

Warszawa, dnia 31.07.2014 r.

(pieczęć Zamawiającego)

ZAPYTANIE OFERTOWE

znak sprawy: 115/BA/2014

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

1. Przedmiotem zamówienia publicznego jest:

Oddanie w najem, na okres 3 lat, powierzchni wraz z wyposażeniem w budynku Głównego Urzędu Statystycznego w Warszawie przy al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu / punktu sprzedaży art. spożywczych.

Charakterystyka posiadanej przez Zamawiającego powierzchni:

- 1) Powierzchnia, która jest przedmiotem najmu ma wejście z kontrolowanym ruchem osobowym. W budynku GUS przebywa codziennie około 1200 osób.
- 2) Powierzchnia najmu wynosi 105 m²
- 3) Powierzchnia będąca przedmiotem najmu wyposażona jest w :
 - instalację elektryczną,
 - instalację zimnej i ciepłej wody,
 - instalację wentylacji mechanicznej,
 - instalację centralnego ogrzewania,
 - instalację kanalizacyjną,
 - instalację telefoniczną,
 - dźwig kuchenny

oraz następujące wyposażenie:

- stół świetlicowy- 16 szt.
- krzesło metalowe - 60 szt.
- stół barowy – 5 szt.;
- krzesło tapicerskie - 8 szt.;
- regał meblowy - 3 szt.;
- regał metalowy ociekowy - 1 szt.;
- nadstawka metalowa 2 poziomowa- 1 szt.;
- regał metalowy- 1 szt.;
- szafa ubraniowa - 3 szt.;
- szafka kuchenna- 1 szt.;
- biurko- 1 szt.;
- wózek - 2 szt.;
- wózek szafka - 1 szt.;

- stół kuchenny metalowy - 5 szt.;
- stół metalowy z szafką - 1 szt.;
- stół roboczy- 2 szt.;
- stół metalowy z szafką i szufladami - 1 szt.;
- spryskiwacz z wylewką - 1 szt.;
- umywalka z szafką - 1.;
- dystrybutor podgrzewczy – 1 szt.;
- waga elektroniczna - 1 szt.;
- regał jezdny na tace - 1 szt.;
- wózek z szafką - 1 szt.;
- basen ze stołem - 1 szt.;
- basen – 1 szt.;
- kuchnia elektryczna- 1 szt.;
- stół chłodniczy- 1 szt.;
- okap przyścienny z wyciągiem – 2 szt.;
- patelnia elektryczna - 1 szt.;
- bemaar jezdny z nadstawką- 2 szt.;
- szafa chłodnicza- 6 szt.;
- zmywarka do naczyń- 1 szt.;
- witryna chłodnicza- 1 szt.

2. Wymagania dotyczące realizacji przedmiotu zamówienia:

- 1) Zamawiający wymaga aby Wykonawca z tytułu najmu lokalu uiszczał miesięcznie czynsz w wysokości podanej w ofercie nie niższej niż 21,00 zł brutto za 1m².
- 2) Stawka czynszu będzie waloryzowana corocznie, z dniem 1 lutego, począwszy od 2015 r., średniorocznym wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszanym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego.
- 3) Zmiana stawki czynszu, wynikająca z waloryzacji nie będzie stanowiła zmiany umowy. Zamawiający powiadomi wykonawcę o zmianie wysokości czynszu.
- 4) Zamawiający wymaga aby koszty wyposażenia pomieszczenia stosownie do profilu prowadzonej przez wykonawcę działalności pokrywał wykonawca zgodnie z koncepcją zagospodarowania przestrzeni przez Główny Urząd Statystyczny.
- 5) Niezależnie od czynszu, Najemca zobowiązany jest do płacenia należności związanych z korzystaniem z pomieszczeń, w tym za:
 - a. dostawy energii elektrycznej- według wskazań podlicznika,
 - b. dostawy ciepłej i zimnej wody oraz kanalizacji-według wskazań licznika,
 - c .usługi telefonii stacjonarnej- na podstawie rachunków,

Ryczałt za świadczenia dodatkowe:

 - d. usługi usuwania odpadów i nieczystości stałych (około 420 zł. brutto miesięcznie)
 - e. podatek od nieruchomości- (201,60 zł. brutto miesięcznie)
 - f. dostawę CO- (około 190 zł. brutto miesięcznie)
- 6)Zamawiający umożliwi zainteresowanym wykonawcom powierzchnię w celu przeprowadzenia wizji lokalnej w dniu 5 sierpnia 2014r., o godzinie 11.00

3. Wymagania w zakresie prowadzenia bufetu / punktu sprzedaży:

- 1) Zamawiający wymaga aby wykonawca prowadził bufet/ punkt sprzedaży codziennie w dni robocze w godzinach 8.00 – 16.00.

- 2) Zamawiający wymaga aby wykonawca codziennie oferował co najmniej poniższy zestaw posiłków:
- a) Śniadania:
 - co najmniej trzy rodzaje posiłków ciepłych, np. pasty, sałatki, kanapki;
 - różnorodne pieczywo, w tym pieczywo cukiernicze, ciasta, itp.;
 - b) Obiady:
 - zupy (co najmniej dwa rodzaje),
 - dania obiadowe mięsne i jarskie (co najmniej 6 dań mięsnych/rybnych i co najmniej 1 danie jarskie). Przy czym Zamawiający wymaga aby Wykonawca umożliwił dowolną kompozycję zestawów np. porcja mięsa / ryby + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron + (jarzyny gotowane i /lub surówka+ kompot; naleśniki, pierogi, zapiekanki, itp.);
 - jarzyny gotowane (co najmniej 2 rodzaje), surówki (co najmniej dwa rodzaje),
 - desery (co najmniej 2 rodzaje)
 - c) nabiał (jogurty, serki),
 - d) napoje (kawa, herbata, woda, soki, itp.),
 - e) słodczyce.
- 3) Zamawiający wymaga aby jeden zestaw obiadowy występował w menu nie częściej niż raz w tygodniu.
- 4) Menu dzienne powinno umożliwiać zakup połowy dania każdej pozycji z wyjątkiem potraw, których podzielenie nie jest możliwe, np. udko kurczaka. Cena połowy dania powinna wynosić 50% ceny dania oferowanego w pełnej gramaturze.
- 5) Wykonawca powinien oferować w menu tzw. danie dnia składające się z zupy oraz dania obiadowego (w pełnej gramaturze) w cenie niższej o 40% od średniej ceny dania obiadowego.
- 6) Wykonawca powinien zapewnić serwowanie posiłków na zastawie stołowej . Nie dopuszcza się serwowania posiłków w naczyniach i sztućcach jednorazowych.
- 7) Wykonawca powinien zapewnić możliwość zakupu wszystkich dań na wynos bez dodatkowych kosztów w opakowaniach jednorazowych.
- 8) Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług żywieniowych 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.).
- 9) Posiłki nie mogą być wykonane z produktów typu, instant (np. zupy w proszku, sosy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone pierogi itp.).
- 10) Średnia cena dania obiadowego (porcja mięsa / ryby + ziemniaki/frytki/kasza/ryż/makaron+ jarzyny gotowane lub/i surówka+ kompot; naleśniki, pierogi, zapiekanki) nie może przekroczyć 12,00 zł brutto. Ceny średnie będą obliczane z cen menu obowiązującego w danym dniu.
- 11) Gramatura dań:
- a) Dania mięsne i dania jarskie 150-200 g
 - b) Zupy 500 ml

- c) Dodatki (np. frytki, ziemniaki, ryż) 200 g
 - d) Surówki 150 - 200 g
 - e) Inne dania ciepłe (np. bigos, fasolka po bretońsku) 400 g
- 12) Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dostępności menu obiadowego w godzinach 11.00-15.00, w tym menu pełnego (bez braków) w godzinach 12.00-15.00.

3. Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakazują obowiązek posiadania takich uprawnień,
- 2) mają doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej i wykażą, że w okresie ostatnich trzech lat realizowali lub realizują z należytą starannością co najmniej 1 usługę, której przedmiotem było/jest prowadzenie bufetu/punktu sprzedaży na podstawie umowy na okres co najmniej 2 lat;
- 3) posiadają ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w związku z prowadzoną działalnością lub posiadany mieniem, zobowiązujące ubezpieczonego do naprawienia szkody osobowej bądź szkody rzeczowej wyrządzonej osobie trzeciej, na sumę gwarancyjną wynoszącą co najmniej 200 tys zł,
- 4) Zamawiający wymaga przedłożenia kopii dokumentów, uprawniających do wykonywania działalności, poświadczających doświadczenie wskazane w pkt 3 ppkt.2 oraz polisę ubezpieczeniową.

4. Termin wykonania zamówienia: Termin obowiązywania umowy: 3 lata od dnia podpisania umowy

5. Miejsce realizacji zamówienia: Główny Urząd Statystyczny, al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa.

6. Kryterium wyboru oferty:

Kryteria wyboru oferty:

a) Wysokość miesięcznej stawki czynszu – waga 80%

Liczone w następujący sposób:

$$\frac{\text{Miesięczna stawka czynszu badanej oferty}}{\text{Najwyższa oferowana miesięczna stawka czynszu najmu}} \times 80 = \text{liczba punktów}$$

Maksymalna liczba punktów – 80.

b) Różnorodność dodatków obiadowych np. sosy, surówki w formie samoobsługowej – waga 20%

Wykonawca, który w ofercie zaproponuje dodatki do obiadów w formie samoobsługowej, np. bar sałatkowy otrzyma maksymalnie 20 punktów.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą liczbę punktów (maksymalnie 100), zgodnie z kryteriami i sposobem liczenia punktów, wskazanymi powyżej.

7. Miejsce i termin złożenia oferty:

Główny Urząd Statystyczny, al. Niepodległości 208, 00-925 Warszawa, Sekretariat Biura Administracyjnego, pok.717, tel.(022) 608-31-30, fax (022) 608-38-95, e-mail Sekretariat-BA@stat.gov.pl, do dnia 08.08.2014 do godziny 14.00.

8. Do kontaktów w sprawie zapytania jest upoważniony:

1. Wojciech Modzelewski e-mail: w.modzelewski@stat.gov.pl
2. Marcin Iwańczuk e-mail: m.iwanczuk@stat.gov.pl

9. Informacje dodatkowe:

W przypadku złożenia mniej niż dwóch ofert, Zamawiający zastrzega sobie możliwość zawarcia umowy z Wykonawcą, który złożył jedyną ważną ofertę, lub ponowienie zapytania ofertowego.

Sporządził NACZELNIK WYDZIAŁU
Administracyjno-Gospodarczego
Modzelewski
.....
Wojciech Modzelewski

(podpis pracownika merytorycznego)

ADMINISTRATOR
Marcin Iwanczuk
Marcin Iwańczuk

Zatwierdził
Z upoważnienia
Dyrektora Biura Administracyjnego

Artur Sońta
.....
Naczelnik Wydziału Logistyki

(podpis i pieczęć Dyrektora
komórki organizacyjnej wnioskującej)

NACZELNIK WYDZIAŁU
Brzychcy
Marzena Brzychcy

TREŚĆ OFERTY

Miejscowość,
data.....

Nazwa wykonawcy

Reprezentowany przez (*imię, nazwisko, adres zamieszkania*)

Adres/siedziba wykonawcy

NIP

REGON

Nr rachunku bankowego

W odpowiedzi na otrzymane zapytanie ofertowe znak sprawy nr 115/BA/2014 z dnia 31.07.2014 r. oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie najmu powierzchni z przeznaczeniem na prowadzenie bufetu / punktu sprzedaży art. spożywczych w GUS

Oferuję świadczenie usług prowadzenie bufetu / punktu sprzedaży art. spożywczych w GUS na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym znak sprawy nr 115/BA/2014 z dnia 31.07.2014 r.

Oferujemy następujące warunki cenowe:

1. Kwota brutto czynszu za 1 m2 miesięcznie.....zł.
2. Różnorodność dodatków obiadowych np. sosy, surówki w formie samoobsługowej
TAK *
NIE *

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia o i zobowiązuję się do świadczenia usług na wyżej wskazanych warunkach.

Oświadczam, że dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia publicznego.

Oświadczam, że oferta jest ważna i niezmienna do dnia.....

.....
(podpis i pieczęć Wykonawcy
lub osoby upoważnionej)