21/ZPPU/RCRE/POKL9.2/2015 Opole, 24.08.2015 r.

Zapytanie ofertowe

**dotyczy usługi cateringu podczas Podsumowania branżowych spotkań roboczych przedstawicieli opolskich przedsiębiorstw, JST prowadzących szkoły, dyrektorów szkół oraz opolskich instytucji oświatowych w Centrum Wystawienniczo Kongresowym w Opolu dla 200 osób w dniu
10 września 2015 r.**

1. ZAMAWIAJĄCY

Regionalne Centrum Rozwoju Edukacji, ul. Głogowska 27, 45-315 Opole,
tel.:+48774579895, fax: +48774552979

http://www.rcre.opolskie.pl kontakt@rcre.opolskie.pl

1. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i serwisowaniu w warunkach restauracyjnych poczęstunku podczas Podsumowania branżowych spotkań roboczych przedstawicieli opolskich przedsiębiorstw, JST prowadzących szkoły, dyrektorów szkół oraz opolskich instytucji oświatowych.

Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie się usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się w oparciu o poszczególne zlecenia wystawiane przez Regionalne Centrum Rozwoju Edukacji w Opolu.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- okrągłych stolików koktajlowych w pokrowcach do spożywania dań na stojąco (średnica stolika 60-70 cm, wysokość regulowana min. 110 cm) min. 45szt.;

- 2 osób do organizacji i obsługi szatni od godz. 9.00 do zakończenia spotkania;

- profesjonalnej obsługi kelnerskiej min. 8 osób dostępnych od godz. 9.00 do zakończenia spotkania;

- 12 białych obrusów na 12 dużych stołów „powiatowych”, przy których zasiadać będą goście o wymiarach min. 285 x 190;

- zastawy porcelanowej i szklanej z jednej serii, bez wzorów firmowych i informacji reklamowych dla min 200 osób;

- dekoracji florystycznej wykonane z żywych kwiatów, każdy stół „powiatowy” przyozdobiony kwiatami;

- obrusów z falbanami do stołów (skirting) oraz pokrowce na stoliki koktajlowe wymagane w kolorze białym;

- kawy serwowanej z ekspresów ciśnieniowych kawa ziarnista, świeżo mielona bezpośrednio przed podaniem (co najmniej dwa ekspresy);

- herbaty do wyboru ( co najmniej 6 smaków ) podana w ekspozytorach na herbatę

- warnika podgrzewającego wodę do zaparzenia herbaty – 2 szt.;

- dań gorących w profesjonalnych otwieranych podgrzewaczach typu **roll-top**;

- zapewnienie kolorowego oświetlenia sali konferencyjnej min 6 par reflektorków min. 500 wat każdy;

- podświetlenie stołów szwedzkich;

- Na każdym stole dostępne serwetki jednorazowe podawane w serwetnikach.

**Usługa cateringowa wraz z obsługą kelnerską**

Ciągły serwis kawowy + słodki poczęstunek wraz z napojami (woda mineralna gazowana, niegazowana w szklanych butelkach, soki owoce w szklanych butelkach co najmniej 3 rodzaje) bez ograniczeń dla 200 osób dostępne od godz. 9.00 do zakończenia spotkania.

- Kawa z ekspresu ciśnieniowego + mleczko, cukier - min. 300 porcji, (1 porcja = min. 180 ml);

- Herbata w saszetkach (czarna, zielona, owocowa) + cytrynka, cukier - min. 200 porcji, (1 porcja = min. 180ml);

- Soki owocowe szklane butelki 100% min 100 porcji (1 porcja = min. 250ml);

- Woda mineralna szklana butelka 200 szt. (330ml) - 100 szt. gazowana, 100 szt. niegazowana;

- Ciasto (sernik z brzoskwiniami, murzynek z kokosem, kołacz z jabłkiem, ciasto bakaliowe itp.) min 150 porcji , (1 porcja = min. 100g);

- ciasteczka bankietowe mix (beziki, delicje, rurki z kremem, wafelki, kuleczki kokosowe i orzechowe, kruche rureczki itp.) min 50 porcji (1 porcja = min. 100 g);

- Rogaliki drożdżowe ( z czekoladą, marmoladą, budyniem) min. 60 porcji,
(1 porcja = min 100g)

- mini pączusie min 50 porcji, (1 porcja = min 50g)

- min 5 pater owocowych filetowanych (owoce obrane ze skórki, krojone w plastry, ćwiartki itp.) min. 100 porcji min. 100g

Ciepłe dania dla 200 osób dostępne od godz.13.00 podane w porcelanowej zastawie, wystój stołu szwedzkiego oraz obsługa kelnerska :

- Polędwiczki wieprzowe pod serową kołderką  lub polędwiczki wieprzowe w żurawinowym sosie lub polędwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej otulone sosem borowikowym, min 70 porcji (1 porcja = min 200 g);

- Duszona wołowina z migdałami w sosie chrzanowym
lub pieczeń ze schabu faszerowana mięsem w sosie ogórkowym min 70 (1 porcja = min 200g);

- Łosoś marynowany w soku ananasowym  lub Filet z łososia w sezamie
w szmaragdowym sosie lub Grillowany łosoś z puree z jabłek i kopru włoskiego min 60 porcji (1 porcja = min. 200 g);

- Kluseczki gnocchi  - 70 porcji, (1 porcja min 7 szt.);

- Kuleczki ryżowo-serowe w panierce  - 70 porcji (1 porcja = 3 szt.);

 - Ziemniaki country zapiekane z ziołami   (1 porcja = min. 250 g)  lub krokieciki ziemniaczane w panierce (1 porcja = 2 szt.) - 60 porcji

 - Zestaw surówek / mix sałat  - surówka colesław z oliwą **-** mix sałat z serem camambert, warzywami i słonecznikiem w miodowym sosie winegret - bukiet warzyw gotowanych 200 porcji (1 porcja = min. 150 g).

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

Zamawiający dopuszcza możliwości powierzenia części lub całości zamówienia podwykonawcom.

1. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **10.09.2015 r.** w godzinach od 9.00 do zakończenia spotkania tj. max. do godz. 17:00.

Miejsce świadczenia usługi: **Centrum Wystawienniczo Kongresowe w Opolu**,
**ul. Wrocławska 158, 45-835 Opole**

1. OPIS SPOSBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

Oferta powinna być:

- opatrzona pieczątką firmową lub posiadać podane imię i nazwisko Wykonawcy,

- posiadać datę sporządzenia,

- zawierać adres lub siedzibę oferenta, numer telefonu, numer NIP,

- być podpisana czytelnie przez wykonawcę,

- posiadać cenę ofertową brutto za całość zamówienia (liczbowo i słownie).

**Ofertę należy sporządzić według następującej kalkulacji:**

|  |
| --- |
| **Ogółem cena oferty wynosi brutto ………………………zł**(słownie: …………………………………………………………….)Płatność za przedmiot zamówienia nastąpi w ciągu 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. |

**V. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Oferta powinna być przesłana za pośrednictwem poczty elektronicznej na adres:
**mpiechaczek@rcre.opolskie.pl,** lub pisemnie na adres Regionalne Centrum Rozwoju Edukacji, ul. Głogowska 27, 45-315 Opole, pok. 1.23. do dnia **01.09.2015** **r. do godziny 11:00.**

2. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.

3. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od oferentów wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

5. Zapytanie ofertowe zamieszczono na stronie:

**http://bip.rcre.opolskie.pl/511/28/zamowienia-do-30000.html**

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia postępowania na każdym jego etapie.

**VI. OCENA OFERT**

Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie następujących kryteriów: cena ofertowa - 100%.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji w szczególności
z Wykonawcą, którego oferta jest najkorzystniejsza.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji w przypadku, gdy cena oferowana brutto przekroczy kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

**VII. INFORMACJE DOTYCZĄCE WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY**

O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi oferentów za pośrednictwem strony internetowej znajdującej się pod adresem: <http://bip.rcre.opolskie.pl/511/28/zamowienia-do-30000.html>

Dodatkowo Wykonawcy, zostaną powiadomieni o tym fakcie przy pomocy poczty elektronicznej.

**VIII. DODATKOWE INFORMACJE**

Dodatkowych informacji udziela kierownik projektu Adam Koj pod numerem telefonu 77 404 75 45, tel. kom. +48 601 54 79 68 oraz adresem
email: akoj @rcre.opolskie.pl.

 Z poważaniem

 **Dyrektor**

 **mgr Lesław Tomczak**