******

***Ośrodek Rozwoju Edukacji, zwany dalej Zamawiającym, poszukuje Wykonawcy usługi cateringowej podczas seminarium, które odbędzie się w siedzibie Zamawiającego tj.; Aleje Ujazdowskie 28 w Warszawie w dniu 30 stycznia 2018 r. w godzinach 9:00-17:00 dla 120 osób.***

Zamawiający zaprasza do składania ofert, które powinny obejmować wycenę dla seminarium, zgodnie z poniższym opisem.

* **serwis kawowy**  **przez cały czas trwania spotkania**

Serwis kawowy powinien składać się z: kawy – naturalnej i rozpuszczalnej, herbaty w  saszetkach - min. 3 rodzaje (owocowa, zielona i czarna), wrzątku, wody mineralnej - gazowanej i niegazowanej, 2 rodzajów soków 100%, mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, kanapek koktajlowych.   
Serwis powinien być na bieżąco uzupełniany z zapasów Wykonawcy.

**W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni (w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania):**

* naczynia szklane oraz metalowe sztućce (filiżanki, szklanki, talerze deserowe, widelczyki, łyżeczki do kawy/herbaty)
* obrusy pod naczynia z posiłkami oraz serwetki papierowe.
* obsługę (min. 4 osoby), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz uzupełnianiem serwisu kawowego.
* odbiór brudnych naczyń oraz pozostałości po serwisie kawowym w ciągu   
  2 godzin od zakończenia konferencji.
* **obiad dla wszystkich uczestników spotkania**

Obiad odbędzie się po zakończeniu seminarium.

Obiad (zupa i danie drugie) z deserem (w formie szwedzkiego stołu) - przeznaczony dla wszystkich uczestników zgłoszonych przez zamawiającego. Zupa jeden rodzaj. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch dań (w tym jedno bezmięsne), ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. W ramach obiadu powinny być również podane napoje: kawa – naturalna i rozpuszczalna, herbata w saszetkach – 3 rodzaje (owocowa, zielona i czarna), wrzątek, śmietanka lub mleko do kawy, 2 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Możliwość wyboru z co najmniej 2 rodzajów ciast.

**W ramach obiadu Wykonawca zapewni (w ilości odpowiadającej liczbie uczestników spotkania):**

* serwowanie obiadu z możliwością zajęcia przez uczestników pozycji stojącej przy stołach przykrytych obrusami;
* podgrzewacze do dań, naczynia szklane oraz metalowe sztućce (filiżanki, szklanki, talerze głębokie, talerze płytkie, łyżki, noże, widelce, łyżeczki do kawy/herbaty)
* obsługę (min. 4 osoby), która będzie czuwała nad zachowaniem czystości oraz prawidłowym działaniem podgrzewaczy.

Gramatura wyżywienia:

Gramatura poszczególnych składników menu określonych powyżej zawierające n/w składnik nie może być mniejsza od gramatur określonych w tabeli.

Wykonawca zobowiązany jest zapewnić minimalną gramaturę wyżywienia dla każdego uczestnika:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa | j.m | minimalna gramatura/  na osobę |
|  | Zupa | Litr | 0,25 |
|  | Porcja mięsa, ryby, | gr. | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron | gr. | 150 |
|  | Surówki | gr. | 150 |
|  | Warzywa gotowane | gr. | 150 |
|  | Kanapki tartinki | gr. | 40 |
|  | Desery | gr. | 150 |
|  | Ciasta | gr. | 150 |
|  | Owoce | gr. | 200 |
|  | Sok | Litr | 0,3 |
|  | Woda w butelkach (gazowana, niegazowana) | Litr | 0,3 – 0,5 |
|  | Kawa, herbata | Litr | 0,2 |
|  | Woda mineralna | Litr | 0,5 |
|  | Minidrożdżówki z nadzieniem (jabłko, budyń, ser, mak). | gr | 40-60 |

**W zakresie wyżywienia wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:**

* terminowego przygotowania posiłków, zgodnie z ramowym planem spotkania,
* zachowania zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu posiłków,
* przygotowywania posiłków zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaiconych, z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia,
* możliwości przesunięcia godzin posiłków maksymalnie o godzinę wcześniej lub później w dniu spotkania,
* serwowania dań urozmaiconych (nie mogą się powtarzać)

Zamawiający wymaga od Wykonawcy podania w ofercie kwoty netto i brutto dla każdego z wariantu zgodnie z poniższymi informacjami:

***Konferencja w dniu 30 stycznia 2018 r. w godzinach 9:00-17:00 dla 120 osób.***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj usługi** | **Szacowana ilość** | **Cena jednostkowa b*ru*tto**  **dla 1 osoby** | **Cena łączna netto  dla 120 osób** | **Cena łączna brutto dla 100 osób** |
| 1 | Serwis kawowy przez cały czas trwania spotkania (koszt na osobę) | 120 |  |  |  |
| 2 | Obiad (koszt na osobę) | 120 |  |  |  |
| **Łącznie za catering:** | |  | | | |

Kryterium oceny ofert -100% cena.

Zamawiający poinformuję Wykonawcę o ostatecznej ilości uczestników na dwa dni przed terminem organizacji konferencji, z zastrzeżeniem, że minimalna ilość uczestników seminarium nie będzie mniejsza niż:

***100 osób w dniu 30 stycznia 2018 r.***

Wykonawca otrzyma wynagrodzenie zgodnie z ilością uczestników zgłoszonych przez Zamawiającego (cena jednostkowa za 1 uczestnika pomnożona przez cenę jednostkową).

Zamawiający wybierze wariant najkorzystniejszy ekonomicznie, którego wartość   
nie przekroczy kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na zrealizowanie usługi.

Wycenę wraz z propozycją menu proszę przesłać na adres e-mail: [anna.kamont@ore.edu.pl](mailto:anna.kamont@ore.edu.pl),   
w terminie do dnia 8 stycznia 2018 r. do godz. 12.00, wpisując w temacie wiadomości: „Catering oferta".

Przedstawione zapytanie nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych, a ma na celu wyłącznie rozpoznanie rynku i uzyskanie wiedzy nt. kosztów przygotowania ww. opracowania.