

NSS/503/21

Katowice, 21.07.2021 r.

## ZAPYTANIE OFERTOWE

w ramach realizowanego projektu, pn. „**DRONE EXPERT – szkolenia specjalistyczne dla uczniów i studentów**”,  
w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego INTERREG V-A Republika Czeska – Polska

### I. Informacje ogólne:

1. Zamawiający: **Główny Instytut Górnictwa w Katowicach**
2. Zapytanie ofertowe prowadzone jest zgodnie z zasadami kwalifikowalności w Programie Interreg V-A Republika Czeska-Polska oraz w zgodzie z obowiązującymi przepisami.

### II. Opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia w ramach niniejszego zapytania ofertowego jest **catering** serwowany w formie bufetu szwedzkiego, na spotkaniu promocyjnym, inaugurującym projekt, w Głównym Instytucie Górnictwa w Katowicach przy Placu Gwarków 1, w dniu 14 września 2021 r. w godzinach: 9,00 do 14,00.

Kod CPV: 55520000-1

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. przygotowania stołów, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu)
2. zapewnienie uzgodnionego wyżywienia według ustalonego menu
3. użycia zastawy innej niż jednorazowa, tj. ceramiczna/porcelanowa/szklana, sztucze stalowe
4. organizacji cateringu o ustalonej porze na miejscu realizacji seminarium
5. świadczenie usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie
6. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych

Oferta powinna składać się z następujących elementów:

I./Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym:

1. Kawy (wymagany ekspres ciśnieniowy), herbata czarna, mleko, cytryna, cukier
2. Woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,5 litra w ilości 50 sztuk lub podawana w szklanych dzbankach z listkami mięty i cytryną.
3. Ciasta pieczone typu „śląskie kołaczki” (dwa rodzaje: sernik, makowiec) po 2000 g każdego rodzaju.
4. Patery ze słodyczami (czekoladki pakowane pojedynczo) 2000g

II./Zapewnienie przekąsek dla uczestników spotkania według następującego menu:

1. Babeczki z różnym nadzieniem w wersji pikantnej- 40 sztuk,
2. Kanapeczki różnego typu serwowane na mini pieczywie – 3 rodzaje po 20 sztuk każdego rodzaju,
3. Tartinki na krakersach z serem pleśniowym, szynką, papryką, boczkiem – różne rodzaje – 40 sztuk
4. Kawałki melona z szynką parmeńską – 20 sztuk,
5. Koreczki: typu caprese (pomidorek koktajlowy, ser mozzarella, listek bazylii) 20 sztuk, ogórek i łosoś – 20 sztuk, ser kozi i orzech włoski – 20 sztuk, koreczki inne (np. z gruszką, lub ananasem + szynka parmeńska) - 20 szt.
6. Śliwki w boczku – 40 sztuk

Prosimy o podanie w ofercie następujących danych:

- cenę netto/brutto pełnej usługi gastronomicznej
- przewidywane menu z gramaturą
- warunki płatności: 14 lub 30 dni

### III. Kryteria oceny ofert oraz wybór najkorzystniejszej oferty:

1. Jedynym kryterium oceny ofert będzie cena, tj. cena = 100%.
2. Zamawiający uzna za najkorzystniejszą i wybierze ofertę o najniższej cenie, która spełnia wszystkie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia.

### IV. Miejsce i termin składania ofert:

1. Ofertę należy złożyć na formularzu ofertowym (menu z gramatura jako załącznik) do dnia 03.08.2021 r. Ofertę można złożyć drogą elektroniczną, faxem lub w siedzibie Zamawiającego: **Główny Instytut Górnictwa, Centrum Rozwoju Kompetencji**, Aleja Korfantego 79a, 40 - 166 Katowice, fax: 32 259 65 33; e-mail: bkobylin@gig.eu.
2. Informacji udziela: mgr inż. Bogna Kobylńska tel. 32/259 26 04
3. Zamawiający informuje, iż ocenie podlegać będą tylko te pozycje, które wpłyną do Zamawiającego w okresie od dnia ogłoszenia niniejszego zapytania ofertowego, do dnia, w którym upłynie termin składania ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia zapytania ofertowego w każdej chwili, bez podania przyczyny.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia o 20 procent, w zależności od ostatecznej liczebności gości spotkania. Ostateczna ilość uczestników zostanie podana najpóźniej na tydzień przed planowanym terminem.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany terminu, najpóźniej na tydzień przed pierwotnie zaplanowanym terminem.

Zapraszamy do składania ofert