

**GŁÓWNY URZĄD STATYSTYCZNY**  
**BIURO ORGANIZACJI I KADR**  
Al. Niepodległości 208  
00-925 Warszawa  
(pieczętka Zamawiającego)

Załącznik nr 5  
do Regulaminu udzielania zamówień publicznych  
w Głównym Urzędzie Statystycznym

Warszawa, dnia 04 października 2016 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

**znak sprawy: 78/BOK/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 dla 35 uczestników 2 dniowego szkolenia dla koordynatorów ankietów badania „Kształcenie dorosłych 2016”. Szkolenie odbędzie się w miesiącu grudniu.

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 realizacji usługi.

**2. Wymagania dotyczące:**

- a) Termin wykonania zamówienia publicznego: od dnia podpisania Umowy do dnia 16 grudnia 2016 r.
- b) Całkowity koszt realizacji usługi cateringowej będzie ustalany na podstawie zapotrzebowania.
- c) Płatność będzie dokonana 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 przysłać na adres: [szkolenia-oferty@stat.gov.pl](mailto:szkolenia-oferty@stat.gov.pl) do dnia 12 października br. do godz. 12:00 lub faksem na numer (22) 608 38 51.
7. Do kontaktów w sprawie zapytania jest upoważniona p. Agnieszka Kłosowicz-Szewczyk, tel.: 22 449 40 18.

Sporządził:

  
.....  
(podpis pracownika merytorycznego)

Zatwierdził:  
DIREKTOR  
Biura Organizacji i Kadr

  
.....  
Katarzyna Pisańska-Borowska

(podpis i pieczęta Dyrektora  
komórki organizacyjnej wnioskującej)