******

***Ośrodek Rozwoju Edukacji, zwany dalej Zamawiającym, poszukuje Wykonawcy usługi cateringowej podczas konferencji pt:”*** ***Kształcenie zawodowe i doradztwo edukacyjno-zawodowe” , która odbędzie się w dniu 7 marca 2017 r. w godzinach 9:00-17:00 w siedzibie Zamawiającego tj.; Aleje Ujazdowskie 28 w Warszawie.***

Zamawiający zaprasza do składania ofert, które powinny obejmować wycenę III wariantów, zgodnie z poniższym opisem.

**I wariant**

* **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, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź mleka do kawy, cytryn, cukru, pięciu rodzajów suchych ciastek, minidrożdżówek z nadzieniem, kanapek koktajlowych oraz owoców. 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 w przerwie konferencji.

Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) - przeznaczony dla wszystkich uczestników zgłoszonych przez zamawiającego. Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), 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 przenośnych stolikach 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.

**II wariant**

* **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, 3 rodzajów soków 100%, śmietanki bądź 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 w przerwie konferencji.

Obiad z deserem (w formie szwedzkiego stołu) - przeznaczony dla wszystkich uczestników zgłoszonych przez zamawiającego. Możliwość wyboru z co najmniej trzech dań (dwa rodzaje mięsa), 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 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.

**III wariant**

* **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.
* **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.

Gramatura wyżywienia:

Gramatura poszczególnych składników menu określonych w wariancie I, II i III 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 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)

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

Wariant I

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

Wariant II

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

Wariant III

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj usługi** | **Szacowana ilość** | **Cena jednostkowa nettodla 1 osoby** | **Cena jednostkowa brutto dla 1 osoby** | **Cena łączna netto dla 100 osób** | **Cena łączna brutto dla 100 osób** |
| 1 | Dwa serwisy kawowe (koszt na osobę) | 100 |  |  |  |  |
| 2 | Obiad (koszt na osobę) | 100 |  |  |  |  |
| **Łącznie za catering:** |  |

Kryterium oceny ofert -100% cena.

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

Wycenę proszę przesłać na adres e-mail: andrzej.brzozowski@ore.edu.pl, w terminie do dnia 15 lutego 2017 r. do godz. 12.00, wpisując w temacie wiadomości: „Catering oferta".

Zamawiający zastrzega sobie prawo niewyłonienia Wykonawców bez podania przyczyny.