IV.1.1) **Rodzaj procedury**
Otwarta
- IV.1.2) **Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału**
- IV.1.3) **Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu**
- IV.2) **Kryteria udzielenia zamówienia**
- IV.2.1) **Kryteria udzielenia zamówienia**
Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów kryteria określone poniżej
1. Cena. Waga 80
 2. Doświadczenie Wykonawcy. Waga 20
- IV.2.2) **Informacje na temat aukcji elektronicznej**
Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna: nie
- IV.3) **Informacje administracyjne**
- IV.3.1) **Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą:**
DOA/323/25/2015
- IV.3.2) **Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia**
nie
- IV.3.3) **Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego**
- IV.3.4) **Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**
4.8.2015 - 09:00
- IV.3.5) **Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom**
- IV.3.6) **Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu**
polski.
- IV.3.7) **Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą**
w dniach: 60 (od ustalonej daty składania ofert)
- IV.3.8) **Warunki otwarcia ofert**
Data: 4.8.2015 - 11:00
Miejscowość:
w siedzibie zamawiającego ul. Spychalskiego 1a w Opolu, III piętro biuro

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

- VI.1) **Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia**
Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się: nie
- VI.2) **Informacje o funduszach Unii Europejskiej**
Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej: tak
Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów): Przedmiot zamówienia w zadaniu nr 1 realizowany będzie w ramach Projektu pn. „Opolska Platforma Innowacji”. Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2007-2013 Oś priorytetowa 1 Wzmocnienie atrakcyjności gospodarczej regionu Działanie 1.3 Innowacje, badania, rozwój technologiczny Poddziałanie 1.3.1. Wsparcie sektora B+R oraz innowacji na rzecz przedsiębiorstw.

Przedmiot zamówienia w zadaniu nr 2 i 3 realizowany będzie w ramach projektu „Opolskie szkolnictwo zawodowe bliżej rynku pracy” (poddziałanie 9.2 POKL), współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

VI.3) **Informacje dodatkowe**

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony, zgodnie z art. 10 ust. 1 w związku z art. 39 oraz w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity – Dz. U. z 2013 r. poz. 907 ze zm.), zwaną dalej „Pzp”.

Przedmiotem zamówienia są usługi o charakterze niepriorytetowym w związku, z czym Zamawiający nie stosuje przepisów ustawy Pzp dotyczących terminów składania ofert, obowiązku żądania wadium, obowiązku żądania dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu, zakazu ustalania kryteriów oceny ofert na podstawie właściwości wykonawcy.

VI.4) **Procedury odwoławcze**

VI.4.1) **Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze**

KIO

ul. Postępu 17 A

02-676 Warszawa

POLSKA

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Tel.: +48 224587801

Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>

Faks: +48 224587800

VI.4.2) **Składanie odwołań**

Dokładne informacje na temat terminów składania odwołań: Na podstawie art. 182 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych:

„Art. 182. 1. Odwołanie wnosi się:

1) w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawą jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób – w przypadku, gdy wartość zamówienia jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8;

2. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, także wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się

w terminie:

1) 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej – jeżeli wartość zamówienia

jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8.

3. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w ust. 1 i 2 wnosi się:

1) w przypadku zamówień, których wartość jest równa lub przekracza kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 – w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia”.

VI.4.3) **Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań**

KIO

ul. Postępu 17 A
02-676 Warszawa
POLSKA
E-mail: odwolania@uzp.gov.pl
Tel.: +48 224587801
Adres internetowy: <http://www.uzp.gov.pl>
Faks: +48 224587800

VI.5) **Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**
17.7.2015