

Załącznik nr 2
do Regulaminu udzielania zamówień publicznych
w Urzędzie Miasta Rzeszowa, których wartość nie przekracza wyrażonej
w złotych równowartości kwoty 30.000 euro

KST.0350.1.3.2014.PW

URZĄD MIASTA RZESZOWA
WYDZIAŁ KULTURY, SPORTU I TURYSTYKI
Rynek 11, 35-064 Rzeszów

Rzeszów, dnia 28 kwietnia 2014 r.

.....
pieczętka zamawiającego

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Gmina Miasto Rzeszów – Urząd Miasta Rzeszowa, ul. Rynek 1, 35-064 Rzeszów

nazwa Zamawiającego

zaprasza do złożenia ofert na:

2. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest organizacja cateringu, prowadzonego w formie bufetowej, dla 600 osób na potrzeby V Forum Innowacji w Rzeszowie i I Forum Turystycznego Państw Karpackich w dniach 27 – 28 maja 2014 r. w budynku Centrum Naukowo-Dydaktycznego Mikroelektroniki i Nanotechnologii Uniwersytetu Rzeszowskiego, przy ul. Pigoń 1 w Rzeszowie.

Wykaz elementów przedmiotu zamówienia na organizację cateringu, prowadzonego w formie bufetowej, dla 600 osób na potrzeby V Forum Innowacji w Rzeszowie i I Forum Turystycznego Państw Karpackich w dniach 27 – 28 maja 2014 r.:

27 maja 2014 r.

Napoje:

- Serwis kawowy – kawa wysokogatunkowa (np. Dallmayr, Douwe Egberts, Lavazza itp.), ilość: 1000 porcji.
- Herbata wysokogatunkowa w torebkach (np. Dilmah), ilość: 750 porcji.
- Mleczko do kawy w płynie w opakowaniach 10 g., ilość: 1000 porcji.

- Cytryna pokrojona na plasterki o łącznej wadze: 7 kg.
- Cukier w saszetkach biały (4 – 5 g w saszetce), ilość: 3000 porcji.
- Cukier w saszetkach trzcinowy (4 – 5 g w saszetce), ilość: 3000 porcji.
- Soki w butelkach szklanych poj. 0,25 l (pomarańczowy, jabłkowy, wielowocowy, czarna porzeczka), ilość: 500 szt.
- Woda mineralna w butelkach szklanych 0,25 l (gazowana, niegazowana), ilość: 500 szt.

Słodyczne i owoce:

- Ciasteczka francuskie o łącznej wadze 60 kg.
- Croissanty z np. brzoskwinia, czekoladą, marcepanem itp., ilość: 200 szt.
- Babeczki z budyniem i owocami, ilość: 200 szt.
- Plecionka makowa z lukrem, ilość 160 szt.
- Trójkąciki półfrancuskie z konfiturą np. pomarańczową, ilość: 160 szt.
- Patery owoców filetowanych (arbuz, ananas, banan, mandarynka, winogrono) o łącznej wadze 60 kg.

Ciepły lunch:

Cztery rodzaje dań głównych zaproponowanych przez Oferenta, w następujących ilościach:

- pierwszy rodzaj dania głównego, ilość: 140 szt.
- drugi rodzaj dania głównego, ilość: 140 szt.
- trzeci rodzaj dania głównego, ilość: 200 szt.
- czwarty rodzaj dania głównego – danie wegetariańskie, ilość: 140 szt.

Ciepłe dodatki:

Trzy rodzaje ciepłych dodatków zaproponowanych przez Oferenta, w następujących ilościach:

- pierwszy rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 220 szt. o wadze jednostkowej 150 g.
- drugi rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 200 szt. o wadze jednostkowej 150 g.
- trzeci rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 200 szt. o wadze jednostkowej 150 g.

Surówki

Cztery rodzaje surówek (sałatek):

- surówka z czerwonej kapusty o łącznej wadze 24 kg.
- surówka z kapusty pekińskiej o łącznej wadze 24 kg.
- sałatka ze świeżych pomidorów o łącznej wadze 24 kg.

- czwarty rodzaj surówki bądź sałatki zaproponowany przez Oferenta o łącznej wadze 24 kg.

Zimne płyty typu food finger:

- Deska wędlin staropolskich plasterkowanych (6 rodzajów wędlin), ilość: 4 patery x 10 kg każda.
- Tartinki z wędliną, serem i łososiem wędzonym, ilość: 2400 szt.
- kanapeczki dekoracyjne z wędlinami, serami i łososiem wędzonym, ilość: 2400 szt.
- Pieczone śliwki zawijane bekonem lub boczkiem, ilość: 6 pater x 4 kg każda (2 kg śliwek i 2 kg bekonu lub boczku).
- koreczki serowe, ilość: 1800 szt.
- babeczki, ilość: 1800 szt.
- roladki z chrzanem, ilość: 1200 szt.
- mozzarella mini z pomidorem koktajlowym, ilość: 1800 szt.
- roladki z łososia i sera żółtego, ilość: 1200 szt.
- roladki z szynki i sera żółtego, ilość: 1200 szt.

28 maja 2014 r.

Napoje:

- Serwis kawowy – kawa wysokogatunkowa (np. Dallmayr, Douwe Egberts, Lavazza itp.), ilość: 1000 porcji.
- Herbata wysokogatunkowa w torebkach (np. Dilmah), ilość: 750 porcji.
- Mleczko do kawy w płynie w opakowaniach 10 g., ilość: 1000 porcji.
- Cytryna pokrojona na plasterki o łącznej wadze: 7 kg.
- Cukier w saszetkach biały (4 – 5 g w saszetce), ilość: 3000 porcji.
- Cukier w saszetkach trzcinowy (4 – 5 g w saszetce), ilość: 3000 porcji.
- Soki w butelkach szklanych poj. 0,25 l (pomarańczowy, jabłkowy, wielowocowy, czarna porzeczka), ilość: 500 szt.
- Woda mineralna w butelkach szklanych 0,25 l (gazowana, niegazowana), ilość: 500 szt.

Słodczyce i owoce:

- Ciasteczka francuskie o łącznej wadze 60 kg.
- Croissanty z np. brzoskwinia, czekoladą, marcepanem itp., ilość: 200 szt.
- Panna cotta, ilość: 200 szt. o wadze 100 g każda.
- Mini sałatki owocowe, ilość 200 szt. o wadze 100 g każda.
- Trójkąćki półfrancuskie z konfiturą np. pomarańczową, ilość: 160 szt.

- Patery owoców filetowanych (arbuz, ananas, banan, mandarynka, winogrono) o łącznej wadze 60 kg.

Ciepły lunch:

Cztery rodzaje dań głównych zaproponowanych przez Oferenta, innych niż zaproponowane na dzień 27 maja 2014 r., w następujących ilościach:

- pierwszy rodzaj dania głównego, ilość: 140 szt.
- drugi rodzaj dania głównego, ilość: 140 szt.
- trzeci rodzaj dania głównego, ilość: 200 szt.
- czwarty rodzaj dania głównego – danie wegetariańskie, ilość: 140 szt.

Ciepłe dodatki:

Trzy rodzaje ciepłych dodatków zaproponowanych przez Oferenta, innych niż zaproponowane na dzień 27 maja 2014 r., w następujących ilościach:

- pierwszy rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 220 szt.
- drugi rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 200 szt.
- trzeci rodzaj ciepłego dodatku, ilość: 200 szt.

Surówki

Cztery rodzaje surówek (sałatek):

- surówka z buraczków marynowanych o łącznej wadze 24 kg.
- surówka z marchewki, jabłka i pomarańczy o łącznej wadze 24 kg.
- sałatka ze świeżych pomidorów o łącznej wadze 24 kg.
- czwarty rodzaj surówki bądź sałatki zaproponowany przez Oferenta o łącznej wadze 24 kg.

Zimne płyty typu food finger:

- Deska wędlin staropolskich plasterkowanych (6 rodzajów wędlin), ilość: 4 patery x 10 kg każda.
- Tartinki z wędliną, serem i łososiem wędzonym, ilość: 2400 szt.
- kanapeczki dekoracyjne z wędlinami, serami i łososiem wędzonym, ilość: 2400 szt.
- Pieczone śliwki zawijane bekonem lub boczkiem, ilość: 6 pater x 4 kg każda (2 kg śliwek i 2 kg bekonu lub boczku).
- koreczki serowe, ilość: 1800 szt.
- babeczki, ilość: 1800 szt.
- roladki z chrzanem, ilość: 1200 szt.

- mozarella mini z pomidorem koktajlowym, ilość: 1800 szt.
- roladki z łososia i sera żółtego, ilość: 1200 szt.
- roladki z szynki i sera żółtego, ilość: 1200 szt.

3. Wymagania dotyczące:

- kosztów eksploatacji: -

- terminu wykonania zamówienia:

27 – 28 maja 2014 r.

- parametrów technicznych:

Wykonawca zapewni obsługę osobową i techniczną cateringu przy wykorzystaniu urządzeń własnych, w tym 4 ekspresów ciśnieniowych do kawy oraz 20 stolików cateringowych okrągłych na jednej nodze. W celu zapewnienia odpowiedniego poziomu realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca udostępni uczestnikom konkurencji ceramiczne talerze i filiżanki oraz metalowe sztucze i szklane szklanki.

- funkcjonalności: -

- terminu płatności:

Do 14 dni od dnia dostarczenia do siedziby Gminy poprawnie wystawionej faktury VAT na Gminę Miasto Rzeszów – Urząd Miasta Rzeszowa, Rynek 1, 35-064 Rzeszów, NIP: 813-00-08-613

- warunków gwarancji: -

- innych warunków realizacji zamówienia:

Serwis kawowy, słodczyce i owoce oraz zimne płyty typu food finger dostępne dla uczestników konferencji w systemie ciągłym przez cały czas trwania obrad tj. od godz. 9:00 do godz. 17:15 w dniu 27 maja 2014 r. oraz od godz. 8:00 do godz. 15:00 w dniu 28 maja 2014 r., ciepły lunch, ciepłe dodatki oraz surówki wydane zostaną uczestnikom konferencji w przerwie na lunch, która odbędzie się od godz. 14:00 do godz. 15:00 w każdym z dni.

Catering realizowany będzie w formie bufetowej. Dania główne oraz ciepłe dodatki udostępnione zostaną uczestnikom konferencji w pojemnikach zapewniających utrzymanie

ciepła. Słodczyce i owoce udostępnione zostaną uczestnikom konferencji na talerzach bądź paterach. Surówki i sałatki udostępnione zostaną uczestnikom konferencji w półmiskach bądź salaterkach.

Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w celu donoszenia (uzupełniania) udostępnionych uczestnikom konferencji elementów przedmiotu zamówienia w przypadku wykorzystania ówczasie udostępnionych. Wykonawca zapewni obsługę w celu zapobieżenia obsychaniu udostępnionych uczestnikom konferencji elementów przedmiotu zamówienia.

Wykonawca zapewni gorącą wodę do herbaty w ilości wystarczającej do wykonania przedmiotu zamówienia, przy założeniu, że do przygotowania jednej herbaty wymagane jest min. 200 ml wody.

Wykonawca zapewni bieżące sprzątanie miejsca realizacji przedmiotu zamówienia oraz sprzątanie po zakończeniu realizacji przedmiotu umowy.

Niewykorzystane przez uczestników konferencji elementy przedmiotu zamówienia Wykonawca dostarczy na własny koszt do Wydziału Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miasta Rzeszowa.

4. Miejsce i termin złożenia oferty:

Oferty na załączonym formularzu oferty składać należy do dnia 30 kwietnia 2014 r. do godz. 12:00 w Wydziale Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miasta Rzeszowa, Rynek 11, 35-064 Rzeszów w zamkniętych kopertach z dopiskiem „NIE OTWIERAĆ DO DNIA 30 kwietnia 2014 r. DO GODZ. 12:30” (decyduje data wpłynięcia do Zamawiającego). Otwarcie ofert nastąpi w dniu 30 kwietnia 2014 r. o godz. 12:30 w Wydziale Kultury, Sportu i Turystyki Urzędu Miasta Rzeszowa, Rynek 11, 35-064 Rzeszów, pok. nr 3.

Sporządził:

INSPEKTOR

Bodo Wajtowicz

.....
Podpis pracownika dokonującego analizy rynku

**DYREKTOR WYDZIAŁU
Kultury, Sportu i Turystyki**

Zatwierdził:

Justyna Sokółowska

.....
Podpis i pieczęć Dyrektora Wydziału
dokonyjącego analizy rynku