

Zapytanie ofertowe

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zaprasza do składania ofert na organizację cateringu podczas 57. Konferencji Dyrektorów Generalnych Agencji Płatniczych Unii Europejskiej, która odbędzie się w dniach 5-7 maja 2025 roku.

Zakres zamówienia:

Dzień 1- 5.05.2025 r. – organizacja uroczystej kolacji na terenie obiektu *Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca "Mazowsze" im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach* w godzinach 20:00- 23:00.

Dzień 2- 6.05.2025 r. – poczęstunek na terenie *sadów doświadczalnych SGGW* (okolice ul. Vogla, Zawady w Warszawie w godzinach 17:00 – 18:00)- oraz kolacja bufetowa w *Auli Kryształowej na terenie SGGW* (w godzinach 20:00 – 23:00)

Dzień 1- 5.05.2025 r.	
Kolacja na terenie obiektu <i>Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca "Mazowsze" im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach</i> Forma podania: kolacja zasiadana z porcjowanymi daniami serwowanymi przez kelnerów oraz bufetem z zimnymi przekąskami oraz deserami. Preferowane dania: Tradycyjna kuchnia polska Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 20:00- 23:00	
Zakres usługi:	Cena usługi netto wraz z propozycją menu i gramaturą oraz liczbą porcji na osobę w przypadku dań typu finger food:
Menu powinno składać się z: • przystawki zimnej (mięsna/vegetariańska)*, • zupy, • dania głównego (opcje: mięso, ryba, danie wegetariańskie)*, • deseru.	

<i>* Dokładna liczba dań mięsnych i wegetariańskich zostanie określona po zgłoszeniu preferencji przez uczestników wydarzenia i uwzględniona w zawieranej umowie.</i> Dodatkowo: • bufet z zimnymi przystawkami (finger food, deski wędlin/ serów, wybór sałatek, dodatki itp.)* • Bufet z deserami (wybór min. 3 rodzajów) i świeżymi owocami,* • bufet kawowy i herbaciany, • napoje zimne (woda, soki), • wina (białe i czerwone- ok. 2-3 kieliszki na osobę) W cenie usługi należy zapewnić niezbędne zaplecze, tj.: • stoły (preferowane okrągłe, 10-osobowe) i krzesła, • zastawę stołową adekwatną do rangi wydarzenia, • obrusy bankietowe oraz serwety, • dekorację kwiatową, • profesjonalną obsługę kelnerską. <i>*dostępność po oficjalnej kolacji</i>	
Cena brutto:	

Dzień 2- 6.05.2025 r.
Poczęstunek na terenie sadów doświadczalnych SGGW (okolice ul. Vogla, Zawady w Warszawie) Zamawiający zapewni namiot na stoisko z poczęstunkiem. Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 17:00- 18:00

Zakres usługi:	Cena usługi netto:
Poczęstunek w plenerze: • porcja tradycyjnej szarlotki (<i>min. 120 g/ osobę</i>), • bufet kawowy i herbaciany, • woda z cytryną. Dodatkowo należy zapewnić: • stoły koktajlowe oraz wszelkie niezbędne zaplecze potrzebne do organizacji poczęstunku (<i>ekspresy, warniki itp.</i>), • obsługę, • zastawę szklaną, serwis kawowy, • szklanki do zimnych napojów (typu PINT- 150 szt.).	
Cena brutto:	
Kolacja w Auli Kryształowej na terenie SGGW. Forma podania: kolacja w formie bufetowej. Preferowane dania: Tradycyjna kuchnia polska Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 20:00- 23:00	
Zakres usługi:	Cena usługi netto wraz z propozycją menu i gramaturą oraz liczbą porcji na osobę w przypadku dań typu finger food:
Menu powinno składać się z: • dwóch rodzajów zup, • bufetu gorącego (3 rodzaje mięs, 2 rodzaje ryb, 2 dania wegetariańskie, 3 rodzaje dodatków do mięs i ryb), • bufetu z zimnymi przystawkami (finger food, deski wędlin/ serów, wybór sałatek, dodatki itp.) • bufetu z deserami (wybór min. 3 rodzajów) i świeżymi owocami.	

Dodatkowo: • bufet kawowy i herbaciany, • napoje zimne (woda, soki) • wino (białe i czerwone- <i>około 2-3 kieliszki na osobę</i>). W cenie usługi należy zapewnić niezbędne zaplecze, tj.: • stoły (preferowane okrągłe- 10 osobowe) i krzesła, • zastawę stołową adekwatną do rangi wydarzenia, • obrusy bankietowe oraz serwety, • dekorację kwiatową, • profesjonalną obsługę kelnerską.	
Cena brutto:	

Terminy wykonania usługi:	Cena poszczególnej usługi:
Dzień 1- 5.05.2025 r.	
Dzień 2- 6.05.2025 r.	
RAZEM netto:	
RAZEM brutto:	

Warunki udziału w postępowaniu

Doświadczenie wykonawcy: o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy w ciągu ostatnich **24 miesięcy** zrealizowali co najmniej jedno zamówienie cateringowe dla instytucji państwowej, obejmujące obsługę wydarzenia o charakterze międzynarodowym dla minimum **100 osób** (należy przedstawić referencje lub inny dokument potwierdzający należyte wykonanie usługi).

Wymagania dotyczące realizacji zamówienia:

1. **Wizualna prezentacja dań:** Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia zdjęć proponowanych dań i bufetów w ramach składanej oferty.
2. **Obsługa w języku angielskim:** ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, wykonawca musi zapewnić, aby część członków personelu obsługującego wydarzenie posługiwało się językiem angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym.
3. Zamówienie musi być zrealizowane zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz w wysokiej jakości standardzie usług.
4. Catering powinien obejmować dostawę, serwis oraz ewentualne sprzątanie po wydarzeniu.

Dodatkowo informujemy:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia dań z wykluczeniami alergicznymi oraz specjalnymi preferencjami, takimi jak opcje bezglutenowe.
- Zamawiający pokrywa koszt wynajmu obiektu, w którym odbędzie się wydarzenie oraz koszt wynajmu namiotu do realizacji poczęstunku plenerowego,
- Zamawiający zapewnia, że w ramach realizacji zamówienia zostaną udostępnione wszystkie niezbędne przyłącza do instalacji sprzętu gastronomicznego. Ponadto, udostępniony zostanie parking przeznaczony specjalnie pod urządzenia wymagane do realizacji usługi cateringowej.

Prosimy o przesyłanie ofert na adres e-mail patrycja.furman-kaszuba@arimr.gov.pl oraz dominika.elliott@arimr.gov.pl do dnia **19.03.2025 r.** z uwzględnieniem szczegółowego menu i opcji cenowych.

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod numerem telefonu **22 242 04 73 lub 506 323 304.**