

GLÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY
Al. Niepodległości 208
00-925 Warszawa

Załącznik nr 2
do Regulaminu udzielania zamówień publicznych
w Głównym Urzędzie Statystycznym w Warszawie
z dnia 10 października 2014 r.

Warszawa, dnia 20.02.2015 roku

(pieczęć Zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

znak sprawy: 24. IBOK. 12015

Główny Urząd Statystyczny w Warszawie, Al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa zaprasza do złożenia oferty na:

1. Przedmiot zamówienia publicznego:

Przygotowanie, dostawa i świadczenie usług serwisowych dotyczących wyżywienia dla uczestników 5 tematów szkoleń, w 8 edycjach, trwających w sumie 18 dni, dla 340 osób.

Usługa cateringowa rozumiana jest jako dostawa śniadania, obiadu, kolacji, przerw kawowych, uwzględniająca menu wegetariańskie i bezglutenowe, oraz serwis i obsługę po zakończeniu każdego dnia szkoleniowego.

Świadczenie usługi cateringowej ma polegać na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (rozłożenie na stołach) we wskazanej sali na terenie ośrodka szkoleniowego w Radomiu. Wydanie posiłków ma się odbywać z zachowaniem jakości produktów i warunków usługi.

2. Wymagania dotyczące:

- a. Termin wykonania zamówienia publicznego: od dnia podpisania umowy do 10 grudnia br.
- b. Całkowity koszt realizacji każdej usługi cateringowej będzie ustalany na podstawie zapotrzebowania.
- c. Płatność będzie dokonywana każdorazowo po realizacji usługi cateringowej w terminie do 14 dni od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT.
- d. Zamawiający zastrzega sobie możliwość rezygnacji z części usług lub żądania zmiany poszczególnych elementów zapotrzebowania.
- e. Kwota za usługę cateringową uwzględnia wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia publicznego, tj. przygotowanie i zaserwowanie cateringu w formie:
 - i. Śniadanie (620 g) w formie bufetu:
 - danie gorące (150 g)

- wędlina (50 g)
- sery (50 g)
- sałatka jarzynowa, surówka(100 g)
- warzywa sezonowe (120 g)
- pieczywo różne, 3 rodzaje (150 g)
- woda, soki (250 ml)
- kawa, herbata (250 ml)
- dodatki (cukier, mleko, cytryna).

ii. Obiad: składający się z dwóch dań:

- zupa (250 ml)
- drugie danie składające się z minimum 3 składników (550 g):
 - ziemniaki, ryż, kasza, lub makaron (250 g)
 - mięso (z wyłączeniem mięsa wysokorozdrobnionego) lub ryba (100 g)
 - surówka (150 g)
- kompot, sok, napój (250 ml)
- deser (ciasto, drożdżówka lub kruche ciastka) (100 g)

iii. kolacja:

- gorące danie (150 g)
- wędlina (50 g)
- sery (50 g)
- warzywa sezonowe (120 g)
- pieczywo różne, 3 rodzaje (150 g)
- masło (15 g)
- woda, soki (250 ml)
- herbata (250 ml)
- cukier, cytryna

iv. Przerwy kawowe:


- kawa, herbata, woda, soki (350 ml)
- ciastka kruche, 3 rodzaje (50 g)
- cukier, mleczko do kawy, cytryna


v. Uzupełnianie według potrzeb uczestników serwisu podczas przerw kawowych.

- f. Podane wyżej gramatury dotyczą porcji na osobę.
- g. Gramatura dotycząca wkładu mięsnego/rybnego nie uwzględnia panierki, sosów i innych.
- h. Zapewnienie serwisu: przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków, sprzątnięcie naczyń po posiłku.
- i. Zapewnienie czystych sztućców i zastawy (nie mogą być jednorazowego użytku). Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie.
- j. Zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie trwania usługi cateringowej. Podanie posiłków w wyznaczonej sali.
- k. Wykonawca powinien uwzględnić różnorodność serwowanych dań w granicach dopuszczalnego przez Zamawiającego menu, zmienność sezonową dostępnych półproduktów oraz zapotrzebowanie na zgłaszane dania wegetariańskie i bezglutenowe.
- l. Zapewnienie świeżych produktów, przyrządzonych w dniu świadczenia usługi.

- m. Nakrycie stołów obrusami (nie mogą być jednorazowego użytku), użyte obrusy muszą być czyste, nieuszkodzone oraz wyprasowane.
- n. Zapewnienia odpowiedniej liczby serwetek papierowych.
- 3. Kryteria oceny oferty** – 100% cena; zostanie wybrana oferta, która spełni wymagania zapytania ofertowego i będzie zawierała najniższą cenę.
- 4.** Zamawiający zastrzega sobie prawo do anulowania zapytania ofertowego, oraz niepodpisania umowy bez podania przyczyny.
- 5.** Zamieszczone informacje dotyczące ilości uczestników szkoleń w ośrodku w Radomiu są danymi szacunkowymi, zostały podane pomocniczo w celu kalkulacji oferty i nie stanowią zobowiązania Zamawiającego do ich wykonania w okresie realizacji umowy.
- 6.** Miejsce i termin złożenia oferty:
- Oferty należy przesyłać na adres: szkolenia-oferty@stat.gov.pl do dnia **25 lutego br.** do godz. **16:15**, lub faksem na numer **(22) 608 38 51**
- 7.** Do kontaktów w sprawie zapytania jest upoważniona: **Anna Wolińska, tel. (22) 449 40 13.**

Sporządził:


.....
(podpis pracownika merytorycznego)

DYREKTOR
Biura Organizacji i Kadr

Katarzyna Pisanska-Borowska
.....
(podpis i pieczęć Dyrektora
komórki organizacyjnej wnioskującej)

