

ZAPYTANIE W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU Z DNIA 10.02.2023 r.

Instytut Rozwoju Miast i Regionów w ramach realizacji projektu pt.: „Operacjonalizacja Systemu Zarządzania Rozwojem Polski. Udoskonalenie i wprowadzenie innowacyjnych i skutecznych rozwiązań do systemu społeczno-gospodarczego i przestrzennego w ramach długookresowego programowania polityki rozwoju (PL2050) – Umowa Nr GOSPOSTRATEG-III/0032/2020-00 zawarta w dniu 18.06.2021 r.”, zaprasza do złożenia oferty na **realizację usługi cateringowej w dniu 24.02.2023 r. w siedzibie Ministerstwa Funduszy i Polityki Regionalnej (adres: ul. Wspólna 2/4 – sala na pierwszym piętrze) w Warszawie.**

Przedmiot zamówienia obejmuje realizację usługi cateringowej w dniu 24.02.2023 r. dla 25 osób w Warszawie, zgodnie z poniższą specyfikacją:

1. Serwis gastronomiczny:

- przygotowanie usługi,
- obsługa kelnerska wydarzenia (1 kelner),
- przygotowanie bufetów,
- zapewnienie stolików koktajlowych (min. 3) dostępnych od początku przerwy kawowej,
- zapewnienie odpowiedniej bielizny stołowej,
- zapewnienie odpowiedniej ilości porcelanowej zastawy stołowej, sztućców i szkła do serwowania lunchy i przerw kawowych (naczynia nieoznakowane logo),
- schłodzenie napojów i soków,
- zapewnienie serwetek stołowych,
- zapewnienie winietek do dań,
- utrzymanie czystości na stoiskach,
- sprzątnięcie po wykonanej usłudze.

2. 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.
3. **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 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 mln 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 oraz dołączenie jej do składanej oferty.**
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia Wykonawcy specyficznych wymagań żywieniowych w zakresie serwowanego menu, m.in. możliwość wyboru posiłku 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% 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 realizacji,

- 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:

liczba punktów = łączna cena brutto najniższa za całość zamówienia / łączna cena brutto za całość zamówienia oferta badana x 100

wybierze 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. Zamawiający nie przewiduje wypłacenia zaliczek na realizację zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość poprawy w przesłanej ofercie:

- oczywiste omyłki pisarskie,
- oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty – niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

Ofertę należy sporządzić w języku polskim na załączonym druku **Formularz ofertowy**, który stanowi **Załącznik 1** do Zapytania Ofertowego. Prosimy o przesyłanie ofert, wraz

z przykładowym menu, na realizację całości zamówienia (łącznie kwota netto i brutto) na adres e-mail: kkudlacz@irmir.pl do dnia **16.02.2023 r. do godziny 12:00.**

Osoby do kontaktu:

Katarzyna Kudłacz

tel. 12 634 25 13 wew. 50

e-mail: kkudlacz@irmir.pl

Załączniki:

1. Załącznik 1. Formularz ofertowy