

Warszawa, 28 sierpnia 2015 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU SZACOWANIA (zwany dalej: „SOPS”)

Przedmiotem szacowania jest świadczenie usług cateringowych w okresie październik 2015 – grudzień 2016 roku na potrzeby spotkań organizowanych przez Sekretariat Sieci w ramach działalności Sieci „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju”.

PROWADZĄCY ROZEZNANIE CENOWE:

Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska
Departament Informacji o Środowisku
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa

zwany dalej: „Zamawiającym”

WSTĘP

Celem planowanego zamówienia jest zapewnienie obsługi gastronomicznej podczas spotkań następujących grup roboczych działających w ramach Sieci „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju”: Grupy Roboczej ds. Ocen Oddziaływania na Środowisko, Grupy Roboczej ds. Gospodarki Wodno-Ściekowej, Grupy Roboczej ds. Gospodarki Odpadów, Grupy Roboczej ds. Ochrony Powietrza oraz Energetyki, Grupy Roboczej ds. Adaptacji do Zmian Klimatu, Grupy Roboczej ds. Hałasu oraz Grupy Roboczej ds. Pozwoleń Zintegrowanych, a także podczas organizowanych *ad hoc* warsztatów z ekspertami.

Uprzejmie prosimy o przesyłanie odpowiedzi na powyższe zapytanie **do dnia 7 września 2015 r.** na adres: sekretariat_sieci@gdos.gov.pl w formie podpisanej i ostemplowanej oferty w formacie pliku „pdf”, której edytowalna wersja stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

INFORMACJE OGÓLNE

Zamówienie będzie realizowane na potrzeby projektu finansowanego w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna, wspierającego działania sieci organów

Warszawa, 28 sierpnia 2015 r.

środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi "Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju" w latach 2016-2020. **Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Warszawie, przy ul. Wawelskiej 52/54.**

OCZEKIWANY PRODUKT I WYMAGANIA REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- I. przerw kawowych (wersja podstawowa i rozszerzona – do wyboru Zamawiającego),
- II. lunchu bufetowego (wersja podstawowa i pełna – do wyboru Zamawiającego);
- III. kanapek;
- IV. obsługi kelnerskiej w trakcie trwania każdego ze spotkań (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania);
- V. stolików koktajlowych wraz z udekorowaniem.

Szacowanie obejmuje:

I. PRZERWA KAWOWA

1). Przerwa kawowa w wersji podstawowej obejmować będzie:

- a) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – mleko, cukier, słodzik, cytryna,
- b) woda – gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- c) soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- d) ciastka kruche (co najmniej 80 g na osobę) minimum 3 różne rodzaje;

2). Przerwa kawowa w wersji pełnej obejmować będzie:

- a) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – mleko, cukier, słodzik, cytryna,
- b) woda – gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
- c) soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
- d) ciastka kruche (co najmniej 80 g na osobę),
- e) świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę),
- f) ciasta (co najmniej 3 rodzaje ciast, każde po 100 g na osobę).

II. LUNCH BUFETOWY

1). Lunch bufetowy w wersji podstawowej składać się będzie z:

- a) zupy (co najmniej 2 zupy do wyboru),

Warszawa, 28 sierpnia 2015 r.

- b) danie główne – co najmniej 4 propozycje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g na osobę). Jako dodatek skrobiowy rozumie się: ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron. Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj),
 - c) sałatki z warzyw do dania głównego – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - d) soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- 2). Lunch bufetowy w wersji pełnej składać się będzie z:
- a) napoje zimne (serwowane bez ograniczeń):
 - woda – gazowana i niegazowana w szklanych butelkach (łącznie co najmniej 500 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 300 ml na osobę),
 - b) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie co najmniej 300 ml na osobę) dodatki – mleko, cukier, słodzik, cytryna,
 - c) sałaty i sałatki – co najmniej 3 propozycje (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - d) zupy – 2 propozycje (co najmniej 300 ml na osobę),
 - e) danie główne – co najmniej 4 propozycje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g).

Jako dodatek skrobiowy rozumie się ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron,
Danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj),
 - f) deser: co najmniej 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę),
 - g) przekąski: 4 szt.

III. KANAPKI

Kanapki dekoracyjne (4 sztuki na osobę – co najmniej 240 g):

- 1) do wyboru z łososiem, serami twardymi, indykiem wędzonym, szynką, pepperoni itp.,
- 2) kanapki podane będą na pieczywie jasnym (jeden rodzaj) i ciemnym (dwa rodzaje).

Wykonawca zobowiązany będzie zapewnić stoliki cateringowe w cenie usługi.

Informacje dodatkowe:

1. Zamawiający nie posiada szczegółowego harmonogramu spotkań w okresie, w którym świadczone będą usługi cateringowe. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług nie później niż 5 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.

Warszawa, 28 sierpnia 2015 r.

2. Zamawiający określa maksymalną liczbę uczestników, które wezmą udział w spotkaniach na **1000 osób**. Ilość wersji podstawowych menu wyniesie **600 sztuk**, wersji pełnych **400 sztuk**.

3. W związku z brakiem szczegółowego harmonogramu spotkań, o którym mowa w pkt 1, Zamawiający nie określa liczby spotkań ani liczby osób, które będą brały udział w poszczególnych spotkaniach. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał zapotrzebowanie na catering, jednocześnie określając termin spotkania, liczbę uczestników i wybrane menu.

DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu zamówienia udzielają:

- Ewelina Kosela, tel.: 22 661 62 22, e-mail: ewelina.kosela@gdos.gov.pl

- Artur Wieliczko, tel.: 22 661 62 23, e-mail: artur.wieliczko@gdos.gov.pl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA SZACOWANIA:

Wykonawca sporządza szacowanie podając cenę jednostkową netto, podatek VAT, cenę brutto, wyrażone w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,

Oszacowanie powinno zawierać nazwę i adres wykonawcy. Cena oszacowania powinna obejmować wszystkie koszty przewidywane z wykonaniem przedmiotu szacowania.

Jednocześnie oświadczamy, iż niniejsza informacja nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo Zamówień Publicznych. Informacja ta ma na celu wyłącznie rozpoznanie rynku.

ZAŁĄCZNIKI DOTYCZĄCE ZAPYTANIA

- Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy.