



CSI-4/568/19

Katowice, 15.05.2019 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach realizowanego projektu szkoleniowego pt: „Planowanie partycypacyjne jako droga do integracji różnych grup zawodowych dla czynnej ochrony i zrównoważonego użytkowania przyrody polskich miast” w ramach działania: Ochrona przyrody i edukacja ekologiczna, Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014 – 2020

I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: **Główny Instytut Górnictwa w Katowicach**
2. Zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadami konkurencyjności w ramach przedmiotowego Projektu oraz w zgodzie z panującymi przepisami.

II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia w ramach niniejszego zapytania ofertowego jest **catering** serwowany w sprzęcie gastronomicznym do podawania posiłków na ciepło w Głównym Instytucie Górnictwa w Katowicach przy Placu Gwarków 1, w dniu 11 czerwca 2019 r. w godzinach: 9,00 do 13,00.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. przygotowania stołów, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu)
2. zapewnienie uzgodnionego wyżywienia według ustalonego menu – w tym na prośbę zamawiającego również posiłki wegetariańskie
3. zapewnienie obsługi, rozstawienia i bieżącej wymiany naczyń oraz dbałości o estetykę miejsca podawania wyżywienia
4. użycia zastawy innej niż jednorazowa, tj. ceramiczna/porcelanowa/szklana, sztućce stalowe
5. organizacji cateringu o ustalonej porze na miejscu realizacji seminarium
6. świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie
7. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych

Oferta powinna składać się z następującego menu:

I./Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym w godzinach od 9,00 do 12,30

Serwis kawowy składa się z:

1. Kawy (wymagany ekspres ciśnieniowy oraz kawa rozpuszczalna w jednorazowych opakowaniach), herbata czarna, mleko, cytryna, cukier
2. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 litra w ilości 50 sztuk lub podawana w szklanych dzbankach z listkami mięty i cytryną.
3. Ciasta pieczone typu „śląskie kołaczki” (dwa rodzaje) 50 sztuk
4. Patera z owocami ok. 4000g

II./zapewnienie gorącego obiadu dla uczestników seminarium według następującego menu:

1. Zupa (żurek śląski) 300 ml/os
2. Śląska rolada wołowa 200 g/szt
3. Dodatki: surówka z marchewki i jabłka, kapusta czerwona „modra” na ciepło, kluski białe 250 g/os, sos, kasza gryczana do wyboru.

Prosimy o podanie w ofercie następujących danych:

- cenę netto/brutto pełnej usługi gastronomicznej
- przewidywane menu z gramaturą
- warunki płatności: 14 lub 30 dni

III. Kryteria oceny ofert oraz wybór najkorzystniejszej oferty:

1. Jedynym kryterium oceny ofert będzie cena w przeliczeniu na jednego uczestnika, tj. cena = 100%.
2. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę o najniższej cenie, która spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.
3. Cena podana przez Wykonawcę nie będzie podlegała zmianie w trakcie realizacji zamówienia.

IV. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć do dnia 21 maja 2019 r. r. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną, faxem lub w siedzibie Zamawiającego: **Główny Instytut Górnictwa, Zespół Edukacji i Szkoleń, Aleja Korfantego 79a, 40 - 166 Katowice, fax: 32 259 27 74; e-mail: bkobylin@gig.eu.**
2. Informacji udziela: mgr inż. Bogna Kobylńska tel. 32/259 26 04
3. Zamawiający informuje, iż ocenie podlegać będą tylko te pozycje, które wpłyną do Zamawiającego w okresie od dnia wszczęcia niniejszego rozeznania rynku do dnia, w którym upłynie termin składania ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego w każdej chwili, bez podania przyczyny.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia o 20 procent, w zależności od ostatecznej liczebności grupy szkoleniowej. Ostateczna ilość uczestników zostanie podana najpóźniej na tydzień przed planowanym terminem z uwzględnieniem ilości dań wegetariańskich.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu, najpóźniej na tydzień przed pierwotnie zaplanowanym terminem.

Zapraszamy do składania ofert

Kierownik projektu
umowa POIS.02.04.00-00-0004/16-00

mgr Szymon Łagosz