

Warszawa, 13 maja 2016 r.

(pieczętka Zamawiającego)

## ZAPYTANIE OFERTOWE

znak sprawy: 36/BR/2016/POPT

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

### 1. Przedmiot zamówienia publicznego:

**Organizacja konferencji pt.: „Statystyczna identyfikacja powiązań w przestrzeni społeczno-gospodarczej” w dniach 14-15 czerwca 2016 r. w Poznaniu.**

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

Konferencja odbędzie się w dniach 14 – 15 czerwca 2016 r. w Poznaniu w sali konferencyjnej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55. Wykonawca nie ponosi kosztów wynajęcia sali konferencyjnej.

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

#### **I dzień (14 czerwca 2016 r.)**

9:00 – 9:50 rejestracja uczestników,

10:00 – 11:30 sesja plenarna w sali konferencyjnej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,

11:30 – 12:00 przerwa kawowa,

12:00 – 14:00 sesja plenarna w sali konferencyjnej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,

14:00 – 14:45 obiad,

14:45 – 16:45 sesja plenarna w sali konferencyjnej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,

17:30 – 23:00 uroczysta kolacja.

## II dzień (15 czerwca 2016 r.)

- 9:00 – 11:00 sesje równoległe w salach konferencyjnych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,
- 11:00 – 11:30 przerwa kawowa,
- 11:30 – 13:30 sesje równoległe w salach konferencyjnych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,
- 13:30 – 14:00 sesja plenarna w sali konferencyjnej na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu (budynek Centrum Edukacji Usług Elektronicznych) przy ul. Towarowej 55,
- 14:00 – 14:45 obiad.

Sesja posterowa: od 14.06.2016 r. godz. 14:45 do 15.06.2016 r. godz. 13:30 w budynku Centrum Edukacji Usług Elektronicznych przy ul. Towarowej 55.

### 2.2. Uczestnicy konferencji

Uczestnikami konferencji będą przedstawiciele służb statystyki publicznej, środowiska akademickiego oraz administracji rządowej i samorządowej.

**Łączna liczba uczestników to 120 osób.**

### 2.3. Usługi hotelarskie – Wykonawca zapewni noclegi dla 30. uczestników konferencji, tj.:

- 2 doby hotelowe 13-15 czerwca 2016 r.,
- w hotelu co najmniej czterogwiazdkowym,
- w pokojach jednoosobowych ze śniadaniem,
- z pełnym węzłem sanitarnym,
- w odległości pozwalającej na przejście trasą pieszą do/z miejsca konferencji w czasie nie dłużym niż 10 minut, położonej w odległości do 1 km od budynku Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55<sup>1</sup>.

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

#### 1) w dniu 14 czerwca 2016 r.:

- a) serwis kawowy ciągły w godzinach: 9:00 – 17:00, w tym: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna (gazowana, niegazowana), ciasta, świeże owoce, galanteria cukiernicza, uzupełniane w miarę potrzeb, dla 120 osób w formie bufetu w Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55;

---

<sup>1</sup> Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od budynku Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55, trasa piesza, najkrótsza.



- b) jeden obiad (VIP), w formie bufetu dla 120 osób w Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55;
- c) jedna kolacja uroczysta (VIP) dla 120 osób, serwowana – 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 konferencji po ciągach komunikacyjnych<sup>2</sup>. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może wyrazić zgodę na większą odległość. Zaproponowane restauracje będą dysponowały salą mogącą pomieścić 120 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.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wydarzenie kulturalne towarzyszące kolacji. Poprzez wydarzenie kulturalne Zamawiający rozumie np. koncert muzyczny. Propozycja związana z organizacją powyższego wydarzenia wymaga akceptacji Zamawiającego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia własnej propozycji, co do rodzaju wydarzenia.

## 2) w dniu 15 czerwca 2016 r.:

- a) serwis kawowy ciągły w godzinach: 9:00 – 15:00, w tym: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna (gazowana, niegazowana), świeże owoce, ciasta, galanteria cukiernicza, uzupełniane w miarę potrzeb, dla 120 osób w formie bufetu w Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55,
- b) jeden obiad (VIP) dla 120 osób – dla 120 osób w formie bufetu w Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55.

### **Wymagania dot. usług gastronomiczno – restauracyjnych:**

- 1) Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów bufetowych oraz stołów koktajlowych okrytych białymi pokrowcami, ilość i rozmiary stołów będą dostosowane do liczby gości oraz możliwości aranżacyjnych holu.
- 2) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 3) Wykonawca powinien dostarczyć potrawy wskazane w zleceniu szczegółowym na miejsce realizacji usługi, na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem posiłku.

---

<sup>2</sup> Odległość szacowana na podstawie google maps: mierzona w kilometrach od budynku Centrum Edukacji Usług Elektronicznych na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu przy ul. Towarowej 55, trasa piesza, najkrótsza.

- 4) Wykonawca zapewni zastawę i sztucce. Niedopuszczalne jest stosowanie naczyń i sztućców jednorazowego użytku. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
- 5) Zamawiający wymaga obsługi kelnerskiej, technicznej i managerskiej w liczbie zapewniającej sprawną obsługę konferencji 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 systematycznego sprzątania w trakcie spotkania oraz 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) W zakresie serwowanego menu, w sporadycznych przypadkach ustalone będzie menu jarskie lub o innych specyficznych wymaganiach żywieniowych.
- 12) Menu będzie ustalane i akceptowane przez Zamawiającego na podstawie propozycji przedstawionych przez Wykonawcę. Sposób oraz kolejność podawania potraw zostanie uzgodniony z Zamawiającym.

## PRZYKŁADOWE MENU PROPONOWANE PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO

### OBIAD WARIANT VIP:

1. **Przystawki – min. 3 propozycje do wyboru**<sup>3</sup>, na przykład: schab pieczony ze śliwką, tombaliki z drobiu, roladki mięsne lub rybne, ryba po grecku, bruschetta z pomidorami, zapiekany camembert, tarta szpinakowa z serem pleśniowym, itp., dodatkowo pieczywo (różne rodzaje).
2. **Zupy – min. 2 propozycje zup do wyboru** (250 ml/os.), na przykład: krem z pomidorów lub ze szparagów z groszkiem ptysiowym, żurek staropolski z kielbasą i jajkiem, rosół z kury z kołdunami, barszcz czerwony z uszkami, itp.

---

<sup>3</sup> Przystawki min.: 200 g/os – podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi.

3. **Dania gorące – min. 3 zestawy obiadowe do wyboru<sup>4</sup>**, w tym: dania mięsne (z wyłączeniem mięsa mielonego), na przykład: grillowane fileciki z kurczaka, De volaille z kurczaka, wołowina pieczona po polsku, steki ze schabu podawane z duszonymi grzybami i ziołami, polędwiczki wieprzowe w sosie kaparowym z serem pleśniowym, medalion z indyka w panierce, kaczka podawana w żurawinie, fileciki schabowe z suszonymi pomidorami, itp.; dania z ryb na przykład: łosoś pieczony w ziołach z sosem cytrynowym; dorsz faszerowany z warzywami zapiekany pod beszamelem, morszczuk pieczony w sosie śmietanowo – czosnkowym; dania wegetariańskie na przykład: lasagne szpinakowa, penne z bakłażanem w sosie czosnkowo śmietanowym, jarzyny na sposób orientalny z sosem sojowym, bakłażan faszerowany grzybami i suszonymi pomidorami, itp.;  dodatki do dań gorących, na przykład: ziemniaki puree, opiekane w ziołach, z wody z koperkiem, ryż, makaron, kluski śląskie, kopytka, kasze: gryczana, pęczak, jęczmienna; surówki, sałatki, warzywa gotowane, blanszowane na przykład: bukiet surówek, bukiet warzyw gotowanych, blanszowanych, marchewka baby, buraczki z miodem na gorąco, itp.
4. **Deser**, na przykład: wybór ciast domowych (szarlotka, sernik, makowiec, itp.), galanteria cukiernicza (mini eklerki z bitą śmietaną, mini ptysie z bitą śmietaną, mini babeczki z owocami, mini babeczki z kajmakiem, mini trufle czekoladowe, itp., cukierki czekoladowe i owocowe, owoce sezonowe.

#### KOLACJA WARIANT VIP:

1. **Przystawki, potrawy – propozycje do wyboru<sup>5</sup>**, na przykład: deski serów różnych, deski wędlin, mięs pieczystych i pasztetów, śledzie (3 rodzaje), warzywa świeże i marynowane do wyboru, na przykład: korniszony, pikle, papryka marynowana, patisony,
2. **Zupa** – (250 ml/os.), na przykład: barszcz czerwony z pasztecikami (1szt/os).
3. **Dania gorące – min. 3 dania do wyboru**, na przykład: dania mięsne (z wyłączeniem mięsa mielonego), na przykład: mini szaszłyczki z kurczaka, mini calzone z farszem mięsnym lub rybnym z warzywnym, roladka z bekonu, cukinii z serem feta, boeuf strogonow z pieczarkami, gulasz węgierski z papryką, fileciki schabowe z suszonymi pomidorami, itp.; dania wegetariańskie na przykład: naleśnik ze szpinakiem i trzema serami, lasagne szpinakowa z serem, pierożki aromatyczne z sosem śmietanowo-rozmarynowym, itp.; sałaty mieszane (150g/os) 3 rodzaje, każda składająca się z minimum 5 składników.
4. **Deser**, na przykład: mini galaretki, wybór ciast domowych (szarlotka, sernik, makowiec), galanteria cukiernicza (mini eklerki z bitą śmietaną, mini ptysie z bitą śmietaną, mini babeczki z owocami, mini babeczki z kajmakiem, mini trufle czekoladowe, itp., cukierki czekoladowe i owocowe, owoce sezonowe.
5. **Dodatki**: pieczywo (różne rodzaje), musztarda, ketchup, chrzan, masło, przyprawy itp.

---

<sup>4</sup> Dania z mięsa, ryb i wegetariańskie min.: 150 g/os, dodatek skrobiowy, surówki, sałatki min.: 100g/os – podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej oraz są wielkościami minimalnymi. Zestaw obiadowy, tzn. danie z mięsa, ryby, wegetariańskie + dodatek skrobiowy + surówka, sałatka, warzywa

<sup>5</sup> Sery, śledzie, warzywa świeże i marynowane, min.: 80 g/os, wędliny, pasztety, mięsa min.: 50g/os – podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce oraz są wielkościami minimalnymi.

#### 6. Napoje zimne i gorące „bufet open”:

- kawa świeżo parzona, z ekspresu, dodatki: śmietanka do kawy, cytryna, cukier,
- herbata (różne warianty smakowe do wyboru: zielona, czarna, owocowa, itp.)
- woda mineralna gazowana, niegazowana, soki owocowe (min. 3 rodzaje, plus soki wyciskane ze świeżych owoców), napoje gazowane, itp.

#### SERWIS KAWOWY (CIĄGLY):

1. Kawa porcjowana, z ekspresu
2. Herbata do wyboru (saszetki o wadze 1,5 – 2 g): czarna, zielona, owocowa, itp.
3. Cukier porcjowany;
4. Śmietanka;
5. Cytryna w plastrach;
6. Soki (3 rodzaje, np. jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy) (3x250ml/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

#### 2.5. Wykonanie identyfikatorów (holderów) ze smyczą w kolorze białym w ilości 120 szt. z nadrukiem na smyczy:

„STATYSTYCZNA IDENTYFIKACJA POWIĄZAŃ W PRZESTRZENI SPOŁECZNO-GOSPODARCZEJ Poznań, 14-15.06.2016r.” oraz logami poniżej:

Wymiar wewnętrzny identyfikatora: 110x70 mm.

Wykonawca przedstawi propozycję identyfikatora ze smyczą do akceptacji przez Zamawiającego.

#### 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) Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania oferty, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **wykonał co najmniej 2 usługi polegające na organizacji konferencji, dla co najmniej 100 osób, w tym usługi cateringowo-hotelarskie, których wartość wynosiła po 45 000,00 PLN każda.**

- 3) Zamawiający wymaga aby podczas realizacji przedmiotu zamówienia, w miejscu wykonywaniu usługi obecny był co najmniej jeden przedstawiciel Wykonawcy w celu koordynacji i nadzoru nad właściwym wykonaniem przedmiotu zamówienia.
- 4) Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.
- 5) Główny Urząd Statystyczny zawiera umowy na podstawie własnych wzorów umów, stosowanych w GUS.
- 6) 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.
- 7) Zamawiający nie wpłaca zaliczek za realizację zadania. Płatność dokonana jest po wykonaniu usługi.

#### 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 odbioru.

Rozliczenie usługi odbędzie się za pomocą faktury VAT. Wspecjalizowane przez Zamawiającego niniejsze Zapytanie ofertowe jako usługa kompleksowa powinna zostać opodatkowana na zasadach ogólnych stawką VAT w wysokości 23%.

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 obiekty, z których uczestnicy spotkania będą korzystali, tj. hotel, restauracje, były bez barier architektonicznych dla osób niepełnosprawnych ruchowo.

#### 6. Kryteria wyboru oferty:

- 1) Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Znaczenie kryterium %
1.	Cena	80
2.	Kategoria hotelu	20

- 2) Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach kryterium oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
- 3) Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 80 = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- 4) Punkty za kryterium „Kategoria hotelu” zostaną przyznane w skali punktowej do 20.
- 5) Jeżeli Wykonawca:
  - a) zadeklaruje usługi hotelarskie w hotelu odpowiadającemu co najmniej czterogwiazdkowemu standardowi otrzyma 0 punktów;
  - b) zadeklaruje usługi hotelarskie w hotelu posiadającym standard powyżej czterech gwiazdek otrzyma 20 punktów.

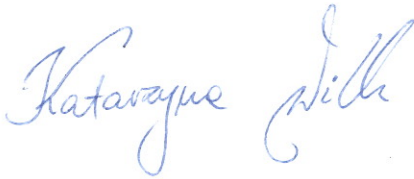
Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta Wykonawcy, który otrzyma najwyższą ilość punktów oraz spełni wymogi zapytania ofertowego.

#### 7. Miejsce i termin złożenia oferty

Oferty sporządzone na załączonym formularzu ofertowym należy składać **do dnia 23 maja 2016 r. do godz. 23:59** w Głównym Urzędzie Statystycznym w Warszawie, Al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, pokój 349, III piętro, blok B lub przysłać 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 36/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*