



ZAPYTANIE W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU Z DNIA 17.08.2022

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”, zaprasza do złożenia oferty na realizację usługi cateringowej w dniach 13–14.09.2022 w siedzibie Ministerstwa Rozwoju i Technologii (Plac Trzech Krzyży 3/5) w Warszawie.

Przedmiot zamówienia obejmuje realizację usługi cateringowej w dniach 13–14.09.2022 w Warszawie, zgodnie z poniższą specyfikacją:

1) REALIZACJA USŁUGI CATERINGOWEJ DLA 200 OS. W DNIU 13.09.2022 r.:

Serwis gastronomiczny: przygotowanie usługi; obsługa kelnerska wydarzenia (co najmniej 1 kelner na 50 osób); przygotowanie bufetów; zapewnienie bielizny 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.

Lunch w formie szwedzkiego stołu 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 wegańskie, 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.

Całodzienny serwis kawowy 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 zwykłe i owsiane do kawy – bez ograniczeń,
- cytryny w plasterkach – 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).

2) REALIZACJA USŁUGI CATERINGOWEJ DLA 100 OS. W DNIU 14.09.2022 r.:

Serwis gastronomiczny: przygotowanie usługi; obsługa kelnerska wydarzenia (co najmniej 1 kelner na 50 osób); zapewnienie bielizny stołowej, w tym stolików koktajlowych, zapewnienie odpowiedniej ilości kubków, talerzyków i sztućców eko (produkty papierowe lub drewniane), schłodzenie napojów i soków, zapewnienie serwetek stołowych, utrzymanie czystości na stoiskach, sprząatanie po wykonanej usłudze.

Serwis kawowy – śniadaniowy, 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 zwykłe i owsiane – bez ograniczeń,
- cytryny w plasterkach – 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),
- kanapki/tartinki (wersja słona, z uwzględnieniem opcji wegańskiej) – 5 sztuk na 1 osobę.

3) Produkty powinny być świeże i najwyższej jakości.

4) Prosimy o przygotowanie przykładowej oferty menu zgodnie z przyjętą przez Zamawiającego specyfikacją.

5) Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia Wykonawcy specyficznych wymagań żywieniowych w zakresie serwowanego menu, m.in. możliwość wyboru posiłku wegańskiego, bezglutenowego, z



wylączeniem wskazanych alergenów. O składzie menu Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed wydarzeniem.

- 6) 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.
- 7) 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.

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



Narodowe Centrum
Badań i Rozwoju

Projekt *Nowy model urbanizacji w Polsce – praktyczne wdrożenie zasad odpowiedzialnej urbanizacji oraz miasta zwarte* (Gospostrateg 1/384689/20/NCBR/2019), finansowany przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju w ramach *Strategicznego Programu Badań Naukowych i Prac Rozwojowych* „Społeczny i gospodarczy rozwój Polski w warunkach globalizujących się rynków” **GOSPOSTRATEG**

Ofertę należy sporządzić w języku polskim na załączonym druku **Formularz ofertowy**, który stanowi **Załącznik 1** do Zapytania Ofertowego. Prosimy o przesyłanie ofert na realizację całości zamówienia (łącznie kwota netto i brutto) na adresy e-mail: kkudlacz@irmir.pl oraz mdawid@irmir.pl do dnia **24 sierpnia 2022 r. do godziny 12:00**.

Osoby do kontaktu:

Katarzyna Kudłacz

tel. 12 634 25 13 wew. 50

e-mail: kkudlacz@irmir.pl

Marta Dawid

tel. 12 634 25 13 wew. 50

e-mail: mdawid@irmir.pl

Załączniki:

1. Załącznik 1. Formularz ofertowy