



Olsztyn, 3 lutego 2020 r.

SZACOWANIE WARTOŚCI ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na zapewnieniu cateringu podczas XII edycji Gali „Produkt Warmia Mazury“.

W celu zbadania oferty rynkowej oraz ustalenia wartości zamówienia Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie zwraca się z prośbą o informację dotyczącą szacunkowych kosztów realizacji zamówienia polegającego na zapewnieniu cateringu 24 września 2020 roku w godzinach 17:00-20:00 podczas XII Gali „Produkt Warmia Mazury“, która odbędzie się w Filharmonii Warmińsko-Mazurskiej w Olsztynie. Zamówienie zgodnie z poniższą specyfikacją:

- Catering dla 350 osób (+/- 25 osób) wraz z obsługą kelnerską;
- Aperitif na wejście – wino musujące bezalkoholowe w szklanych kieliszkach;
- Trzy rodzaje soków owocowych: jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka w butelkach 0,25-0,33 ml, po 2 butelki na osobę;
- Kawa czarna z ekspresu ciśnieniowego świeżo parzona oraz kawa rozpuszczalna typu Tchibo, Jacobs lub Nescafe – bez limitu;
- Herbata (min. 3 rodzaje – w tym czarna i owocowa), ekspresowa, pakowana pojedynczo – bez limitu, gorąca woda serwowana z podgrzewaczy elektrycznych – bez limitu;
- Dodatki do napojów gorących tj. mleko, śmietanka – podawane w specjalnych do tego celu naczyniach, cukier biały i trzcinowy, świeża cytryna w plastrach – bez limitu;
- 3 rodzaje ciast domowych – szarlotka, sernik, z bitą śmietaną i owocami (min. 80 g na osobę), po jednym z każdego rodzaju na osobę;
- 2 rodzaje słodkich deserów w mini pucharkach (tiramisu, jogurtowy z owocowym musem), po jednym z każdego rodzaju na osobę;
- 3 rodzaje kanapek koktajlowych miks, np. z wędliną, pastą humus, łososiem wędzonym, serem żółtym i pleśniowym, w tym jeden rodzaj wegetariański. Kanapki podane będą na jasnym i ciemnym pieczywie (po 1 kanapce każdego rodzaju na osobę);
- 2 rodzaje sałatek warzywnych podanych w pucharkach, w tym jedna wegetariańska i jedna z kurczakiem. Sałatki będą składać się z co najmniej 5 składników typu ryż, sałata, ogórek, pomidor, ser feta, makaron, oliwki, papryka, kukurydza itp. (min. 80 g na osobę), po jednej z każdego rodzaju na osobę;
- Owoce filetowane, co najmniej 3 rodzaje, np. ananas, melon, banan, pomarańcza (min. 80 g na osobę);
- 3 rodzaje wykwinnych mini przekąsek bankietowych typu finger foods (zaproponowane przez Wykonawcę w dalszym postępowaniu).

Do zadań Wykonawcy należy również zapewnienie odpowiedniej liczby stolików koktajlowych (minimum 10) w eleganckich pokrowcach w kolorze ecru lub białym. Na głównym stole z cateringiem powinny znaleźć się kompozycje ze świeżych kwiatów w wysokich szklanych wazonach oraz białe serwetki papierowe. Zamawiający nie dopuszcza użycia jednorazowych naczyń, zastawa musi być w jednym fasonie i kolorze (białym, ecru lub grafitowym).

Wycena musi zawierać wartość netto oraz stawkę VAT. W tym celu proszę o wypełnienie i odesłanie formularza, który stanowi załącznik nr 1.

Wycenę należy przesłać na adres mailowy: e.krajewska@warmia.mazury.pl w terminie do 10 lutego 2020 r.

Ewentualne pytania proszę kierować na adres mailowy:
e.krajewska@warmia.mazury.pl

UWAGA:

Niniejsza prośba o oszacowanie wartości zamówienia nie stanowi zapytania ofertowego w myśl przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych i służy zbadaniu rynku.