

**Rozpoznanie cenowe o wartości poniżej 30.000 euro
na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień
publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.)**

I. PROWADZĄCY ROZPOZNANIE

Generalna Dyrekcja Ochrony Środowiska
Departament Informacji o Środowisku
Wydział do spraw Projektów i Krajowej Sieci „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju”
ul. Wawelska 52/54
00-922 Warszawa
zwana dalej: „Zamawiającym”

II. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ROZPOZNANIA CENOWEGO

Przedmiotem Rozpoznania cenowego jest świadczenie usług cateringowych od dnia podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego do dnia 15 grudnia 2016 r., na potrzeby spotkań organizowanych przez Sekretariat Sieci w ramach działalności Sieci „Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju” w ramach projektu „Wsparcie funkcjonowania sieci organów środowiskowych i instytucji zarządzających funduszami unijnymi "Partnerstwo: Środowisko dla Rozwoju" w latach 2015-2016”, zwanych dalej: „spotkaniem”.

Spotkania dotyczą następujących grup roboczych: 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. Nowej Perspektywy Finansowej 2014–2020, Grupy Roboczej ds. Hałasu, Grupy Roboczej ds. Pozwoleń Zintegrowanych i Grupy Roboczej ds. Adaptacji do Zmian Klimatu oraz warsztatów z ekspertami.

W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z Formularzem Zamówieniowym na usługi cateringowe, stanowiącym Załącznik Nr 1 do umowy w sprawie zamówienia publicznego.

III. MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUG

Miejscem świadczenia usług cateringowych będzie siedziba Generalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Warszawie, przy ul. Wawelskiej 52/54.

IV. ZAKRES I SPOSÓB REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Świadczenie usług cateringowych przez Wykonawcę obejmować będzie zapewnienie:

- A) przerw kawowych (wersja podstawowa i pełna – do wyboru Zamawiającego),
- B) lunchu bufetowego (wersja podstawowa i pełna – do wyboru Zamawiającego);
- C) kanapek;
- D) obsługi kelnerskiej w trakcie trwania każdego ze spotkań (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania);
- E) stolików koktajlowych wraz z udekorowaniem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia w ramach jednego spotkania na tylko niektóre z ww. pozycji tzn. możliwe jest złożenie zapotrzebowania wyłącznie na lunch w wersji podstawowej bądź pełnej albo wyłącznie na przerwę kawową w wersji podstawowej lub pełnej lub tylko



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



na kanapki – obsługa kelnerska i stoliki koktajlowe wraz z udekorowaniem są obowiązkowe przy świadczeniu każdej z ww. pozycji – wliczone w cenę usługi.

W ramach zamówienia zostaną zapewnione co najmniej:

Ad. A) 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 (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 (gatunki);

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 (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);

Ad. B) LUNCH BUFETOWY

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

- a) zupy (co najmniej 2 zupy do wyboru),
- 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 (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. na osobę.

Ad. C) KANAPKI

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

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



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



Wykonawca zobowiązany jest wliczyć stoliki w cenę usługi.

PONADTO:

- 1) Wykonawca poda propozycje menu w Formularzu Ofertowym, którego kopia stanowi Załącznik Nr 1 do Umowy, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania. Wykonawca proponuje:
 - a) przekąski zimne – co najmniej 9 propozycji do wyboru,
 - b) sałaty i sałatki – co najmniej 9 propozycji do wyboru,
 - c) zupy – co najmniej 10 propozycji,
 - d) danie główne:
 - mięsne – co najmniej 10 propozycji,
 - jarskie – co najmniej 5 propozycji,
 - rybne – co najmniej 5 propozycji,
 - e) desery i ciasta – co najmniej 9 propozycji,
 - f) kanapki – co najmniej 10 propozycji,
 - g) owoce – co najmniej 9 propozycji;
- 2) menu zaoferowane przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym jest wiążące w trakcie trwania umowy w sprawie zamówienia publicznego;
- 3) Wykonawca dostarczy, zarówno wodę mineralną gazowaną, jak i niegazowaną w szklanych opakowaniach o pojemności do 500 ml;
- 4) dania i napoje wraz z dodatkami serwowane będą w naczyniach ceramicznych (nie jednorazowego użytku) wraz z metalowymi sztuciami;
- 5) Wykonawca zapewni dekorację stołów;
- 6) Wykonawca zapewni stoliki koktajlowe oraz niezbędną ilość stołów, na których będzie przygotowywał posiłki do wydania – wliczone w cenę usługi;
- 7) Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego spotkania (1 kelner przypadający na nie więcej niż 30 uczestników spotkania);
- 8) Wykonawca zapewni dowóz posiłków do siedziby Zamawiającego na miejsce wskazane przez Zamawiającego;
- 9) Wykonawca po zakończeniu każdego ze spotkań doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbierze naczynia i sztucce oraz inne materiały będące jego własnością, wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi).

Warunki, jakie Zamawiający zapewni nieodpłatnie Wykonawcy:

- 1) dostęp do sali, na której będą świadczone usługi;
- 2) dostęp do bieżącej wody;
- 3) dostęp do prądu;
- 4) wjazd na teren budynku, w którym znajduje się siedziba Zamawiającego - Wykonawca będzie zobowiązany do podania na minimum 3 dni kalendarzowe przed spotkaniem numeru rejestracyjnego samochodu.

V INFORMACJE DODATKOWE

1. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia w dwóch częściach: na podstawie umowy dotyczącej świadczenia usług od momentu jej podpisania, do 15 grudnia 2015 r. oraz drugiej, dotyczącej świadczenia usług od momentu jej podpisania do 15 grudnia 2016 r. Zawarcie drugiej umowy uzależnione będzie od dostępności środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, przeznaczonych na jej realizację.

2. W związku z brakiem szczegółowego harmonogramu spotkań, Zamawiający zgodnie z § 5 ust. 1 umowy w sprawie zamówienia publicznego będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności



zapotrzebowanie na każdą z usług, określając jednocześnie termin spotkania, liczbę uczestników i wybrane menu, nie później niż na 5 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.

3. W związku z brakiem szczegółowego harmonogramu spotkań, Zamawiający nie określa liczby spotkań ani liczby osób, które będą brały udział w poszczególnych spotkaniach.

VI KRYTERIA OCENY OFERT

Kryterium oceny ofert i wyboru oferty jest cena.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Zamawiający zastrzega sobie prawo niepodpisania umowy z wyłonionym w ramach niniejszego Rozpoznania cenowego Wykonawcą bez podania przyczyn.

Dodatkowe informacje dotyczące przedmiotu Rozpoznania cenowego:

Wszelkich informacji dotyczących przedmiotu Rozpoznania cenowego udziela:

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

lub

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

Miejsce i termin zgłoszenia wykonania przedmiotu Rozpoznania cenowego:

Ofertę, w wersji elektronicznej, proszę przedstawić w terminie najpóźniej do dnia **19 października 2015 r.** na adres e-mail: sekretariat_sieci@gdos.gov.pl.



Fundusze Europejskie
Pomoc Techniczna



Unia Europejska
Fundusz Spójności

