

RZĄDOWE CENTRUM LEGISLACJI  
BIURO ADMINISTRACYJNE

Warszawa, dnia 13 stycznia 2014 r.

**ZAPYTANIE OFERTOWE**

Rządowe Centrum Legislacji (Zamawiający) zwraca się z prośbą o przedstawienie oferty cenowej z uwzględnieniem poniższych wymagań:

**I. PRZEDMIOT I WARUNKI WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

Przedmiotem zamówienia są sukcesywne usługi cateringowe w związku z organizacją szkoleń w Rządowym Centrum Legislacji w 2014 r. w ramach projektu pn. „Doskonalenie technik legislacyjnych w urzędach obsługujących organy władzy publicznej”.

Przewidywana ilość szkoleń w 2014 r.: co najmniej 6.  
Przewidywana ilość uczestników każdego ze szkoleń: co najmniej 30 osób.

Usługa cateringowa obejmować będzie co najmniej:

L.p.	Nazwa	Przewidywana ilość na każde ze szkoleń
1	Kanapki dekoracyjne mix smaków na różnym pieczywie: białym, ciemnym i bagietce	150
2	Koreczki tradycyjne (wegetariańskie) mix smaków	60
3	Koreczki tradycyjne (mięsne) mix smaków	60
4	Koreczki owocowe mix smaków (min. 4 rodzaje)	60
5	Słodkie rogaliki / bułeczki / babeczki	120
6	Herbata Lipton w saszetkach: owocowa, czarna, zielona	60
7	Woda mineralna niegazowana Cisowianka o pojemności 0,5 l	30
8	Soki owocowe Tymbark w szklanych butelkach o pojemności 0,33 l, jabłkowe, porzeczkowe, pomarańczowe	60

**II. PŁATNOŚCI**

Zamawiający dokona płatności po dostarczeniu złożonego przez Zamawiającego zamówienia za każdą wykonaną usługę, na podstawie prawidłowo wystawionej przez Wykonawcę faktury w ciągu 30 dni kalendarzowych od dnia złożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury VAT.

**III. MIEJSCE I TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać przedmiot zamówienia do siedziby RCL w każdym dniu szkolenia o wskazanej przez Zamawiającego godzinie:  
Rządowe Centrum Legislacji, Al. J. Ch. Szucha 2/4, 00-582 Warszawa.  
O terminie szkolenia wybrany Wykonawca zostanie poinformowany co najmniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem każdego ze szkoleń.

**IV. OSOBA ZE STRONY ZAMAWIAJĄCEGO UPRAWNIONA DO KONTAKTU:**

Pani Sylwia Panaś-Karpińska, tel. 22/ 694 66 11, adres email: [spanas@rcl.gov.pl](mailto:spanas@rcl.gov.pl)

**V. OFERTĘ NALEŻY PRZEKAZAĆ:**

W terminie do dnia 17 stycznia 2013 r. do godz.: 12:00.



RZĄDOWE CENTRUM LEGISLACJI  
BIURO ADMINISTRACYJNE

Ofertę można:

- przesłać e-mailem (skan oferty z podpisami osób upoważnionych do reprezentacji) na adres: [zamowienia\\_wzp@rcl.gov.pl](mailto:zamowienia_wzp@rcl.gov.pl)
- przesłać faxem na nr : 22694 61 36
- złożyć w siedzibie Zamawiającego lub przesłać pocztą na adres Al. J. Ch. Szucha 2/4, 00-582 Warszawa.

Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.

## VI. WYBÓR WYKONAWCY ZAMÓWIENIA

Zamawiający przy wyborze Wykonawcy zamówienia weźmie pod uwagę następujące kryteria oceny:

Nr	Kryterium	Waga
1.	Cena za usługę cateringową za 1 szkolenie – (C)	60 %
2.	Ocena za część „estetyczno-smakową”	40 %

### Sposób obliczenia punktów w poszczególnych kryteriach oceny ofert:

- 1) Suma cen jednostkowych - 60%

$$C = \frac{C_{\text{of. n.}}}{C_{\text{of. b.}}} \times 60$$

gdzie:

- C – liczba punktów za kryterium cena  
 C<sub>of. n.</sub> – cena oferty najniższej  
 C<sub>of. b.</sub> – cena oferty badanej

- 2) Część „estetyczno-smakowa”.

**UWAGA!!! Wykonawca do terminu składania ofert winien dostarczyć do siedziby Zamawiającego próbki w poniższym zakresie:**

Nr	Menu	Ilość
1	Kanapki dekoracyjne mix smaków na różnym pieczywie: białym, ciemnym i bagietce	5 na każdym rodzaju pieczywa: białym, ciemnym i bagietce
2	Koreczki tradycyjne (wegetariańskie) mix smaków	5
3	Koreczki tradycyjne (mięsne) mix smaków	5
4	Koreczki owocowe mix smaków (min. 4 rodzaje)	5 każdego z rodzaju smaku
5	Słodkie rogaliki lub bułeczki lub babeczki	5

**Próbki winny być dostarczone po uprzednim uzgodnieniu terminu i godziny z Zamawiającym.**



**RZĄDOWE CENTRUM LEGISLACJI**  
BIURO ADMINISTRACYJNE

Ocena estetyczno-smakowa zostanie przeprowadzona w siedzibie Zamawiającego przez Zespół Degustacyjny w 5-osobowym składzie.

Ocena punktowa degustowanej potrawy dokonana zostanie na podstawie ankiet wypełnionych przez każdego z członków Zespołu Degustacyjnego. Zespół przyzna punkty łącznie za walory smakowe (smak) oraz walory estetyczne (wygląd) dla każdej z ww. pozycji tabeli na podstawie poniższych kryteriów:

<i>Ocena walorów smakowych</i>	<i>Oceny w zakresie walorów estetycznych</i>
Liczba punktów przyznanych kryterium: Absolutnie niesmaczne 0 Niesmaczne 1 Mniej smaczne 2 Średnio smaczne 3 Smaczne 4 Bardzo smaczne 5	Liczba punktów przyznanych kryterium: Zupełnie się nie podoba 0 Nie podoba się 1 Mierne 2 Neutralne 3 Podoba się 4 Bardzo się podoba 5

Z wyników ankiet, o których mowa powyżej zostanie wyciągnięta średnia ocena, a wynik zostanie podstawiony do poniższego wzoru:

Ilość punktów uzyskanych za walory estetyczne i walory smakowe serwowanej potrawy ocenianego Wykonawcy

----- x 40 pkt = liczba uzyskanych przez Wykonawcę punktów w kryterium

Najwyższa ilość punktów uzyskanych przez Wykonawcę za walory smakowe i walory estetyczne serwowanej potrawy

**Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów w każdym z kryteriów oceny ofert. Punkty będą liczone do dwóch miejsc po przecinku.**

**Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi zobowiązania Rządowego Centrum Legislacji do zawarcia umowy.**

Zamówienie współfinansowane jest ze środków pochodzących z projektu pn.

*Doskonalenie technik legislacyjnych w urzędach obsługujących organy władzy publicznej*

współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego,  
Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki,  
Priorytet V - Dobre Rządzenie,  
Działanie 5.1 – Wzmocnienie potencjału administracji rządowej,  
Poddziałanie 5.1.1 Modernizacja systemów zarządzania i podnoszenia kompetencji kadr.

Wicedyrektor  
Biura Administracyjnego

*Tomasz Raszczepkin*