

**Ogłoszenie
W CELU USTALENIA SZACUNKOWEJ WARTOŚCI ZAMÓWIENIA
NR CKE/SZAC/2020/1**

I. Centralna Komisja Egzaminacyjna,
ul. Lewartowskiego 6,
00-190 Warszawa
Nr telefonu: 022 536 65 00;
Nr faksu: 022 536 65 04;
e-mail wnioskodawcy: przetargi@cke-efs.pl

II. Nazwa przedmiotu zamówienia

Usługi cateringowe świadczone na rzecz i w siedzibie Centralnej Komisji Egzaminacyjnej podczas spotkań organizowanych przez CKE

III. Opis przedmiotu zamówienia oraz wielkość lub zakres zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do zapytania

IV. Forma składania i zawartość informacji o szacunkowej wartości zamówienia

Informację należy sporządzić wypełniając informację o szacunkowej wartości zamówienia - załącznik nr 2 do ogłoszenia. Podpisany przez uprawnione osoby dokument należy zeskanować i przesłać za pośrednictwem e-maila

V. Miejsce i termin składania informacji o szacunkowej wartości zamówienia

Podpisane informacje o szacunkowej wartości zamówienia powinny być złożone w formie elektronicznej (skan załącznika nr 2 do ogłoszenia podpisany przez osobę upoważnioną) na adres e-mail: przetargi@cke-efs.pl w terminie do 7 lutego 2020 r.

Załączniki

Zał. 1 Opis przedmiotu zamówienia

Zał. 2 Formularz - Informacja o szacunkowej wartości zamówienia

Wydział Administracyjno-Gospodarczy

Artur Jędrzejewski
Artur Jędrzejewski
KIEROWNIK

Wydział Administracyjno-Gospodarczy

Łukasz
Łukasz
STARSZY SPECJALISTA

Opis przedmiotu zamówienia

I. Ogólne zasady realizacji

1. Przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe** świadczone na rzecz i w siedzibie **Centralnej Komisji Egzaminacyjnej** podczas spotkań organizowanych przez CKE.

Usługa cateringowa obejmuje:

- przygotowanie i dostarczenie posiłków zgodnie ze złożonym przez Zamawiającego zamówieniem oraz postanowieniami umowy;
- zapewnienie osoby/ób odpowiedzialnych za obsługę uczestników spotkań w zakresie serwowanego wyżywienia, w tym za:
 - 1) przygotowanie miejsca serwowania posiłków, utrzymanie go na bieżąco w czystości w trakcie serwowania wyżywienia i uprzątnięcie go po zakończeniu posiłku przez uczestników,
 - 2) zapewnienie **zastawy** niezbędnej do serwowania posiłków w zakresie gwarantującym wszystkim uczestnikom skorzystanie z zastawy w trakcie wydarzenia w tym jej bieżące uzupełnianie w tym **podgrzewaczy** do dań i napoi serwowanych na ciepło,
 - 3) wyposażenie wszystkich stołów wykorzystywanych do serwowania wyżywienia w białe **obrusy** oraz **serwetki jednorazowe**,
 - 4) terminowe przygotowanie posiłków - zgodnie z zamówieniem,
 - 5) zapewnienie odpowiedniej temperatury potraw,
 - 6) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu, serwowaniu i przewożeniu posiłków.

2. Zamawiający w trakcie realizacji umowy przewiduje zorganizowanie około 22 spotkań (jednodniowe, dwudniowe, trzydniowe)

Lp.	Catering – rodzaj spotkania - posiłku	Prognozowana liczba uczestników w spotkaniu	Przewidywana liczba spotkań	Prognozowana liczba osobo/posiłków w trakcie umowy
1	obiad	8-45	19	1060
2	poczęstunek okolicznościowy 1	ok. 90	2	180
3	poczęstunek okolicznościowy 2	ok.90	1	90

Ilość i rodzaj posiłków określany jest każdorazowo przez Zamawiającego w zamówieniach cząstkowych.

3. Wyżywienie:

I. Wykonawca zapewni wszystkim uczestnikom spotkań:

1) **obiad** - w formie szwedzkiego stołu.

Obiad składa się z dania pierwszego (zupy) i dania drugiego, serwowanych na ciepło oraz deseru i napoi.

Danie drugie: co najmniej dwie propozycje w zakresie każdej z poniższych pozycji:

- jedno danie mięsne i jedno bezmięsne (np. sztuka mięsa/kotlet, pierogi/naleśniki/ryba),
- ziemniaki gotowane/pieczone, kasza/ryż/makaron/kluski,
- warzywa gotowane, surówka,

Ciasto: dwa rodzaje do wyboru: sernik/szarlotka/biszkopt z galaretką i owocami/ babeczki

Napoje: co najmniej jedna z opcji: kawa + herbata, sok/kompot

2) **poczęstunek okolicznościowy 1** - w formie szwedzkiego stołu.

Poczęstunek składa się z dań ciepłych (zupa + drugie danie) oraz dań zimnych, deseru i napoi.

Danie drugie (ciepłe): co najmniej dwie propozycje w zakresie każdej z poniższych pozycji:

- jedno danie mięsne i jedno bezmięsne (np. sztuka mięsa/kotlet, pierogi/ryba np. karp, dorsz),
- ziemniaki gotowane/pieczone lub kluski śląskie/kasza;

oraz

Dania zimne: co najmniej cztery propozycje w zakresie poniższych pozycji:

- ryba po grecku,
- karp świąteczny,
- śledzik wigilijny,
- pasztet mięsny z żurawiną
- sałatka jarzynowa,
- sałatka ziemniaczana
- jajka faszerowane,
- roladki schabowe.

oraz

Deser: co najmniej trzy propozycje z poniższych pozycji:

- ciasto drożdżowe z owocami,
- ciasto biszkoptowe z galaretką z owocami leśnymi lub truskawkami,
- sernik,
- szarlotka,
- ciasto z makiem,
- babeczki z budyniem lub kremem,
- mini kremówki.

oraz

Napoje: co najmniej jedna z opcji: kawa + herbata, sok/kompot

3) **poczęstunek okolicznościowy 2-** w formie szwedzkiego stołu

Poczęstunek składa się z dań zimnych oraz deseru.

Dania zimne: co najmniej cztery propozycje z poniższych pozycji:

- mix kanapeczek na różnym pieczywie w tym: z łososiem/pastą jajeczną/wędliną, do tego pomidor/ogórek, zielenina ;
- roladki z kurczaka ze szpinakiem;
- polędwiczki owijane bekonem;
- polędwiczki nadziewane hummusem;
- roladki schabowe z serkiem;
- sałatka jarzynowa.

Deser: co najmniej cztery propozycje z poniższych pozycji

- ciasto drożdżowe z owocami;
- sernik;
- szarlotka;
- ciasto z makiem;
- babeczki z budyniem lub kremem lub babeczki czekoladowe;
- ciasto biszkoptowe z galaretką z owocami leśnymi lub truskawkami.

Napoje: kawa + herbata, sok/kompot

II. Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, urozmaicone z pełnowartościowych świeżych produktów z ważnymi terminami przydatności do spożycia wg gramatury, tj. posiłki zawierają co najmniej:

L.p.	Nazwa	j.m.	minimalna gramatura na osobę
1	Zupa	litr	0,25
2	Danie mięsne lub porcja mięsa / danie bezmięsne lub porcja ryby	gr.	150 (każde z dań)
3	Ziemniaki pieczone	gr.	150
4	Ryż / ziemniaki gotowane lub pieczone / kasza / kluski / makaron (każda z porcji)	gr.	150 (z każdego rodzaju)
5	Warzywa gotowane	gr.	150
6	Surówki / sałatki	gr.	150 (z każdego rodzaju)
7	Przekąski zimne	gr.	80 (każde z dań)
8	Kanapki mix	szt.	3 szt./osoba
9	Kawa / herbata / soki / woda	litr	0,25 (każde z napoi)

III. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno – epidemiologicznymi, w szczególności na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

4. Przedmiot zamówienia jest określony we Wspólnym Słowniku Zamówień jako CPV:
 - 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
 - 55322000-3 Usługi gotowania posiłków
 - 55311000-3 Restauracyjne usługi kelnerskie dla ograniczonej grupy klientów
5. Przedmiot zamówienia realizowany jest na podstawie częściowych zamówień Zamawiającego, sukcesywnie w okresie od dnia podpisania umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego do dnia **31.12.2020 roku**.
 - 1) Procedura składania częściowego zamówienia na realizację usługi cateringowej:
 - a) Wszczęcie procedury następuje poprzez złożenie przez Zamawiającego e-mailem zamówienia, zawierającego co najmniej: rodzaj spotkania, zamawiane posiłki, planowaną liczbę osób objętych usługą, termin realizacji danej usługi, sala. Formularz zamówienia usługi stanowi załącznik do umowy. Wykonawca potwierdzi otrzymanie zamówienia w dniu jego złożenia przez Zamawiającego.

Zamówienia, o których mowa powyżej będą składane w terminie, co najmniej:

 - do 5 dni kalendarzowych przed planowaną datą wydarzenia, w którym liczba uczestników nie przekracza 12 osób;
 - do 7 dni kalendarzowych przed planowaną datą wydarzenia, w którym liczba uczestników przekracza 12 osób;
 - b) W odpowiedzi na przesłane zamówienie Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć e-mailem co najmniej 2 uszczegółowione propozycje realizacji zamówionej usługi Zamawiający potwierdzi otrzymanie propozycji w dniu ich otrzymania z zastrzeżeniem, że w przypadku gdy propozycje zostaną przesłane w dniu wolnym od pracy (sobota, niedziela lub inny dzień ustawowo wolny od pracy), Zamawiający potwierdzi otrzymanie propozycji niezwłocznie po ich odczytaniu, nie później jednak niż w pierwszym dniu roboczym od dnia ich otrzymania.
 - c) Zamawiający jest uprawniony do wprowadzenia zmian do propozycji zgłoszonych przez Wykonawcę, w terminie 1 dnia roboczego od dnia złożenia propozycji poprzez wskazanie sposobu realizacji danej usługi, a Wykonawca zobowiązany jest do uwzględnienia wszystkich wytycznych zgłoszonych przez Zamawiającego.
 - d) Zamawiający, z zastrzeżeniem pkt. c), niezwłocznie zaakceptuje jedną z propozycji złożonych przez Wykonawcę. W przypadku, gdy propozycja Wykonawcy jest wariantowa tzn. zawiera kilka potencjalnych sposobów realizacji, Wykonawca realizuje propozycję zaakceptowaną przez Zamawiającego.

- 2) Komunikacja pomiędzy stronami (Zamawiający i Wykonawca) odbywa się za pośrednictwem osób wskazanych w umowie w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, jako osób do kontaktów.
- 3) Przesyłanie informacji w zakresie zamawianych usług odbywa się przy użyciu e-maila, którego adres znajduje się w umowie w sprawie udzielenia zamówienia publicznego.
- 4) Zamawiający uiszcza zapłatę tylko za faktycznie zamówione usługi, co oznacza, że Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o udzielenie zamówień do maksymalnych kwot i ilości planowanych usług wskazanych w treści formularza oferty, stanowiącego załącznik do umowy, w tym roszczenie za utracone korzyści.
- 5) Wykonawca w momencie zamówienia usługi zobowiązany jest do regulowania należności z tytułu jej realizacji ze środków własnych. Wynagrodzenie Wykonawcy za świadczenie usługi zostanie obliczone zgodnie z treścią umowy o udzielenie zamówienia.
- 6) Podstawą zapłaty wynagrodzenia za realizację zamówienia częściowego jest faktura VAT złożona przez Wykonawcę wraz z zatwierdzonym przez Zamawiającego protokołem odbioru. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczenia na fakturze części składowych zakupionej usługi.
- 7) Zamawiający zastrzega sobie możliwość anulowania zamówienia, zmiany terminu i godziny lub poszczególnych usług wchodzących w skład zamówienia bez ponoszenia kosztów (anulacja obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia) przez Zamawiającego, o ile fakt ten został zgłoszony Wykonawcy nie później niż na 3 dni przed planowanym terminem wydarzenia. W przypadku, gdy Zamawiający zrezygnuje z usługi na 1 dzień przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia – Zamawiający zobowiązuje się do pokrycia udokumentowanych wydatków poniesionych przez Wykonawcę w związku z przygotowaniem realizacji danej usługi w wysokości nie wyższej niż 90% ustalonych wcześniej kosztów.
- 8) Zamawiający może każdorazowo zmniejszyć zamówienie o maksymalnie 20% jego wartości bez konsekwencji finansowych (konieczności pokrycia kosztów części zamówienia, z której zrezygnował) w terminie nie późniejszym niż na 1 dzień przed rozpoczęciem wydarzenia.

Wydział Administracyjno-Gospodarczy


Artur Beremin
KIEROWNIK

Wydział Administracyjno-Gospodarczy


Aleksandra Labuś
SPECJALISTA

Informacja o wartości zamówienia

Centralna Komisja Egzaminacyjna,
 ul. Józefa Lewartowskiego 6,
 00-190 Warszawa
Nr telefonu: 22 536 66 32;
e-mail: przetargi@cke-efs.pl

Nazwa /firma/ Wykonawcy:
Adres:
Telefon:
Poczta elektroniczna/e-mail/:
Adres internetowy/URL/:
NIP:

W nawiązaniu do ogłoszenia w celu ustalenia szacunkowej wartości zamówienia nr CKE/SZAC/2020/1 na świadczenie **usług cateringowych** na rzecz i w siedzibie **Centralnej Komisji Egzaminacyjnej** podczas spotkań organizowanych przez CKE, składam informację o następującej treści:
 Informujemy, że szacunkowa wartość zamówienia ustalona w oparciu o treść ogłoszenia, opis przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 1 do ogłoszenia wynosi:..... brutto zł. co stanowinetto zł. zgodnie z poniższą tabelą

Lp.	Catering – rodzaj usługi – spotkania-posiłku	Prognozowana liczba usług – (osobo-posiłków) w trakcie umowy	Cena jednostkowa brutto zł. za osobę/posilek	Szacunkowa wartość zamówienia (kol. C x D) brutto zł.
A	B	C	D	E
1	obiad	1060		
2	poczęstunek okolicznościowy 1	180		
3	poczęstunek okolicznościowy 2	90		
RAZEM tj. łączna szacunkowa wartość zamówienia w PLN netto (bez Vat)				

.....
 podpis i pieczęć osoby upoważnionej