

Toruń, dnia 8 maja 2024 r.

BKP.2410.5.2024

Zapytanie ofertowe

- I. Biuro Kadr i Płac zwraca się z prośbą o przedstawienie ceny usługi cateringowej zawierającej przygotowanie i dostarczenie poczęstunku na spotkanie dla 250 osób, składającego się z:
- 250 porcji: karkówka z grilla (co najmniej 180 g/porcja),
 - 250 porcji: kielbasa z grilla (co najmniej 130 g/porcja),
 - 125 porcji: kaszanka z grilla (co najmniej 130 g/porcja),
 - 125 porcji: pierś drobiowa z grilla (co najmniej 180 g/porcja),
 - 200 porcji: ziemniak z masłem czosnkowym (sztuka),
 - 15 porcji: szaszłyk wege (co najmniej 180 g/porcja),
 - 125 porcji: żurek (co najmniej 400 ml/porcja),
 - 100 porcji: kotleciki ziemniaczane w sosie np. meksykańskim (co najmniej 180 g/porcja),
 - 100 porcji: pieczeń wieprzowa w sosie grzybowym (co najmniej 100 g/porcja),
 - 100 porcji pierogi z mięsem oraz ruskie (6 szt./porcja),
 - 100 porcji: roladka drobiowa faszerowana warzywami w sosie np. śmietanowym (co najmniej 180 g/porcja),
 - 100 porcji: gulasz warzywny z ryżem (co najmniej 180 g/porcja),
 - 250 porcji: bukiet surówek (co najmniej 200 g/porcja),
 - 250 porcji: smalec, ogórek (co najmniej 50 g/porcja),
 - 250 porcji: pieczywo (co najmniej 20 g/porcja),
 - 250 porcji: sosy – 3 rodzaje (co najmniej 10g/porcja),
 - 250 porcji: ciasto – babka i drożdżówka (co najmniej 120 g/porcja),
 - 250 porcji: sok jabłkowy i pomarańczowy (co najmniej 200 ml/porcja),
 - serwis kawowy: kawa, mleko do kawy, herbata (dla 250 osób – bez ograniczeń),
 - woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (dla 250 osób – bez ograniczeń).

Dania z grilla muszą być przygotowywane na bieżąco (wg potrzeb uczestników) z wykorzystaniem sprzętu grillowego Wykonawcy.

- II. Wykonawca usługi zapewni stoły i krzesła dla uczestników spotkania (250 osób). Ze względu na charakter spotkania Wykonawca musi zapewnić stoły i ławy piknikowe (za zewnątrz) oraz stoły i krzesła bankietowe (do wewnątrz).
- III. Wykonawca usługi, biorąc pod uwagę piknikowy charakter spotkania, zapewni również obrusy papierowe, serwetki i dekoracje stołów, niezbędne naczynia i sztuce – jednorazowe (dla 250 osób) oraz co najmniej 6 - osobową obsługę gastronomiczną i kelnerską .

IV. Kryterium oceny oferty: 100% cena.

V. Termin realizacji: 18 maja 2024 r. (godz. 18:00 - 00:00) w Centrum Targowym PARK w Toruniu (Szosa Bydgoska 3, 87-100 Toruń).

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

- że oferowana usługa spełnia wymagania określone przez Zamawiającego,
- o posiadaniu uprawnień do wykonywania określonej usługi,
- o dysponowaniu odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- o użyciu do wykonania zamówienia produktów świeżych i wysokiej jakości.

VII. Wycenę należy przesłać:

- 1) na formularzu oferty (załącznik nr 1) z podaniem ceny netto i brutto w złotych za całość oraz ceny netto i brutto w złotych za osobę,
- 2) na adres Biuro Kadr i Płac Urzędu Miasta Torunia, ul. Wały gen. Sikorskiego 8, 87-100 Toruń, lub e-mail (np. w formacie pdf) na adres: bkp@um.torun.pl z dopiskiem „catering”,
- 3) **w terminie do 15 maja 2024 r. do godz. 12:30.**

VIII. Zastrzeżenia:

- 1) Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych.
- 2) Zaproszenie nie jest postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w rozumieniu przepisów Prawa zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
- 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo do negocjacji warunków zamówienia oraz ceny za jego wykonanie, a także do rezygnacji z zamówienia bez podania przyczyny.
- 4) Zamawiający przy wyborze oferty kierować się będzie kryterium cenowym złożonej oferty.
- 5) Liczba uczestników spotkania (250 osób) ma charakter szacunkowy, mający na celu określenie ceny oferty. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników spotkania może być mniejsza lub większa. Bez względu na liczbę uczestników, Zamawiający przyjmie oferowaną przez Wykonawcę cenę netto/brutto za osobę.
- 6) Przygotowanie miejsca spotkania przed rozpoczęciem wydarzenia oraz uporządkowanie miejsca spotkania po zakończeniu usługi należeć będzie do Wykonawcy.
- 7) Zamawiający zastrzega, że do realizacji usługi Wykonawca nie może użyć jednorazowych naczyń i sztuczków z tworzyw sztucznych.

Sprawę w Biurze Kadr i Płac Urzędu Miasta Torunia prowadzi Pani Dorota Szmigiel, dyrektor Biura Kadr i Płac, e-mail: d.szmigiel@um.torun.pl, tel.: 56 611 87 73.

DYREKTOR
Biura Kadr i Płac

Dorota Szmigiel