

Warszawa, dnia 13 stycznia 2020 r.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia obejmuje dwie części, tj.: MENU I i MENU II. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Departament Funduszy Europejskich Ministerstwa Aktywów Państwowych w związku z wykonywanymi zadaniami.

Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie (część I i II zamówienia). Terminy, miejsce, liczba uczestników oraz menu będą ustalane każdorazowo przez Zamawiającego, nie później niż na 5 dni roboczych przed planowanym spotkaniem.

Zakres zamówienia obejmuje zapewnienie usług cateringowych w okresie od dnia podpisania umowy do 18 grudnia 2020 r., w zakresie poczęstunku dla maksymalnie 250 uczestników, podczas maksymalnie 20 spotkań.

Zamawiający **dopuszcza możliwość składania ofert częściowych**. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną, bądź na dwie części zamówienia.

Przedmiot zamówienia jest finansowany ze środków Funduszu Spójności w ramach Pomocy Technicznej Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020, zgodnie z pkt 2.2 załącznika XII rozporządzenia 1303/2013.

Kody CPV:

55220000-1- usługi dostarczania posiłków

55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Obowiązki Wykonawcy

1. Do zadań Wykonawcy należeć będzie przygotowanie następujących rodzajów menu, w zależności od charakteru spotkania:

MENU I:

- minimum 4 do wyboru rodzaje dekoracyjnych kanapeczek bankietowych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 6 szt. na osobę, 1 kanapka min. 60 g.);
- minimum 2 do wyboru tartalecki przygotowane z minimum 2 składnikami (w tym: pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt. na osobę, 1 tartalecka min. 50 g);
- koreczki – 2 rodzaje, z minimum 3 składnikami (4 sztuki na osobę);
- 2 rodzaje ciast domowych, bez ciast piaskowych i drożdżowych (łącznie min. 200 g na osobę);
- 2 rodzaje kruchych ciasteczek (łącznie min. 100 g na osobę);
- 4 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę);
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w torebkach (co najmniej 4 rodzaje herbat w tym jeden rodzaj herbaty owocowej i jeden rodzaj herbaty zielonej), śmietanka/mleko do kawy, cukier, woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych butelkach (łącznie min. 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków owocowych 100% (co najmniej 200 ml na osobę). Zorganizowane w postaci bufetu (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

MENU II

- obiad w formie bufetu, składający się z pierwszego i drugiego dania, z czego minimum jedno danie powinno zostać podane w formie dania wegetariańskiego i bezglutenowego. W zestawach obiadowych powinny zostać uwzględnione następujące formy dań:
 - co najmniej dwa rodzaje zup (w tym krem),
 - danie główne mięsne (minimum 2 rodzaje), co najmniej 150 g na osobę,
 - danie bezmięsne (1 rodzaj), co najmniej 150 g na osobę,
 - dodatków w ilości co najmniej 250 g na osobę w postaci ziemniaków gotowanych, ziemniaków opiekanych, ryżu, klusek śląskich itp. oraz zestaw surówek i jarzyn, w ilości co najmniej 150 g na osobę;
- minimum 4 do wyboru rodzaje dekoracyjnych kanapeczek bankietowych przygotowanych na różnym rodzaju pieczywa (jasnym, ciemnym lub pełnoziarnistym), z minimum 4 składników (w tym: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 6 szt. na osobę, 1 kanapka min. 60 g.);
- minimum 2 do wyboru tartaletki przygotowane z minimum 2 składnikami (w tym: pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, minimum 3 szt. na osobę, 1 tartaletka min. 50 g);
- koreczki – 2 rodzaje, z minimum 3 składnikami (4 sztuki na osobę);
- 2 rodzaje ciast domowych, bez ciast piaskowych i drożdżowych (łącznie min. 200 g na osobę);
- 2 rodzaje kruchych ciasteczek (łącznie min. 100 g na osobę);
- 4 rodzaje świeżych owoców krojonych (łącznie min. 150 g na osobę);
- kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata w torebkach (co najmniej 4 rodzaje herbat w tym jeden rodzaj herbaty owocowej i jeden rodzaj herbaty zielonej), śmietanka/mleko do kawy, cukier, woda mineralna niegazowana i gazowana w szklanych butelkach (łącznie min. 500 ml na osobę), 3 rodzaje soków owocowych 100% (co najmniej 200 ml na osobę). Zorganizowane w postaci bufetu (wg potrzeb, adekwatnie do liczby uczestników spotkania).

2. Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże, będą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
3. Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania.
4. Wykonawca po zakończeniu danego spotkania doprowadzi miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed jej rozpoczęcia (uprzątnie wszystkie nieczystości pozostałe po posiłkach).
5. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania spotkania (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi o czym powiadomi Wykonawcę.
6. Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką, a także normami przyjętymi dla tego rodzaju usług.

Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:

1. W przypadku podawania herbaty (w saszetkach) wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warkana wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
2. Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (skirtingi) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów o czym powiadomi Wykonawcę.
3. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone oraz wysterylizowane.

4. W przypadku lunchu bufetowego z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole, na którym będą podawane posiłki.
5. Każde z podawanych dań obiadowych z MENU II powinno zawierać informację o składzie serwowanych dań, a zwłaszcza o zawartych w nich alergenach.
6. Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):
 - a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
 - b) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
 - c) szkło (szklanki): wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
 - d) sztucze: stalowe;
 - e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze białym, dopuszczalne proste wzory;
 - f) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

Kryteria wyboru Wykonawcy dla części I i II zamówienia

Przy wyborze najkorzystniejszej oferty na świadczenie usług cateringowych będącego przedmiotem zamówienia, Zamawiający będzie kierować się następującymi kryteriami i ich znaczeniem oraz w następujący sposób będzie oceniać oferty w poszczególnych kryteriach:

Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego oddzielnie w każdej części zamówienia.

W każdej części zamówienia wybrana zostanie oferta z najwyższą liczbą punktów.

L.p.	Kryterium	Waga
1.	Cena (C)	40%
2.	Propozycja menu (M)	60%
	RAZEM (W)	100%

Zamawiający przyjmuje, że 1 pkt odpowiada 1%.

1. W kryterium *Cena (C)* najwyższą liczbę punktów (40) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{\text{cena oferty najniższej skalkulowanej}}{\text{cena oferty ocenianej}} \times 40$$

2. W kryterium *Propozycja menu* Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego oddzielnie w każdej części zamówienia. Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów 60, każda następna oferta otrzyma odpowiednio o 10 punktów mniej od poprzedniej.

Ogólna ocena danej oferty zostanie obliczona wg. następującego wzoru:

$$W = C + M$$

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wynikającą z sumy punktów uzyskanych w powyższych kategoriach (C, M).

Warunki wyboru Wykonawcy

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące: posiadania wiedzy, doświadczenia oraz osób zdolnych do wykonania zamówienia. Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca w okresie ostatnich dwóch lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 zamówienia polegające na zorganizowaniu usługi cateringowej dla firm i instytucji publicznych, przy czym wartość każdego zamówienia nie może być niższa niż 10 000,00 zł brutto.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odpowiedzi tylko na wybraną ofertę.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględnić.
4. Po wyborze Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie prawo negocjacji warunków zamówienia.
5. Umowa zostanie sporządzona na podstawie wzoru umowy obowiązującego w Ministerstwie Aktywów Państwowych.
6. Niniejsza oferta nie stanowi oferty w myśl art. 66 Kodeksu Cywilnego, jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy Prawo zamówień publicznych oraz nie kształtuje zobowiązania Zamawiającego do przyjęcia którejkolwiek z ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji z zamówienia bez wyboru którejkolwiek ze złożonych ofert.
7. Zamawiający zastrzega, że całościowa oferowana cena stanowi informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej i w przypadku zastrzeżenia jej przez Oferenta jako tajemnicy przedsiębiorstwa lub tajemnicy przedsiębiorcy jego oferta zostanie odrzucona.

W ofercie należy przedstawić

1. Cenę jednostkową brutto/netto za MENU I i MENU II za osobę.
2. Propozycję menu dołączona do oferty powinna zawierać wszystkie elementy wskazane w punktach dotyczących obowiązków Wykonawcy Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.
3. Co najmniej trzy referencje/protokoły odbioru poświadczające zrealizowanie usługi cateringowej, z ostatnich dwóch lat oraz oświadczenie że wartość każdego zamówienia nie była niższa niż 10 000,00 zł brutto.
4. W ofercie należy podać dane dotyczące Wykonawcy (pełna nazwa firmy, adres, telefon, adres e-mail).

Dodatkowe informacje dla Wykonawcy

1. Ostateczną kwotę do zapłaty Wykonawcy za każde spotkanie stanowić będzie iloczyn liczby uczestników spotkania i jednostkowej kwoty kosztów przeliczonych na jednego uczestnika w zależności od wybranego rodzaju menu.
2. Spotkania nie są usługami szkoleniowymi, w związku z tym należy doliczyć podatek VAT.
3. Oferty należy przysyłać w formie elektronicznej na adres anna.guzenda@map.gov.pl w terminie do **22 stycznia 2020 r., do końca dnia.**