



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE

WYDZIAŁ NAUK EKONOMICZNYCH

Warszawa, dnia 2019 -01- 3 1

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) oraz Regulaminem Zamówień Publicznych Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie (SGGW), Wydział Nauk Ekonomicznych SGGW w Warszawie zaprasza w drodze zapytania ofertowego do złożenia oferty cenowej na **świadczenie sukcesywnych usług gastronomicznych dla Wydziału Nauk Ekonomicznych do 30.09.2019.**

Zamawiający:

Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie
Wydział Nauk Ekonomicznych
ul. Nowoursynowska 166
02-787 Warszawa
NIP 525-000-74-25
Tel. 22 59 340 10
e-mail: dwne@sggw.pl

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług gastronomicznych na potrzeby spotkań/szkoleń/konferencji organizowanych przez Wydział Nauk Ekonomicznych. Poprzez świadczenie usługi gastronomicznej rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego, tj. na terenie należącym do SGGW. W ramach świadczonych usług Wykonawca będzie świadczył usługi sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem przez Zamawiającego. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego spotkania/konferencji/szkolenia. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi gastronomiczne.

Zamawiający wymaga, żeby dania i napoje wraz z dodatkami były serwowane na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych (trójwarstwowych) lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę. Zamawiający nie dopuszcza używania naczyń jednorazowych. Dania na ciepło powinny być podawane w naczyniach ustawianych na podgrzewaczu (podawane w temperaturze min. 85 °C). Kawa powinna być serwowana w pojemnikach umożliwiających samodzielne przygotowanie. Kawy i herbaty powinny być podawane w zastawie kawowo/herbacianej ze szkła lub równoważnego materiału, dostarczone w ilości o 20% większej niż przewidywana liczba osób podana przez Zamawiającego. Sposób serwowania herbaty: gorąca woda w termosach, herbata w jednorazowych

saszetkach, co najmniej 6 rodzajów lub smaków herbaty (w tym czarna i zielona) ułożonej w sposób umożliwiający swobodny wybór. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków; pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. Wykonawca będzie zobowiązany dostarczać posiłki nie wcześniej niż na godzinę przed rozpoczęciem spotkania, a także najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną ich serwowania. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Ponadto podczas realizacji przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się:

- dbać o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia,
- podawać posiłki w sposób estetyczny,
- przestrzegać przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi, przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
- przygotować stoły i krzesła w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
- usuwać na własny koszt brudne naczynia i resztki pokarmowe po każdym posiłku. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń,
- zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, metalowe sztucce oraz papierowe (trójwarstwowe) i materiałowe serwetki, w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników spotkania/konferencji/szkolenia,
- zapewnić liczbę pracowników zapewniającą sprawną obsługę danego wydarzenia.

Wykonawca odpowiada za właściwy stan dostarczonych produktów. Posiłki muszą być urozmaicone, bezwzględnie świeże, wykonane w dniu dostawy, wykonane z produktów wysokiej jakości zarówno co do wartości odżywczej, gramatury oraz estetyki wykonania i serwowania. Potrawy powinny być przygotowane w sposób nie wymagający krojenia, do spożycia na stojąco. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.

Zamówienie realizowane będzie od dnia podpisania umowy do 30 września 2019 r. lub wykorzystania środków finansowych, które Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotu zamówienia.

Opis sposobu przygotowania oferty:

Oferta powinna zawierać:

- Załącznik nr 1 - „Formularz ofertowy”
- Załącznik nr 2 - „Kalkulacja ceny ofertowej”
- Załącznik nr 3 - „Wzór umowy”

Termin i sposób złożenia oferty:

Pisemną ofertę cenową należy złożyć w dowolny sposób, spośród podanych poniżej form w terminie do **do godz. 14:00.**

- pisemnej na adres Zamawiającego – **Wydział Nauk Ekonomicznych SGGW, ul. Nowoursynowska 166, 02-787 Warszawa**
- w wersji elektronicznej na adres dwne@sggw.pl

Kryterium oceny i wyboru ofert: cena 100%

Dodatkowe informacje:

1. Oferty, które wpłyną po terminie nie będą rozpatrywane.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny na każdym etapie postępowania.
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo do zmiany treści zapytania ofertowego.
4. Dodatkowych informacji udziela: Anna Pajewska, pod e-mail: dwne@sggw.pl

DZIEKAN
Wydziału Nauk Ekonomicznych
/ Dr hab. Jarosław Bołgobiewski
Profesor nadzwyczajny SGGW