

Zamówienie współfinansowane jest z Funduszu Spójności i Europejskiego Funduszu Społecznego

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na zapewnieniu wyżywienia, a w jednym z wariantów również sali konferencyjnej. Usługi będą świadczone w trakcie spotkań, konferencji, szkoleń oraz innych tego typu wydarzeń, organizowanych przez Ministerstwo Zdrowia.

**Uwaga!** Opis przedmiotu zamówienia zawiera maksymalny zakres i rodzaj usług, które może świadczyć Wykonawca. Oznacza to, że Zamawiający, na etapie realizacji konkretnego zamówienia, wskaże rodzaje i ilość usług, które będzie świadczył Wykonawca. Zamawiający zastrzega, że na etapie realizacji konkretnego zamówienia może wymagać, aby koszt wynajmu sali konferencyjnej, wyposażenia sali, wyżywienia dla uczestników (1 przerwa kawowa na każde 4 godziny lekcyjne (45 minut) spotkania oraz obiad na 1 uczestnika nie przekroczył 150 zł, w tym przerwa kawowa maksymalnie 15 zł/osoba, zimny bufet maksymalnie 25 zł/osoba oraz obiad maksymalnie 35 zł/osoba. W takim przypadku Zamawiający zgłosi taką potrzebę.

Zamawiający szacuje, że w trakcie realizacji umowy odbędzie się około 100 usług cateringowych.

**I. Przedmiot zamówienia obejmuje:**

1. Zapewnienie usługi cateringowej i obsługi kelnerskiej

Wymagania ogólne dotyczące zapewnienia każdej usługi cateringowej i obsługi kelnerskiej:

1. Posiłki realizowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami,
2. Wszystkie posiłki i napoje będą uzupełniane na bieżąco w razie potrzeby,
3. Dania oraz napoje (zimne oraz gorące) podane zostaną w naczyniach ceramicznych lub szklanych, niejednorazowego użytku, Zamawiający nie dopuszcza jednorazowej, plastikowej zastawy,
4. Do konsumpcji przygotowane zostaną sztućce metalowe, a użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana,
5. Stoły obiadowe i stoliki koktajlowe zostaną nakryte obrusami (obrusy i skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone),
6. Wszystkie śmieci pozostałe po posiłkach będą regularnie sprzątane,
7. Posiłki muszą być przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości, sporządzone w dniu świadczenia usługi,
8. Potrawy poddawane obróbce termicznej mogą być duszone, gotowane lub pieczone. Nie dopuszcza się potraw smażonych,
9. Posiłki muszą być serwowane w sposób estetyczny,
10. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) muszą posiadać odpowiednią datę przydatności do spożycia,
11. Stwierdzenie „świeżo parzona kawa z ekspresu” oznacza możliwość samodzielnego parzenia kawy przez uczestników wydarzenia z wykorzystaniem ekspresu ciśnieniowego będącego do dyspozycji uczestników w ramach bufetu powitalnego/przerwy kawowej,
12. Wszystkie produkty użyte do przygotowania i zrealizowania usługi (np. soki, kawa, herbata), muszą zostać udostępnione do wglądu na prośbę Zamawiającego, celem weryfikacji czy produkty są zgodne z wymaganiami opisanymi w niniejszym opisie,
13. Wykonawca na prośbę Zamawiającego zapewni jednorazowe pojemniki do transportu żywności,
14. Serwis gastronomiczny - zapewnienie stołów i stolików koktajlowych (w przypadku takiej potrzeby), na których serwowany będzie bufet, przygotowanie, obsługa kelnerska, zastawa ceramiczna oraz szklana, sprzątanie. W przypadku kolacji lub/i obiadu zasiadanego zapewnienie stołów oraz miejsc siedzących.

2. Wychodząc naprzeciw zaleceniom Instytutu Żywności i Żywienia w zakresie zdrowego żywienia, Zamawiający wymaga, aby w ramach usługi gastronomicznej Wykonawca komponował dania zgodnie z poniższym wykazem:

1. 80% produktów wykorzystanych w potrawach powinny stanowić produkty z 2 i 3 piętra piramidy zdrowego żywienia (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej),
2. 10% produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty z 4 piętra piramidy zdrowego żywienia (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej - głównie produkty niskotłuszczowe),
3. 10% produktów wykorzystanych w potrawach mogą stanowić produkty z 5 piętra piramidy zdrowego żywienia (zgodnie z numeracją przyporządkowaną w piramidzie zamieszczonej poniżej - głównie ryby i owoce morza oraz produkty pochodzenia roślinnego),
4. do przygotowania potraw powinien zostać użyty zdrowy tłuszcz typu olej.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Źródło: www.izz.waw.pl |

**II. Formy realizacji usług:**

1. Usługa cateringowa realizowana w trakcie spotkania trwającego do 4h
2. Serwis kawowy:
3. kanapki typu tartinki na pieczywie ciemnym, pełnoziarnistym: mięsne, rybne i warzywne,
4. świeże owoce – 4 rodzaje – pokrojone w słupki lub plastry,
5. świeże warzywa – 3 rodzaje – pokrojone w słupki lub plastry,
6. galanteria cukiernicza – 2 rodzaje świeżych ciast, 3 rodzaje ciastek kruchych,
7. świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warnikach, śmietanka w plastikowych małych pojemniczkach oraz mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, cytryna,
8. woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych – do uzgodnienia z Zamawiającym, o pojemności max. 0,5 l,
9. soki owocowe serwowane w dzbankach - 3 rodzaje

Wszystkie elementy serwisu kawowego uzupełniane na bieżąco w trakcie świadczenia usługi.

1. Usługa cateringowa realizowana w trakcie spotkania trwającego powyżej 4h
2. Całodzienna przerwa kawowa:
3. kanapki typu tartinki na pieczywie ciemnym, pełnoziarnistym: mięsne, rybne i warzywne – podawane przez pierwszą godzinę spotkania
4. galanteria cukiernicza – 2 rodzaje świeżych ciast, 3 rodzaje ciastek kruchych,
5. świeże owoce – 5 rodzajów – pokrojone w słupki lub plastry,
6. świeże warzywa – 3 rodzaje – pokrojone w słupki lub plastry,
7. świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (min. 3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warnikach, śmietanka w plastikowych małych pojemniczkach oraz mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, cytryna,
8. woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych – do uzgodnienia z Zamawiającym, o pojemności max. 0,5 l,
9. soki owocowe serwowane w dzbankach – 3 rodzaje
10. Obiad lub/i kolacja w formie szwedzkiego stołu (miejsce podania uzgodnione z Zamawiającym):
11. bufet gorący – dania główne i dodatki:
    1. zupa – 1 rodzaj, niskokaloryczna (bez dodatków typu śmietana, zasmażka);
    2. danie wegetariańskie – 1 rodzaj – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone,
    3. danie mięsne – 1 rodzaj (np. wołowina) – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone;
    4. danie rybne – 1 rodzaj – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone;
    5. dodatek skrobiowy – 2 rodzaje (np. kasza gryczana lub jaglana);
    6. dodatek warzywny – 2 surówki ze świeżych warzyw z dressingiem na bazie oliwy lub jogurtu oraz warzywa gotowane na parze;
    7. desery: świeże ciasto – 3 rodzaje, deser w pucharkach;
    8. świeże owoce – 3 rodzaje - pokrojone w słupki lub plastry;
12. świeżo parzona kawa z ekspresu ciśnieniowego, herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warnikach, śmietanka w plastikowych małych pojemniczkach oraz mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, cytryna,
13. woda mineralna (gazowana i niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych – do uzgodnienia z Zamawiającym, o pojemności max. 0,5 l),
14. soki owocowe serwowane w dzbankach – 3 rodzaje

Wszystkie elementy serwisu kawowego i obiadu uzupełniane na bieżąco w trakcie świadczenia usługi.

1. Usługa cateringowa realizowana w restauracji
2. Pomieszczenie, w którym realizowana będzie usługa cateringowa musi być wyposażone w klimatyzację lub równorzędny system zapewniający stałą wymianę powietrza, możliwość chłodzenia/podgrzewania powietrza. Dodatkowo musi być także wyposażone w stoły oraz miejsca siedzące dla wszystkich uczestników. Usługa będzie świadczona w miejscu wyznaczonym i wyodrębnionym tylko dla uczestników wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania sali w sposób schludny, o wysokim standardzie.
3. Obiad zasiadany (uroczysty) i/lub kolacja zasiadana (uroczysta):
4. przystawki zimne – 3 rodzaje: mięsne, rybne, wegetariańskie,
5. pieczywo ciemne, pełnoziarniste,
6. gorące dania i dodatki:
7. zupa – 1 rodzaj, niskokaloryczna (bez dodatków typu śmietana, zasmażka);
8. danie mięsne – 1 rodzaj (np. wołowina) – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone;
9. danie rybne – 1 rodzaj – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone;
10. danie wegetariańskie – 1 rodzaj – niskokaloryczne (bez dodatków typu śmietana, zasmażka), gotowane na parze, pieczone lub duszone;
11. dodatek skrobiowy – 2 rodzaje (np. kasza gryczana lub jaglana);
12. dodatek warzywny – 2 surówki ze świeżych warzyw z dressingiem na bazie oliwy lub jogurtu oraz warzywa gotowane na parze;
13. świeże owoce – 3 rodzaje – pokrojone w słupki lub plastry;
14. desery: świeże ciasto – 3 rodzaje, deser w pucharkach;
15. świeżo parzona kawa z ekspresu, herbata (3 rodzaje herbat w torebkach), woda w warnikach, śmietanka w plastikowych małych pojemniczkach oraz mleko do kawy, cukier biały, cukier brązowy, cytryna,
16. woda mineralna (gazowana i niegazowana) w dzbankach,
17. soki owocowe serwowane w dzbankach – 3 rodzaje.
18. Zapewnienie sali konferencyjnej
19. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia sali konferencyjnej dopasowanej do liczby uczestników ze strony Zamawiającego (liczba każdorazowo określona przez Zamawiającego). Sala, w której będą odbywać się spotkania, musi być wyposażona w profesjonalny sprzęt multimedialny (rzutnik multimedialny, ekran, komputer z dostępem do Internetu), profesjonalny system nagłośnienia, a także dobrą akustykę i możliwość pełnego zaciemnienia sali. Pomieszczenie musi być klimatyzowane i dobrze oświetlone.
20. W rozumieniu Zamawiającego salą konferencyjną nie jest pomieszczenie, w którym serwowane są posiłki. Przestrzeń konferencyjna, cateringowa, sanitarna, szatnie oraz miejsce na obiad i/lub kolację, muszą znajdować się w jednym budynku.
21. Wykonawca zapewnia (poniżej przedstawiono maksymalne wyposażenie sali konferencyjnej, które na prośbę Zamawiającego może ulec zmianie):
22. stoły oraz miejsca siedzące (z miękkim obiciem) dla wszystkich uczestników, ustawienie krzeseł musi zapewniać swobodny widok na ekran oraz całą salę (ustawienie krzeseł zamawiający wskaże każdorazowo na etapie realizacji konkretnej usługi),
23. stół prezydialny – w ustawieniu umożliwiającym swobodny widok na ekran oraz salę, na stole podłączony min. 1 laptop do przeprowadzenia prezentacji (z okablowaniem, w tym 1 laptop podłączony do rzutnika),
24. mównicę – umieszczoną tak, aby mówca był widoczny dla uczestników oraz osób siedzących przy stole prezydialnym,
25. tabliczki z imieniem, nazwiskiem, stanowiskiem i reprezentowaną instytucją (wskazane w każdym zaproszeniu do składania ofert wykonawczych dla osób zasiadających przy stole prezydialnym, w zależności od potrzeb Zamawiającego również dla pozostałych osób),
26. możliwość podłączenia laptopa na każdym stole w sali konferencyjnej,
27. profesjonalny system nagłośnienia:
28. przy stole prezydialnym 1 mikrofon dla każdej osoby, przy pozostałych stołach – jeden mikrofon na maksymalnie 5 osób,
29. minimum 2 mikrofony przenośne,
30. Internet bezprzewodowy dostępny dla każdego uczestnika,
31. min. 1 sprawny, podłączony rzutnik multimedialny kompatybilny z laptopem – oba elementy zapewnia Wykonawca,
32. min. 1 ekran ścienny lub przenośny – ustawiony w sposób zapewniający widoczność z każdego miejsca siedzącego na sali, bez konieczności zmiany pozycji krzesła,
33. flipchart z papierem i markerami,
34. klimatyzację we wszystkich pomieszczeniach przeznaczonych dla uczestników – lub równorzędny system zapewniający stałą wymianę powietrza, możliwość chłodzenia/podgrzewania powietrza,
35. zaplecze sanitarne i szatnia w bezpośrednim sąsiedztwie sali konferencyjnej,
36. zapewnienie obsługi technicznej, która zadba o prawidłowe podłączenie sprzętu elektronicznego zarówno przed, jak i w trakcie realizacji usługi. Ewentualne usterki zostaną naprawione na bieżąco i sprawnie.

**III. Termin realizacji zamówień i ilość zamawianych usług**

1. Usługi będą realizowane w różnych terminach, w okresie 24 miesięcy od dnia zawarcia umowy. Konkretne daty poszczególnych zamówień zostaną określone przez Zamawiającego*.*
2. Dostosowanie miejsca realizacji usługi poza siedzibą zamawiającego do uczestników z niepełnosprawnościami.

Miejsce realizacji usług nie może posiadać żadnych barier architektonicznych, utrudniających poruszanie się osobom niepełnosprawnym - brak progów oraz schodów utrudniających osobom niepełnosprawnym dostęp do budynku, sali konferencyjnej, części cateringowej, sanitarnej, szatni oraz miejsca organizacji posiłków. Miejsce wyposażone w windy pozwalające na przejazd co najmniej jednego wózka inwalidzkiego (Zamawiający nie dopuszcza przemieszczania osób niepełnosprawnych windami towarowymi), platformy/podjazdy.

**IV. Liczba uczestników**

Liczba uczestników będzie zmienna, w zależności od rodzaju wydarzenia. Dokładne dane zostaną podane Wykonawcy przed realizacją usługi. Z dotychczasowych doświadczeń wynika, że liczba uczestników może wynosić od 15 do 100 osób. Zamawiający informuje, że przy realizacji umowy, płatności będą dokonywane w oparciu o koszty zmienne, uzależnione od liczby uczestników oraz stałe (np. koszt wynajmu sali konferencyjnej). Każdorazowo Zamawiający przekaże Wykonawcy listę uczestników danego spotkania, konferencji, szkolenia najpóźniej na 2 dni przed ww. spotkaniem, konferencją, szkoleniem. Faktura za usługę będzie sporządzona w oparciu o ww. listę uczestników.

**V. Lokalizacja**

1. Wykonywanie usługi opisanej w II. 1. i 2. co do zasady odbywać się będzie w siedzibie Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza również możliwość realizacji ww. usług w innym, wskazanym przez siebie miejscu, w granicach m. st. Warszawy.
2. Pozostałe usługi będą realizowane na terenie m st. Warszawy, co do zasady w odległości nie więcej niż 4 km od dworca kolejowego Warszawa Centralna lub max 1 km od głównej siedziby Zamawiającego, przy ul. Miodowej 15 (trasa liczona jako najkrótsza dojazdowa samochodem trasa pomiędzy dwoma punktami, drogą publiczną według narzędzia mapy Google). W przypadku konieczności dojazdu komunikacją miejską wymagane jest bezpośrednie połączenia z dworca kolejowego Warszawa Centralna do miejsca organizacji spotkania (bez konieczności przesiadki) – max. 500m od przystanku. W przypadku realizacji usługi w sali konferencyjnej, musi być ona świadczona w jednym obiekcie (spotkanie i wyżywienie). Na wyraźne zlecenie Zamawiającego, Wykonawca może wskazać również obiekt w innej odległości, niż wskazana powyżej.

**VI. Informacje i wymagania dodatkowe**

1. Wykonawca ma obowiązek oznakowania miejsca konferencji, spotkania, narady itp. zgodnie z wytycznymi Zamawiającego.

2. Wykonawca zapewni koordynatora spotkania, osobę obecną w miejscu realizacji danej usługi w trakcie całego spotkania. Może także zostać jej powierzona rejestracja uczestników danego spotkania oraz obsługa techniczna spotkania. Może się zdarzyć, że w jednym czasie zaistnieje konieczność zorganizowania więcej niż jednego spotkania, konferencji, szkolenia. Wówczas, w trakcie każdego spotkania, konferencji, szkolenia musi być obecna osoba ze strony Wykonawcy.

3. Komunikacja z Zamawiającym

1. Wykonawca i Zamawiający wyznaczą osoby odpowiedzialne za koordynację realizacji umowy. Rolą koordynatorów umowy będzie w szczególności:
2. monitorowanie przebiegu realizacji umowy;
3. dbanie o jakość i prawidłowość realizacji usług zgodnie z umową;
4. komunikacja w zakresie przebiegu umowy, w tym zauważalnych problemów, wniosków dotyczących usprawnienia realizacji umowy.
5. Komunikacja z Wykonawcą będzie się odbywać za pomocą poczty elektronicznej, faksu lub telefonicznie (ustalenia telefoniczne każdorazowo muszą zostać niezwłocznie potwierdzone e-mailowo lub za pomocą faksu).
6. Wykonawca zapewni odpowiednią liczbę osób obsługujących umowę, mając na względzie szacunki dot. zapotrzebowania na usługę cateringową oraz wartość umowy, jak również terminy wykonania poszczególnych usług określonych w OPZ.

4. Współpraca między Wykonawcą a Zamawiającym

1. W przypadku realizacji usługi cateringowej w trakcie spotkania trwającego do 4h oraz powyżej 4h:
2. Zamawiający złoży zapotrzebowanie z zaznaczeniem, którą opcję spotkania wybiera na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem. W uzgodnieniu z Wykonawcą termin ten może ulec skróceniu. Zamawiający określi: miejsce, datę, godziny świadczenia usługi (rozpoczęcia i przewidywanego zakończenia) oraz przewidywaną liczbę uczestników.
3. Wykonawca w terminie minimum 2 dni przed planowanym wydarzeniem jest zobowiązany do ustalenia z Zamawiającym menu, które będzie serwowane podczas realizacji usługi. Zamawiający zastrzega możliwość zgłaszania uwag do propozycji Wykonawcy.
4. Zamawiający każdorazowo na 2 dni przed planowanym terminem wydarzenia zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby uczestniczących osób, na tej podstawie będzie dokonane rozliczenie konkretnej usługi.
5. W przypadku realizacji usługi cateringowej poza siedzibą Zamawiającego – restauracja:
6. Zamawiający złoży zapotrzebowanie z wyszczególnionym zakresem zamówienia na realizację konkretnej usługi cateringowej na minimum 4 dni przed planowanym wydarzeniem. W uzgodnieniu z Wykonawcą termin ten może ulec skróceniu. Zamawiający określi: datę, godziny świadczenia usługi (rozpoczęcia i przewidywanego zakończenia) oraz przewidywaną liczbę uczestników.
7. Wykonawca w terminie do 3 dni przed planowanym wydarzeniem zobowiązany do ustalenia z Zamawiającym menu, które będzie serwowane podczas realizacji usługi oraz miejsca świadczenia usługi (stosownie do wymagań Zamawiającego). Zamawiający zastrzega możliwość zgłaszania uwag do wszystkich propozycji Wykonawcy.
8. Zamawiający każdorazowo na 2 dni przed planowanym terminem wydarzenia zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby uczestniczących osób, na tej podstawie będzie dokonane rozliczenie konkretnej usługi.
9. W przypadku realizacji usługi cateringowej oraz wynajmu sali konferencyjnej:
10. Zamawiający złoży zapotrzebowanie z wyszczególnionym zakresem zamówienia na realizację konkretnej usługi cateringowej i wynajem sali konferencyjnej na minimum 6 dni przed planowanym wydarzeniem. W uzgodnieniu z Wykonawcą termin ten może ulec skróceniu. Zamawiający określi: datę, godziny świadczenia usługi (rozpoczęcia i przewidywanego zakończenia), przewidywaną liczbę uczestników oraz wymogi dotyczące sali konferencyjnej.
11. Wykonawca w terminie do 4 dni przed planowanym wydarzeniem zobowiązany do ustalenia z Zamawiającym menu, które będzie serwowane podczas realizacji usługi oraz miejsca świadczenia usługi (stosownie do wymagań Zamawiającego). Zamawiający zastrzega możliwość zgłaszania uwag do wszystkich propozycji Wykonawcy.
12. Zamawiający każdorazowo na 2 dni przed planowanym terminem wydarzenia zobowiązuje się do podania ostatecznej liczby uczestniczących osób, na tej podstawie będzie dokonane rozliczenie konkretnej usługi.
13. Protokoły odbioru usługi, faktury
14. Po zakończeniu każdej zrealizowanej usługi Wykonawca podpisze protokół odbioru usługi, a w przypadku realizacji części przedmiotu zamówienia podpisze protokół odbioru części zamówienia. Wzór protokołu stanowi **załącznik nr 3** do umowy. Podpisany protokół odbioru usługi upoważnia Wykonawcę do wystawienia faktury.
15. Rozliczenie za realizację umowy będzie odbywało się zgodnie z poniższym wyszczególnieniem, zgodnym z ofertą Wykonawcy:
16. w przypadku rozliczenia usługi cateringowej realizowanej w trakcie spotkania trwającego do 4h, podstawową jednostką rozliczeniową jest koszt serwisu kawowego w przeliczeniu na 1 uczestnika spotkania, konferencji, szkolenia,
17. w przypadku rozliczenia usługi cateringowej realizowanej w trakcie spotkania trwającego powyżej 4h, podstawową jednostką rozliczeniową jest koszt całodziennej przerwy kawowej, obiadu lub/i kolacji w przeliczeniu na 1 uczestnika spotkania, konferencji, szkolenia,
18. w przypadku rozliczenia usługi cateringowej realizowanej w sali konferencyjnej, podstawową jednostką rozliczeniową jest koszt zawarty w lit. a) lub b) oraz koszt wynajmu sali konferencyjnej.

**VII. Warunki udziału w postępowaniu**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. Nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust 1 Ustawy pzp.
2. Spełniają warunek określony w art. 22 ust. 1 p. 2 Ustawy pzp, dotyczący posiadania wiedzy i doświadczenia. Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed wszczęciem postępowania (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonał należycie co najmniej 3 zamówienia na usługi cateringowe na rzez zorganizowanej grupy liczącej co najmniej 15 osób.
3. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków wymienionych powyżej na podstawie danych i informacji zawartych w żądanych i załączonych do oferty dokumentach i oświadczeniach.

**VIII. Kryteria i ocena ofert**

1. Zamawiający dokona wyboru oferty na podstawie oceny zgodności ofert z Opisem Przedmiotu Zamówienia oraz najkorzystniejszej pod względem kryteriów oceny ofert.
2. **oferowana cena (kwota ogólna z zał. 3) – 60 pkt**
3. **doświadczenie wykonawcy – 40 pkt**

Ad 1) Wartość punktowa za kryterium **„Oferowana cena”** jest wyliczana według wzoru

|  |  |
| --- | --- |
|  | gdzie:  Wcw - waga ceny za wyżywienie  Cmin - najniższa zaoferowana cena oferty nie podlegającej odrzuceniu  Co - cena oferowana |

Ad 2) Wartość punktowa za kryterium **„Doświadczenie wykonawcy”**

2. Wykonawcy, w celu dokonania przez Zamawiającego oceny oferty, zobowiązani są do złożenia Wykazu wykonanych usług (załącznik nr 2 do OPZ). Zestawienie to ma dotyczyć ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy niż 3 lata – należy złożyć Wykaz wykonanych usług zrealizowanych w tym okresie (wykaz musi dotyczyć usług innych niż wykazane w Wykazie wykonanych usług – zał. 1 do OPZ) Wartość punktowa za kryterium – doświadczenie wykonawcy – wyliczana jest następująco:

1. jeśli Wykonawca w zestawieniu wykaże od 11 usług zrealizowanych dla co najmniej 15 osób **– 40 pkt**
2. jeśli Wykonawca w zestawieniu wykaże od 8 do 10 usług zrealizowanych dla co najmniej 15 osób **– 20 pkt**
3. jeśli Wykonawca w zestawieniu wykaże od 5 do 7 usług zrealizowanych dla co najmniej 15 osób **– 10 pkt**
4. jeśli Wykonawca w zestawieniu wykaże poniżej 5 usług zrealizowanych dla co najmniej 15 osób **– 0 pkt**