

URZĄD MIASTA TORUNIA
Biuro Miejskiego Konserwatora Zabytków
87-100 Toruń, ul. Podmurna 2,2a
tel. (56) 611 87 95; fax (56) 611 87 80
e-mail: bm kz@um.torun.pl

Toruń, dnia 22 listopada 2022 r.

BMKZ.042.5.32.2022

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY

Biuro Miejskiego Konserwatora Zabytków w Urzędzie Miasta Torunia zaprasza do złożenia oferty przygotowania, dostawy i obsługi cateringu podczas konferencji promującej projekt „Toruńska Starówka – ochrona i konserwacja dziedzictwa kulturowego UNESCO – etap II” oraz uświetniającej obchody 25-lecia wpisania średniowiecznego miasta Torunia na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.

Projekt „Toruńska Starówka – ochrona i konserwacja dziedzictwa kulturowego UNESCO – etap II” współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko na lata 2014 – 2020.

Ofertę należy przesłać lub złożyć:

- 1) na Formularzu ofertowym (Załącznik) z podaniem ceny netto i brutto w złotych,
- 2) na adres e-mail (np. w formacie PDF): bm kz@um.torun.pl
- 3) w terminie do dnia 29 listopada 2022 r. do godz. 15.30.

I. Cel zamówienia

Celem zamówienia jest przygotowanie, dostawa i obsługa cateringu podczas konferencji.

UWAGA!!!

Termin realizacji zamówienia:

4 grudnia 2022 r. podczas konferencji w godzinach 10:30 – 15:30

Miejsce realizacji zamówienia: Sala Mieszczańska i Sala Królewska Ratusza Staromiejskiego, Rynek Staromiejski 1, 87-100 Toruń.

Oferta dotyczy cateringu dla 150 osób wraz z podaniem ceny jednostkowej na osobę.

II. Kody CPV

5520000-1 Usługi dostarczania posiłków

55500000 - Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Kryterium oceny – 100 % cena

III. Wymagania szczegółowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

- 1) Przedmiotem zapytania ofertowego jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu poczęstunku dla uczestników konferencji wraz z dostarczeniem posiłków i podaniem ich we wskazanym przez Zamawiającego miejscu wraz z obsługą kelnerską (zbieranie naczyń brudnych, donoszenie czystych naczyń, uzupełnianie potraw i produktów).
- 2) Wykonawca zobowiązany będzie także do profesjonalnego przygotowania wskazanego przez Zamawiającego miejsca podania posiłków, zapewnić odpowiednią liczbę sprzętu, naczyń, sztućców, serwetek, obrusów, oraz stołów i stolików bufetowych oraz udekorowanie stołów.
- 3) Po zakończeniu usługi uporządkowanie miejsca i odbiór naczyń, stołów i sprzętu należec będzie do Wykonawcy.



- 4) Posiłki obejmować powinny dania ziemne wytrawne oraz dania gorące, desery w formie wygodniej do konsumpcji bufetowej. Zamawiający nie przewiduje podawania pełnego obiadu. Dodatkowo, catering obejmować pma kawę, herbatę, mleko do kawy (krowie i roślinne), 2 rodzaje soków w szklanych dzbankach, wodę niegazowaną i gazowaną w butelkach szklanych, cukier i słodzik do kawy i herbaty, cytrynę w plastrach do herbaty.
- 5) Wszystkie posiłki powinny być oznaczone w sposób pozwalający na identyfikację dań wegetariańskich, zawierać nazwę wraz z podaniem składu i występujących alergenów.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie, że wszelkie naczynia muszą być zastawą stołową porcelanową. Oferty zawierające naczynia i sztucze z tworzyw sztucznych, nie będą uwzględniane.
- 7) Posiłki powinny obejmować:
 - 2 dania ciepłe, w tym 1 danie wegetariańskie. Dodatki do dań ciepłych w formie pieczywa – pieczywo ciemne i jasne,
 - 3 rodzaje sałatek w tym 1 wegetariańska,
 - 5 rodzajów przekąsek zimnych – wytrawnych w tym 2 wegetariańskie (np. tartaletki, rolady krojone, pasztety, deska serów/wędlin) z dodatkami (sosy). Zamawiający dopuszcza dania rybne,
 - 4 rodzaje przekąsek słodkich (w tym pierniki) i deserów w formie mini porcji i kawałków (np. rogaliki) (z zastrzeżeniem Pkt III. ppkt. 6),
 - Kawa czarna 400 ml/osobę mielona, parzona,
 - Herbata czarna 400/ml na osobę,
 - Woda 1 butelka na osobę,
 - Soki 400ml/osobę,
 - Cukier, mleko, cytryna odpowiednio do liczby osób.

IV. Podczas składania oferty od Oferenta wymagane będzie złożenie oświadczeń:

- Posiadania uprawnień do wykonywania określonych usług.
- Posiadania wiedzy i doświadczenia wraz z udokumentowaniem wykonania w ostatnich 2 latach 3 podobnych usług na kwotę o wartości co najmniej 10 tys. zł brutto.
- Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- O użyciu do wykonania zamówienia produktów wysokiej jakości i świeżych.

V. Przewidywany plan podawania posiłków podczas konferencji (czas trwania konferencji 11:00-15:30 z przerwą 1 h)

- Od godziny 10:30 – wolny dostęp – kawa, herbata, soki, woda, przekąski słodkie, pierniki.
- Posiłki ciepłe, oraz pozostałe przekąski, w tym desery – od godziny 12:30 do końca.

VI. Do formularza oferty należy dołączyć jadłospis zgodnie z opisanymi wymaganiami. I dokumenty podwędzające doświadczenie.

Sprawę w Biurze Miejskiego Konserwatora Zabytków prowadzi:

- Małgorzata Borgula, tel. 56 611 87 88, e-mail – m.borgula@um.torun.pl
 - Justyna Mudlaff, tel. 56 611 87 83, e-mail – j.mudlaff@um.torun.pl
- Urząd Miasta Torunia, Biuro Miejskiego Konserwatora Zabytków,
Zespół ds. projektów europejskich, ul. Podmurna 2/2a.

Załącznik - Formularz oferty

Miejski Konserwator Zabytków

Emanuel Okoń