Toruń, 24.10.2024 r.

WKSII.526.5-II.2024.KD

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

**Wydział Komunikacji Społecznej i Informacji w Urzędzie Miasta Torunia zaprasza do złożenia oferty cenowej na: 1) wynajem sal konferencyjnych / szkoleniowych na terenie miasta Torunia; 2) zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników jednodniowego wydarzenia na terenie miasta Torunia - XIX Toruńskiego Forum Organizacji Pozarządowych w dniu 3 grudnia 2024 r.**

**I. Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest:
2. usługa wynajmu sal konferencyjnych/warsztatowych na terenie miasta Torunia,
3. zapewnienia cateringu dla uczestników jednodniowego wydarzenia odbywającego się na terenie miasta Torunia

**podczas XIX Toruńskiego Forum Organizacji pozarządowych.**

1. Termin realizacji: **3 grudnia 2024 r. w godzinach od 8:00 do 16:00 (osiem godzin zegarowych, przy czym wydarzenie rozpoczyna się o godzinie 10:00, a rejestracja uczestników o godzinie 9:30).**
2. Przewidywana liczba uczestników: maks. **120 osób.**

**II. Kody CPV**

**70220000-9:** Usługi wynajmu lub leasingu nieruchomości innych niż mieszkalne

**55321000-6:** Usługi przygotowania posiłków

**55520000-1**: Usługi dostarczania posiłków

**55500000-5:** Usługi bufetowe oraz zakresie podawania posiłków

**55500000:** Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego

**55300000-3**: Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

**III. Wymagania szczegółowe dotyczące przedmiotu zamówienia:**

1. **Dla części nr 1) – wynajem sal konferencyjnych:**
2. Wykonawca udostępni 5 pomieszczeń w jednym budynku, w tym:
3. 1 sala konferencyjna **na 120 osób,**
4. 3 sale warsztatowe na ok. 30-40 osób każda,
5. wydzielone miejsce na zorganizowanie usługi cateringowej, zlokalizowane w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej, o powierzchni umożliwiającej sprawne i wygodne przeprowadzenie przerwy kawowej dla 120 osób, ustawienie stolików coctailowych oraz siedzisk, umożliwiające także prowadzenie rozmów kuluarowych.
6. Sala konferencyjna oraz sale warsztatowe muszą być wyposażone w urządzenia multimedialne zapewniające wyświetlanie prezentacji komputerowych (min. projektor, ekran ścienny lub wolnostojący lub telebim, pilot do zdalnego przełączania slajdów prezentacji PowerPoint, nagłośnienie, w tym mikrofony bezprzewodowe, dostęp do Internetu za pomocą sieci WiFi, klimatyzację).
7. Wykonawca będzie odpowiedzialny za obsługę techniczną sal, tj.: wyznaczenie osoby odpowiedzialnej za obsługę techniczną i bezawaryjne działanie sprzętu, utrzymanie na bieżąco porządku i czystości sal oraz toalet.
8. Wykonawca umożliwi zamawiającemu, nie później niż w wieczór poprzedzający Forum, dostęp do sal, w celu ustawienia własnych nośników informacyjno-reklamowych związanych z Forum.
9. Wykonawca udostępni sale dostawcy cateringu, minimum 2 godziny przed rozpoczęciem Forum oraz umożliwi dostawcy cateringu dostęp do prądu i wody, a także pomieszczenia gospodarczego wyposażonego w prąd i wodę – o ile usługę cateringu będzie realizować dostawca inny niż wynajmujący sale.
10. Sale i budynek udostępnione przez Oferenta muszą być dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji przedmiotu zamówienia z uwzględnieniem minimalnych wymagań, o których mowa w art. 6 ustawy zapewnianiu dostępności osobom ze szczególnymi potrzebami.
11. **Dla części nr 2) – usługa cateringowa:**
12. Wykonawca zapewni przygotowanie lub przygotowanie i dowóz oraz podawanie posiłków dla wszystkich uczestników forum w terminach wskazanych w cz. I.
13. Usługa cateringowa obejmuje:
14. I serwis kawowy przed rozpoczęciem wydarzenia (tj. od godz.9.30),
15. II serwis kawowy w trakcie wydarzenia (30 minut),
16. gorący posiłek (45 minut) serwowany w tym samym budynku.
17. Podczas serwisu kawowego, tj. zagwarantowane zostaną:

**I serwis kawowy:**

1. świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu. Ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępne dla uczestników szkolenia przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania,
2. herbata w torebkach – 2 rodzaje: (czarna / owocowa),
3. świeże mleko do kawy (krowie / roślinne),
4. cytryna pokrojona w plasterki,
5. cukier w saszetkach (brązowy / biały),

**II serwis kawowy:**

a) świeżo parzona naturalna kawa mielona z ekspresu ciśnieniowego – bez limitu. Ekspresy do kawy powinny znajdować się na stołach pod bufet kawowy wraz z kompletną zastawą stołową i być dostępne dla uczestników szkolenia przed rozpoczęciem oraz w trakcie jego trwania,

b) herbata w torebkach – 2 rodzaje: (czarna / owocowa),

c) świeże mleko do kawy (krowie / roślinne),

d) cytryna pokrojona w plasterki,

e) cukier w saszetkach (brązowy / biały),

f) woda mineralna lekko gazowa i niegazowana – podawana w butelkach szklanych o pojemności min. 300 ml (łącznie co najmniej 0,3 l /osobę, 50 % butelek wody lekko gazowanej, 50 % niegazowanej,

g) przekąski 3 rodzaje, np. tartinki, kanapki z opcją dla osób o szczególnych potrzebach żywieniowych\*. Minimalna ilość – minimum 2 porcje/osobę wielkości łatwej do uchwycenia ręką,

h) słodki bufet: ciasto (2 rodzaje),

i) w menu należy przewidzieć część dań wegetariańskich.

1. W czasie przeznaczonym na gorący posiłek zgodnie z wytycznymi określonymi w pkt.1 zagwarantowane zostaną:
2. dania na ciepło - 2 rodzaje dań jednogarnkowych,
3. kawa z ekspresu ciśnieniowego i herbata czarna i owocowa – do wyboru,
4. mleko do kawy, cytryna, cukier,
5. woda mineralna lekko gazowa i niegazowana,
6. w menu należy przewidzieć część dań wegetariańskich.
7. Nie dopuszcza się stosowania jednorazowych: naczyń, sztućców, obrusów.
8. Obsługa cateringowa musi być gotowa na co najmniej 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia, zaś w przypadku gorącego posiłku najpóźniej 30 minut przed planowaną godziną jego serwowania.
9. Wykonawca zapewnieni odpowiednią liczbę sprzętu, naczyń, sztućców, serwetek, obrusów, oraz stołów i stolików bufetowych, udekorowanie stołów.
10. Wykonawca zapewni obsługą kelnerską (zbieranie naczyń brudnych, donoszenie czystych naczyń, uzupełnianie potraw i produktów).
11. Po zakończeniu usługi Wykonawca uporządkuje miejsce i zabierze naczynia,
12. Wykonawca będzie przestrzegał obowiązujących przepisów prawa w zakresie Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448).
13. Poczęstunek powinien być oznaczony w sposób pozwalający na identyfikację dań wegetariańskich.

**IV. Zawartość ofert:**

1. **Dla części nr 1) - Wynajem sal konferencyjnych/warsztatowych:**
2. cena łączna netto oraz brutto za kompleksową realizację usługi najmu wraz z obsługą techniczną, zgodnie z niniejszym zapytaniem;
3. wskazanie miejsca realizacji usługi – obiektu;
4. informacja o realizowanych w ostatnich dwóch latach usługach wynajmu sal konferencyjnych wraz z obsługą dla wydarzeń z udziałem co najmniej 80 osób, potwierdzona przynajmniej dwiema referencjami.
5. **Dla części nr 2) - Usługa cateringowa dla max 120 osób:**
6. cena łączna netto oraz brutto za kompleksową realizację usługi cateringowej wraz z obsługą, zgodnie z niniejszym zapytaniem, wraz z podaniem kosztu w przeliczeniu na jedną osobę;
7. proponowane menu, z uwzględnieniem części wegetariańskiej;
8. liczba osób bezpośrednio obsługujących gości (liczba kelnerów);
9. informacje o doświadczeniu oferenta w zakresie obsługi cateringowej tego typu lub podobnych wydarzeń na co najmniej 80 osób, potwierdzona przynajmniej dwiema referencjami.

**UWAGA!**

**Oferent może złożyć ofertę na część nr 1 - wynajem sal lub na część numer 2) – catering lub na obydwie części.**

**Oferent zdolny do realizacji obydwu części zapytania i składający ofertę na obydwie części może zastrzec, że nie ma możliwości realizacji usługi cateringowej przez inny podmiot w oferowanych przez niego salach.**

**V. Oferent dołączy do oferty oświadczenia dotyczące:**

1. Dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania poszczególnych elementów zamówienia.
2. Posiadania wymaganych uprawnień do wykonywania określonych usług.
3. O użyciu do wykonania cateringu produktów wysokiej jakości i świeżych.

**VI. Kryteria oceny ofert:**

1. Cena brutto oferty – 70 pkt.%,
2. Funkcjonalność i wyposażenie techniczne zaproponowanych sal oraz miejsca na catering – 30 pkt.%
3. Atrakcyjność i różnorodność zaproponowanego menu – 30%

**VII. Sposób składania oferty:**

Oferty należy składać pocztą elektroniczną, na adres Wydziału Komunikacji Społecznej i Informacji Urzędu Miasta Torunia: **wksii@um.torun.pl**

**VIII. Termin składania ofert:**

Oferty należy składać **do dnia 31 października 2024 r. do godz. 15.00.**

**IX. Informacje dodatkowe i zastrzeżenia:**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od rozstrzygania zamówienia, na każdym etapie postępowania, bez podania przyczyny.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia wartości zamówienia na catering w przypadku, gdy liczba uczestników wydarzenia będzie wynosić znacząco mniej niż **120 osób.**
3. Sprawę w Wydziale Komunikacji Społecznej i Informacji UMT prowadzi: Katarzyna Dąbrowska, k.dabrowska@um.torun.pl, tel. 56 611 87 24.

*/-/*