

Warszawa, dnia 11 lutego 2016 r.

(pieczęć Zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

znak sprawy: 10/130K/2016

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

1. Przedmiot zamówienia publicznego: (opis przedmiotu zamówienia publicznego)

Przygotowanie, dostawa i świadczenie usług serwisowych dotyczących wyżywienia zwanego dalej „usługą cateringową” dla uczestników maksymalnie 6 tematów szkoleń, w 6 edycjach (po 1 edycji z każdego tematu), trwających w sumie 16 dni, dla maksymalnie 256 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 dnia 16 grudnia 2016 r.
- 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 usługi 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. Śniadania (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 posiłków:
- zupa (250 ml)
 - drugie danie składające się z minimum 3 składników (550 g):
 - o ziemniaki, ryż, kasza, lub makaron (250 g)
 - o mięso (z wyłączeniem mięsa wysokorozdrobnionego) lub ryba (100 g)
 - o surówka (150 g)
 - kompot/sok/napój (250 ml)
 - deser (ciasto, drożdżówka, lub kruche ciastka) (100 g)
- iii. kolacja (standard/ bufet).
- W składzie standardowej kolacji powinno się znaleźć:
- 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 oddzielnym pomieszczeniu (strefie przeznaczony do podawania posiłków).
- 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 przysyłać na adres: szkolenia-oferty@stat.gov.pl do dnia 18 lutego br. do godz. 12:00 lub faksem na numer (22) 608 38 51.

7. Do kontaktów w sprawie zapytania jest upoważniona Eliza Łopaciuk, tel.: 22 608 30 57.

Sporządził:


.....
(podpis pracownika merytorycznego)

Zatwierdził:
DYREKTOR
Biura Organizacji i Kadr


.....
(podpis i pieczęć Dyrektora
komórki organizacyjnej wnioskującej)