**Ośrodek Rozwoju Edukacji, zwany dalej Zamawiającym, poszukuje Wykonawcy usługi cateringowej podczas seminarium „Jakość w kształceniu zawodowym i doradztwie edukacyjno-zawodowym”, które odbędzie się 7 grudnia 2017 r. w godzinach 10–16:00 w siedzibie Zamawiającego, tj. Aleje Ujazdowskie 28 w Warszawie.**

Zamawiający zaprasza do składania ofert, które powinny obejmować wycenę zgodnie   
z opisem przedmiotu zamówienia.

**Wycenę proszę przesłać na adres e-mail:** [**jerzy.bielecki@ore.edu.pl**](mailto:jerzy.bielecki@ore.edu.pl)**, w terminie do 20 listopada 2017 r. do godz. 10:00. W temacie wiadomości należy wpisać „Catering oferta".**

Zamawiający zastrzega sobie prawo niewyłonienia Wykonawców bez podania przyczyny.

Kryterium oceny ofert: 100% cena.

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

# OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. **Dwa serwisy kawowe**

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, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek.

**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.

1. **Obiad dla wszystkich uczestników spotkania**

Obiad odbędzie się w przerwie konferencji.

Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) – przeznaczony dla wszystkich uczestników zgłoszonych przez zamawiającego. Możliwość wyboru z co najmniej dwu dań, w tym jedno bezmięsne, ziemniaki, ryż, warzywa gotowane, surówka. Możliwość wyboru z co najmniej dwóch rodzajów zup. 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, 3 rodzaje soków 100% oraz woda mineralna. Możliwość wyboru z co najmniej 3 rodzajów deserów.

**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.

# WARUNKI OGÓLNE ZAMÓWIENIA

Gramatura poszczególnych składników menu określonych zawierające nw. 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 | gram | 150 |
|  | Ryż, ziemniaki, kasza | gram | 150 |
|  | Surówki | gram | 150 |
|  | Warzywa gotowane | gram | 150 |
|  | Kanapki tartinki | gram | 40 |
|  | Desery | gram | 150 |
|  | Ciasta | gram | 150 |
|  | Owoce | gram | 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) | gram | 40–60 |

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

* przenośne stoły przykryte obrusami, umożliwiające spożycie obiadu przez uczestników w pozycji stojącej;
* 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.

**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).

# FORMULARZ WYCENY

Zamawiający wymaga od Wykonawcy podania w ofercie kwoty netto i brutto zgodnie z poniższą tabelą:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj usługi** | **Szacowana ilość** | **Cena jednostkowa netto dla 1 osoby** | **Cena jednostkowa brutto  dla 1 osoby** | **Cena łączna netto  dla 50 osób** | **Cena łączna brutto dla 50 osób** |
| 1 | Dwa serwisy kawowe (koszt na osobę) | 50 |  |  |  |  |
| 2 | Obiad (koszt na osobę) | 50 |  |  |  |  |
| **Łącznie za catering:** | |  | | | | |