



Łódź, dnia 5 grudnia 2017 r.

ROZEGNANIE RYNKU

1. Zamawiający

UNIwersytet ŁÓDZKI
ul. Narutowicza 68
90 - 136 Łódź
NIP 724-000-32-43

2. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest **usługa cateringowa** obejmująca zapewnienie serwisu kawowego oraz obiadu dla uczestników szkoleń organizowanych przez Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego w dniach 15-16 grudnia 2017 r. w związku z realizacją projektu współfinansowanego ze środków UE w ramach EFS pn. Prawo gospodarcze i cywilne dla kadr sądów powszechnych apelacji łódzkiej i warszawskiej.

Termin zapewnienia usługi: 15 i 16 grudnia 2017 r.

Liczba uczestników: 30-50. Liczbę osób Zamawiający poda do dnia 13 grudnia 2017 r.

Miejsce świadczenia usługi: budynek Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego (Łódź, ul. Kopcińskiego 8/12)

Wymagania w zakresie serwisu kawowego:

Serwis kawowy, który świadczony będzie w systemie ciągłym, w nieograniczonej ilości (uzupełnianie brakujących składników będzie się odbywać na bieżąco, w razie potrzeby dla uczestników korzystających z usługi).

Serwis kawowy dostępny będzie w sali szkoleniowej lub w bezpośrednim jej sąsiedztwie i obejmować będzie:

- gorącą kawę, podaną w termosach lub ekspresach ciśnieniowych,
- gorącą wodę do herbaty (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników wydarzenia),
- herbatę w torebkach – minimum dwa rodzaje, w tym co najmniej jeden rodzaj herbaty czarnej i jeden herbaty owocowej,
- wodę niegazowaną i niegazowaną podawaną w butelkach max. 0,5 l,
- wybór ciastek kruchych – min. 2 rodzaje,
- dodatki do napojów ciepłych – cukier, mleczko do kawy, cytryna.



Projekt "Prawo gospodarcze i cywilne dla kadr sądów powszechnych apelacji łódzkiej i warszawskiej" w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

POWR.02.17.00-00-0045/16-00

Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania zajęć by uczestnik szkolenia mógł w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata). W tym celu sugeruje się wystawienie werników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do liczby godzin szkoleniowych.

O dokładnych godzinach świadczenia usługi, Zamawiający poinformuje Wykonawcę do dnia 13 grudnia 2017 r.

Wymagania w zakresie zapewnienia obiadu:

Obiad w formie bufetu składać się będzie, co najmniej z:

- Zupy – 200 ml/osobę,
- Dania głównego – 2 rodzaje dania głównego do wyboru: mięsne i rybne z dodatkami skrobiowymi oraz przynajmniej dwoma surówkami/sałatkami,
 - Na życzenie Zamawiającego Wykonawca uwzględni w menu dania dietetyczne (np. dania spełniające wymogi diety bezglutenowej, wegańskiej)
- Gramatury dań, przypadające na jedną porcję:
 - Danie mięsne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g mięsa, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
 - Danie rybne z dodatkami skrobiowymi oraz surówką/sałatką: 150 g ryby, 100 g dodatki skrobiowe, 150 g surówki/sałatki = 400 g/porcja,
- Deseru – 2 rodzaje deserów do wyboru (wyroby cukiernicze),
- Napojów zimnych:
 - Woda niegazowana, podana w dzbankach – bez ograniczeń,
 - Soki owocowe 100% - dwa smaki, podane w dzbankach – bez ograniczeń.

Ponadto Wykonawca w ramach przedmiotu zamówienia zobowiązany jest do:

- a) Przygotowania i przetransportowania zamawianych potraw;
- b) Wyeksponowania potraw w sali konsumpcyjnej, bądź innym miejscu wskazanym przez organizatora;
- c) Zapewnienia profesjonalnej obsługi, w tym minimum jednej osoby, odpowiedzialnej za obsługę kelnerską. Zamawiający wymaga, aby osoba, odpowiedzialna za obsługę kelnerską, wyglądała schludnie (strój typu: biała koszula, czarne długie spodnie/spódnica lub czarny fartuch; ubrania muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone);
- d) Przygotowania miejsca serwowania postaci zabudowy pod bufet;
- e) Zapewnienia profesjonalnego sprzętu cateringowego, specjalistycznych urządzeń typu: termosy, podgrzewacze, itp., wyposażenie stołów wykorzystywanych podczas przerw w białe obrusy, dostarczenie niezbędnej zastawy w postaci naczyń (białe, porcelanowe filiżanki na kawę oraz



- herbatę ze spodkami, białe porcelanowe talerze na dania obiadowe i na desery, szklanki), stalowych sztućców, białych papierowych serwetek w serwetnikach. Ilości sprzętu, naczyń oraz papierowych serwetek mają gwarantować wszystkim uczestnikom sprawne korzystanie z bufetów w trakcie przerw; ilości dostosowane do liczebności uczestników danego wydarzenia, przy czym zastawa, sztuce, serwetki, itp. muszą być na bieżąco uzupełniane;
- f) Utrzymywania w czystości miejsca poczęstunku i bufetów na bieżąco oraz sprzątnięcia po realizacji usługi i wywożenia na własny koszt odpadów konsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
 - g) Zapewnienia innych narzędzi, niezbędnych do wykonywania zamówienia.

O dokładnych godzinach świadczenia usługi, Zamawiający poinformuje Wykonawcę do dnia 13 grudnia 2017 r.

Wymagania w zakresie rozliczeń i płatności:

Zamawiający zastrzega sobie prawo do weryfikacji liczby uczestników korzystających z cateringu w dniu szkolenia do godziny 10:00 (dotyczy to sytuacji, w której uczestnik nie stawia się na szkolenie bądź zrezygnuje z niego w ostatniej chwili). Zamawiający zapłaci Wykonawcy za wykonanie usługi na rzecz uczestników, którzy fizycznie stawiają się na szkolenie (jednak nie mniej niż dla 30 osób). Wykonawca po zrealizowaniu usługi wystawi na rzecz Zamawiającego fakturę z terminem płatności przelewem min. 21 dni.

3. Termin i miejsce składania propozycji cenowych

Oszacowanie cenowe zamówienia można dostarczyć osobiście, pocztą do siedziby Wydziału Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego; ul. Kopcińskiego 8/12 w Łodzi (pokój 2.13; poniedziałek – piątek 8:00-15:00) bądź przesłać skan na adres mailowy: mscislo@wpia.uni.lodz.pl w terminie do dnia **11.12.2017 r. do godz. 14.00.**

Oferty należy złożyć na załączonym formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.

4. Kryteria wyboru Wykonawcy

Cena 100%.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do odrzucenia oferty Wykonawcy, jeśli wskazane przez niego ceny przekroczą maksymalne stawki określone w „Zestawieniu standardu i cen rynkowych w zakresie najczęściej finansowanych wydatków w ramach PO WER” tj:

- Dla serwisu kawowego – 15 zł / 1 osoba / 1 dzień
- Dla obiadu: 35 PLN / 1 osoba / 1 dzień

Zamówienie realizowane w trybie art. 4 punkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579).



Załącznik Nr 1 - Oferta

.....
Firma

.....
Adres

.....
Telefon, e-mail

OFERTA

Do zamawiającego:
UNIwersytet Łódzki
ul. Narutowicza 68
90 - 136 Łódź

Odpowiadając na zapytanie o cenę w sprawie świadczenia usługi cateringowej obejmującej zapewnienie serwisu kawowego oraz obiadu dla uczestników szkoleń organizowanych przez Wydział Prawa i Administracji Uniwersytetu Łódzkiego w dniach 15-16 grudnia 2017 r. w związku z realizacją projektu współfinansowanego ze środków UE w ramach EFS pn. "Prawo gospodarcze i cywilne dla kadr sądów powszechnych apelacji łódzkiej i warszawskiej", współfinansowanego ze środków UE w ramach EFS:

1. OFERUJĘ wykonanie zamówienia za cenę wg poniższej tabeli:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Cena usługi brutto za przypadająca na 1 uczestnika i 1 dzień szkoleniowy (zł)
1	2	3
1.	Przerwa kawowa	
2.	Obiad	

2. OŚWIADCZAM, iż posiadam uprawnienia i doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia.
3. OŚWIADCZAM, że zapoznałem/am się z zapytaniem ofertowym wraz z załącznikiem i nie wnoszę do niego żadnych zastrzeżeń oraz uzyskałem/am konieczne informacje i wyjaśnienia do przygotowania oferty.

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis