

ZAPYTANIE W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU Z DNIA 17.11.2021

Instytut Rozwoju Miast i Regionów w ramach realizacji projektu pt.: „Nowy model urbanizacji w Polsce – praktyczne wdrożenie zasad odpowiedzialnej urbanizacji oraz miasta zwarte (NewUrbPact)” (Gospostrateg 1/384689/20/NCBR/2019), współfinansowanego ze środków Narodowego Centrum Badań i Rozwoju w ramach „Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków GOSPOSTRATEG”, zwraca się z prośbą o podanie kosztu **realizacji usługi wynajmu przestrzeni konferencyjnych oraz realizacji usługi cateringowej w dniu 17.12.2021 w Katowicach.**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje usługę wynajmu przestrzeni konferencyjnych i realizację usługi cateringowej w dniu 17.12.2021 w Katowicach, zgodnie z poniższą specyfikacją:

WYNAJEM PRZESTRZENI KONFERENCYJNYCH:

- 1) dostępność 1 głównej sali konferencyjnej o pojemności ok. 350-400 osób, w dniu 17.12.2021, wraz z możliwością udostępnienia przestrzeni w dniu 16.12.2021 (w godzinach popołudniowych) w celu montażu potrzebnego sprzętu oraz przeprowadzenia próby technicznej,
- 2) dostępna główna sala konferencyjna wyposażona w odpowiedni pakiet techniczny, tj.: system nagłośnieniowy, 7 mikrofonów bezprzewodowych, ekran, projektor, meble konferencyjne (stoły, krzesła), Internet bezprzewodowy oraz stacjonarny, możliwość organizacji streamingu a także możliwość adaptacji w sali urządzeń elektronicznych (tj. laptop, drukarka),
- 3) dostępność 1 przestrzeni do obsługi technicznej konferencji, wyposażonej w odpowiedni pakiet techniczny, tj.: projektor, bezprzewodowy Internet, a także możliwość adaptacji w sali urządzeń elektronicznych (tj. laptop, drukarka),
- 4) dostępność przestrzeni w celu organizacji przerwy obiadowej o pojemności ok. 200 os.; przystosowanej dla potrzeb cateringowych,
- 5) dostępność przestrzeni w celu organizacji przerwy kawowej między panelami,
- 6) dostępność przestrzeni w celu zorganizowania punktu rejestracji,
- 7) odpowiednio przystosowana szatnia o pojemności ok. 200 os. z zapewnioną całodzienną obsługą w trakcie trwania konferencji,
- 8) zapewnienie całodziennego obsługi technicznej (informatyk, ochrona itp.) w trakcie trwania konferencji,
- 9) lokalizacja obiektu blisko centrum z dobrym połączeniem komunikacyjnym w stosunku do dworca PKP.

REALIZACJA USŁUGI CATERINGOWEJ DLA 200 OS.:

- 1) **Serwis gastronomiczny:** przygotowanie usługi; obsługa kelnerska wydarzenia (co najmniej 1 kelner na 50 osób); przygotowanie bufetów; zapewnienie białej zastawy stołowej; zapewnienie odpowiedniej ilości porcelanowej zastawy stołowej, sztućców i szkła do serwowania lunchy; zapewnienie odpowiedniej ilości kubków, talerzyków i sztućców eko (produkty papierowe lub drewniane) w trakcie przerw kawowych; schłodzenie napojów i soków; zapewnienie serwetek stołowych; zapewnienie winietek do dań; utrzymanie czystości na stoiskach; sprzątanie po wykonanej usłudze.
- 2) **Lunch w formie szwedzkiego stołu** (w dniu 17.12.2021) zorganizowany w jednym miejscu na terenie obiektu, obejmujący m.in.:
 - zupę, 2 propozycje (co najmniej 300 ml na 1 osobę),
 - danie główne mięsne, 2 propozycje (co najmniej 150 g na 1 osobę),
 - danie główne wegetariańskie, 2 propozycje (co najmniej 150 g na 1 osobę),
 - dodatki do dań głównych (np. ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, ryż) (co najmniej 100 g na osobę),
 - dodatki do dań głównych (np. zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych) (co najmniej 100 g na 1 osobę),
 - deser w stylu finger foods, 3 propozycje (co najmniej 100 g na 1 osobę),
 - woda kranowa (z miętą i cytryną oraz wersja bez dodatków) podawana w dzbankach – bez ograniczeń.
- 3) **Całodzienny serwis kawowy** (w dniu 17.12.2021) zorganizowany w jednym miejscu na terenie obiektu, obejmujący m.in.:
 - warki z wrzątkiem na stoiskach kawowych – bez ograniczeń,
 - kawę z ekspresu – bez ograniczeń,
 - herbatę do wyboru (czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń,
 - cukier – bez ograniczeń,
 - mleko lub śmietanka do kawy – bez ograniczeń,
 - cytryny w plastrach – bez ograniczeń,
 - woda kranowa (z miętą i cytryną oraz wersja bez dodatków) podawana w dzbankach – bez ograniczeń,
 - sok podawany w dzbankach – 3 rodzaje (ok. 150 ml każdego rodzaju na 1 osobę),
 - ciastka kruche (mieszanka deserowa np. delicje, wafelki, ciastka kruche) – 10 sztuk różnych ciastek na 1 osobę,
 - owoce (150 g na 1 osobę).
- 4) Produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.
- 5) Prosimy o przygotowanie przykładowej oferty menu zgodnie z przyjętą przez Zamawiającego specyfikacją.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia Wykonawcy specyficznych wymagań żywieniowych w zakresie serwowanego menu, m.in. możliwość wyboru posiłku wegetariańskiego, wegańskiego, bezglutenowego, z wyłączeniem wskazanych alergenów. O



składzie menu Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed wydarzeniem.

- 7) Liczba dostarczonych posiłków uzależniona będzie od frekwencji Uczestników na planowanym wydarzeniu, w związku z czym Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby dostarczanych posiłków (o maksymalnie: -25%, +25% liczby uczestników), o czym poinformowany zostanie wybrany Wykonawca najpóźniej 7 dni przed wydarzeniem.
- 8) Wybrany Wykonawca będzie zobowiązany do:
 - utrzymania zaproponowanej ceny jednostkowej przez cały okres trwania Umowy,
 - dbania o to, aby wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do używanych składników,
 - zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności,
 - opakowania posiłków, w taki sposób, aby gwarantowały nienaruszalność oraz stałą temperaturę,
 - do uprzątnięcia pomieszczeń w związku z realizowaną usługą,
 - do świadczenia usług cateringowych wyłącznie z produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. bezpieczeństwa żywności i żywienia Dz.U. 2010 nr 136 poz. 914 ze zm.),
 - umożliwienia kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z przygotowaniem i wydawaniem posiłków,
 - zawarcia w ofercie wszelkich kosztów dla kompletnego wykonania zamówienia.

KRYTERIUM I OCENA KONKURENCYJNOŚCI OFERTY

Prosimy o przesłanie oferty na realizację kompleksowej usługi (wynajem przestrzeni konferencyjnych oraz realizację usługi cateringowej), tj. **kwoty netto i brutto** zgodnie z przyjętą specyfikacją i według poniższej tabeli:

L.p.	Specyfikacja przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa netto [zł]	Cena jednostkowa brutto [zł]	Liczba	Cena zamówienia netto [zł]	Podatek VAT [zł]	Cena zamówienia brutto [zł]
1	Całodzienny serwis kawowy (200 os. x 1 dzień)			200			
2	Lunch (200 os. x 1 dzień)			200			
3	Wynajem przestrzeni konferencyjnych	-	-	1			
Suma (poz. 1-3):							



Zamawiający na podstawie przyjętego kryterium wyboru, tj.: **100% cena** i według przyjętego wzoru:

$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{łączna cena brutto najniższa za całość zamówienia}}{\text{łączna cena brutto za całość zamówienia oferta badana}} \times 100$$

wyberze najkorzystniejszą ofertę, która w wyniku oceny otrzyma najwyższą liczbę punktów. Przyznane punkty zostaną zaokrąglone do dwóch miejsc po przecinku. Oferty nie spełniające wymogów zapytania będą podlegały odrzuceniu. Z wybranym Wykonawcą podpisana zostanie umowa na realizację zamówienia, na wzorze przesłanym przez Wykonawcę. Zamawiający nie przewiduje wypłacenia zaliczek na realizację zamówienia. Przesłany wzór umowy podlega akceptacji i możliwości wniesienia uwag przez Zamawiającego.

Prosimy o przesyłanie ofert na wskazany adres e-mail **do dnia 19 listopada 2021 godz. 12.00**. W razie pytań zapraszamy do kontaktu.

Osoby do kontaktu:

Katarzyna Kudłacz – (+48) 603-692-352

e-mail: kkudlacz@irmir.pl

Marta Dawid – 12 634 25 13 wew. 50

e-mail: mdawid@irmir.pl