

(pieczętka Zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE – zmienione dnia 25.04.2016r.

znak sprawy: 28/BR/2016/POPT

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

1. Przedmiot zamówienia publicznego:

Organizacja w dniach 10-11 maja 2016 r. w Zielonej Górze seminarium pt.: „Gospodarka oparta na wiedzy i innowacji motorem zrównoważonego rozwoju regionalnego. Zakres monitorowania oraz potrzeby informacyjne”.

Zamawiający oświadcza, że zamówienie finansowane jest w 85% ze środków Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020 oraz 15% z budżetu państwa.

2. Zakres zamówienia oraz wymagania Zamawiającego:

2.1. Termin wykonania zamówienia oraz ramowy program seminarium

Seminarium odbędzie się w dniach 10 – 11 maja 2016 r.

Przewidywany program seminarium w poszczególnych dniach (podane godziny mogą ulec zmianie):

I dzień (10 maja 2016 r.)

- 9:00 – 9:30 rejestracja uczestników
- 9:30 – 11:00 sesja w sali konferencyjnej w Urzędzie Statystycznym w Zielonej Górze przy ul. Spokojnej 1
- 11:00 – 11:30 przerwa kawowa
- 11:30 – 13:30 sesja w sali konferencyjnej w Urzędzie Statystycznym w Zielonej Górze przy ul. Spokojnej 1
- 13:30 – 14:30 obiad
- 15:00 – 18:00 sesja wyjazdowa – Wizyta Studyjna w Lubuskim Parku Przemysłowo-Technologicznym w Zielonej Górze
- 19:00 kolacja

II dzień (11 maja 2016 r.)

- 10:00 – 12:00 sesja wyjazdowa – Wizyta Studyjna w Lubuskim Ośrodku Innowacji i Wdrożeń Agrotechnicznych w Sulechowie
- 12:15 – 13:15 sesja wyjazdowa – Wizyta Studyjna w Winnicy Stara Winna Góra w Górzyczynie
- 13:30 – 14:30 obiad

2.2. Uczestnicy seminarium

Uczestnikami seminarium będą przedstawiciele urzędów statystycznych i Głównego Urzędu Statystycznego oraz zaproszeni goście. Łączna liczba uczestników to maksymalnie 30 osób.

2.3. Usługi hotelarskie – Wykonawca zapewni noclegi:

- 2 doby hotelowe 9-11 maja 2016 r. dla max. 5. uczestników seminarium,
- w hotelu czterogwiazdkowym,
- w pokojach jednoosobowych ze śniadaniem,
- z pełnym węzłem sanitarnym,
- w odległości pozwalającej na przejazd komunikacją miejską do/z miejsca seminarium w ciągu nie więcej niż 20 minut, położonej w odległości do 2 km od siedziby Urzędu Statystycznego przy ul. Spokojnej 1 w Zielonej Górze¹.

2.4. Usługi gastronomiczno – restauracyjne – Wykonawca zapewni usługi gastronomiczno – restauracyjne, tj.:

1) w dniu 10 maja 2016 r.:

- a) jedna przerwa kawowa dla 30 osób w formie bufetu, w siedzibie Urzędu Statystycznego w Zielonej Górze
- b) woda gazowana (poj. 0,33 l) oraz niegazowana (poj. 0,33 l) dla 30 osób uzupełniana w miarę potrzeb podczas seminarium w siedzibie Urzędu Statystycznego w Zielonej Górze,
- c) jeden obiad standard dla 30 osób, serwowany – Wykonawca wskaże propozycje co najmniej 3 restauracji (do akceptacji przez Zamawiającego) spełniających następujące warunki:
 - restauracje będą się znajdować w odległości ok. 1 km od miejsca seminarium po ciągach komunikacyjnych². W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wyrazić zgodę na większą odległość. Zaproponowane restauracje będą dysponowały salą mogącą pomieścić 30 osób,
- d) jedna kolacja uroczysta (VIP) dla 30 osób, serwowana – Wykonawca wskaże propozycje co najmniej 3 restauracji (do akceptacji przez Zamawiającego) spełniających następujące warunki:

¹ Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od siedziby US Zielona Góra ul. Spokojna 1, transportem samochodowym, trasa najkrótsza.

² Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od siedziby US Zielona Góra ul. Spokojna 1, trasa piesza, najkrótsza.



- restauracje będą się znajdować w odległości ok. 1 km od miejsca seminarium po ciągach komunikacyjnych³. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wyrazić zgodę na większą odległość. Zaproponowane restauracje będą dysponowały salą mogącą pomieścić 30 osób,
- wystrój obiektu będzie odpowiedni do charakteru spotkania (nie dopuszcza się organizacji kolacji w zajazdach, oberżach, domach weselnych). Restauracja powinna serwować kuchnię europejską wraz z elementami tradycyjnej kuchni regionalnej typowej dla miejsca, w którym będzie odbywać się spotkanie.

2) w dniu 11 maja 2016 r. podczas sesji wyjazdowej:

- a) jeden obiad (VIP) dla 10 osób, serwowany – Wykonawca wskaże propozycje co najmniej 3 restauracji (do akceptacji przez Zamawiającego) spełniających następujące warunki:
- restauracje będą się znajdować w odległości do 1 km od miejsca spotkania⁴. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wyrazić zgodę na większą odległość. Zaproponowane restauracje będą dysponowały salą mogącą pomieścić 10 osób.
 - wystrój obiektu będzie odpowiedni do charakteru spotkania (nie dopuszcza się organizacji obiadu w zajazdach, oberżach, domach weselnych). Restauracja powinna serwować kuchnię europejską wraz z elementami tradycyjnej kuchni regionalnej typowej dla miejsca, w którym będzie odbywać się spotkanie.

Wymagania dot. usług gastronomiczno – restauracyjnych:

- 1) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 2) Wykonawca powinien dostarczyć potrawy wskazane w zleceniu szczegółowym na miejsce realizacji usługi, na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem posiłku.
- 3) Wykonawca zapewni stosowną aranżację stołów, zgodnie z ogólnie przyjętymi standardami oraz zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztucców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
- 4) Obiad powinien być dostarczony i wyporcjowany na miejscu przez wykonawcę zamówienia, podany w porcjach na osobę, lub w formie bufetu (konsumpcja na siedząco lub stojąco).

³ Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od siedziby US Zielona Góra ul. Spokojna 1, trasa piesza, najkrótsza.

⁴ Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od miejsca spotkania podczas sesji wyjazdowej: Winnicy Stara Winna Góra w Górzycowie, trasa piesza, najkrótsza.

- 5) Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę danej imprezy okolicznościowej jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zamówienia.
- 6) Zamawiający żąda informowania go na bieżąco o pojawiających się problemach w realizacji zamówienia.
- 7) Pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę kelnerską mają być ubrani w jednolite ubrania.
- 8) Wykonawca zobowiązany jest do sprzątnięcia pomieszczenia i usunięcia śmieci po bezpośrednim zakończeniu realizowanego zamówienia.
- 9) Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171 poz. 1225 ze zm.).
- 10) Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- 11) Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.
- 12) W zakresie serwowanego menu, w sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.
- 13) Menu będzie ustalane i akceptowane przez Zamawiającego na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę.

Przykładowe menu

Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi. W ramach usługi wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby, co najmniej:

OBIAD

wariant (standard)	wariant (VIP)
<p>1. Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) jarzynowa; b) pomidorowa; c) ogórkowa. <p>2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os); b) mięso (150g/os – bez mięsa mielonego): <ul style="list-style-type: none"> i. wieprzowe; ii. wołowe; iii. drobiowe. c) ryba (150g/os) do wyboru, np.: <ul style="list-style-type: none"> i. sola; ii. dorsz; iii. łosoś. d) surówka (100g/os). <p>3. Deser, np.:</p> <p>wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę.</p> <p>4. Napoje do wyboru (250 ml/os.) (sok, woda).</p>	<p>1. Zupa do wyboru (250 ml/os.), np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym; b) krem ze szparagów z groszkiem ptysiowym; c) żurek staropolski z jajkiem; d) grzybowa ze świeżych grzybów. <p>2. Drugie danie z minimum 3 składników do wyboru:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ziemniaki, kasza, ryż, makaron – do wyboru (100g/os); b) mięso (150g/os - bez mięsa mielonego): <ul style="list-style-type: none"> i. wieprzowe; ii. wołowe; iii. drobiowe. c) ryba (150g/os) do wyboru, np.: <ul style="list-style-type: none"> i. łosoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym; ii. dorsz faszerowany z warzywami zapiekany pod beszamelem; iii. morszczuk pieczony w sosie śmietanowo czosnkowym. d) surówka (100g/os). <p>3. Deser, np.:</p> <p>wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 4 sztuki na osobę.</p> <p>4. Napoje do wyboru (250 ml/os.): sok, woda).</p> <p>5. Przystawka w ilości, (200g/os) do wyboru, np.:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) galaretka z nówek lub drobiu; b) roladki mięsne lub rybne;



<p><u>W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.</u></p>	<p>c) bruschetta z pomidorami; d) zapiekany camembert.</p> <p><u>W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.</u></p>
KOLACJA	
wariant (VIP)	
<ol style="list-style-type: none">1. Deski serów różnych (80g/os).2. Deski wędlin, mięs pieczystych i pasztetów (50g/os).3. Śledzie (3 rodzaje) (80g/os).4. Warzywa marynowane do wyboru (80g/os), np.:<ol style="list-style-type: none">a) korniszony;b) pikle;c) papryka marynowana;d) patisony.5. Danie na ciepło (3 rodzaje do wyboru przez Zamawiającego);6. Barszcz (250ml/os) z pasztecikiem (1szt/os).7. Sałaty mieszane (150g/os), (3 rodzaje, każda składająca się z minimum 5 składników).8. Herbata (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):<ol style="list-style-type: none">a) czarna;b) zielona;c) owocowa.9. Dodatki:<ol style="list-style-type: none">a) cukier porcjowany;b) ketchup;c) musztarda;d) chrzan;e) cytryna w plastrach;f) wrzątek w warniku;g) masło;h) pieczywo mieszane.10. Napoje do wyboru (250 ml/os.) (sok, woda). <p><u>W sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.</u></p>	



SERWIS KAWOWY

1. Kawa porcjowana, z ekspresu
2. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g):
 - a) czarna;
 - b) zielona;
 - c) owocowa.
3. Cukier porcjowany;
4. Śmietanka;
5. Cytryna w plastrach;
6. Soki (2 rodzaje, np. jabłkowy, pomarańczowy) (2x250ml/os);
7. Woda gazowana (poj. 0,33 l), niegazowana (poj. 0,33 l);
8. Sernik (70g/os);
9. Jabłecznik (70g/os);
10. Ciastka kruche (50g/os);
11. Cukierki czekoladowe (60 g/os);
12. Wrzątek w warku.

3. Warunki udziału w postępowaniu oraz wyboru Wykonawcy

- 1) O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy (podmioty prowadzące działalność gospodarczą lub osoby fizyczne), którzy dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- 2) Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.
- 3) Główny Urząd Statystyczny zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów, stosowanych w GUS.
- 4) Zaproszenie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania GUS do przyjęcia którejkolwiek z ofert. GUS zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
- 5) Zamawiający nie wpłaca zaliczek za realizację zadania. Płatność dokonana jest po wykonaniu usługi.
- 6) Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą do kwoty oferty, z czego płatność ustalona będzie na podstawie faktycznego wykorzystania usług.

4. Płatność za realizację przedmiotu zamówienia

Płatność za wykonaną usługę nastąpi w ciągu 14 dni od momentu przekazania Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT, na podstawie podpisanego bez zastrzeżeń protokołu zdawczo-odbiorczego.

Faktura będzie opłacona za środków POPT oraz budżetu państwa i zawierać będzie stwierdzenie: „Umowa realizowana w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020 współfinansowanego ze środków Funduszu Spójności”.

5. Klauzule społeczne

Zamawiający wymaga aby objekty, z których uczestnicy spotkania będą korzystali, tj. hotel, restauracje, były bez barier architektonicznych dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

6. Kryteria wyboru oferty

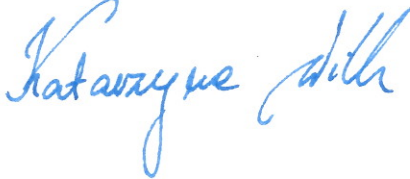
Kryterium wyboru oferty jest cena – 100%. Zamawiający wybierze ofertę Wykonawcy, który przedstawi najniższą cenę oraz spełni wymagania formalne.

7. Miejsce i termin złożenia oferty

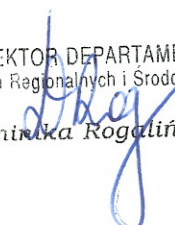
Oferty sporządzone na załączonym formularzu ofertowym należy składać do dnia 27 kwietnia 2016 r. do godz. 12:00 w Głównym Urzędzie Statystycznym w Warszawie, al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, pokój 349, III piętro, blok B lub przesyłać faxem na nr: 22 608 38 84 lub na adres e-mail: k.wilk@stat.gov.pl. W tytule e-maila należy wpisać: „Zapytanie ofertowe Nr 28/BR/2016/POPT”.

8. Do kontaktów w sprawie zapytania jest upoważniona: Katarzyna Wilk, tel. 22 608 37 58.

Sporządził:



Zatwierdził:

DYREKTOR DEPARTAMENTU
Badań Regionalnych i Środowiska

Dominika Rogalińska