

Warszawa, dnia 14.11.2019 r.

**ZapytaniE ofertowe nr 146/2019**

na usługę cateringową

na spotkaniu świątecznym w dniu 19.12.2019 r. w Instytucie Biologii Doświadczalnej im. Marcelego Nenckiego Polskiej Akademii Nauk

**Zamawiający:** Instytut Biologii Doświadczalnej im. M. Nenckiego PAN,

z siedzibą przy ul. Pasteura 3, Warszawa (02-093), NIP:525-000-92-69, REGON 000325825

Osoba do kontaktów w sprawie zamówienia: Edyta Momot, tel: 48 22 5892 208

e-mail: e.momot@nencki.edu.pl

Termin zgłaszania ofert: do dnia **22.11.2019r. do godz. 12:00**

Termin dostarczenia próbek wybranych produktów z menu –w dniu **27.11.2019 do g. 13:00   
(Próbki:** Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami – 200 g, tradycyjny śledź w oleju – 200 g, ryba z warzywami po grecku – 200 g, jaja nadziewane w dwóch smakach – 200g, ciasto czekoladowe – 200 g. Koszt dostarczenia próbek ponosi Wykonawca. Zamawiający nie zwraca żadnych środków finansowych za próbki ani za ich transport)

**I. Opis przedmiotu zamówienia:**

Sale do świadczenia cateringu zapewnia Zamawiający. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobligowany jest do:

1. Zapewnienia dań wigilijnych **w dniu 19.12.2019 r. dla 400 osób** według przykładowego menu:

Na ciepło :

\* Barszcz czerwony

\* Uszka z grzybami

\* Paszteciki z kapustą i grzybami

\* Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

\* Kapusta z grzybami

Na zimno :

\* Rolada rybna w galarecie

\* Łosoś wędzony z musem chrzanowym

\* Tradycyjny śledź w oleju

\* Tatar śledziowy

\* Sałatka śledziowa z jajkiem, oscypkiem, ogórkiem konserwowym i czerwoną cebulą

\* Ryba z warzywami po grecku

\* Sałatka rybna

\* Sałatka jarzynowa

\* Jajka nadziewane, w dwóch smakach

\* Dodatki: Sos tatarski, sos chrzanowy

\* Pieczywo

Na słodko

\* Makowiec świąteczny

\* Sernik z lukrem

\* Ciasto czekoladowe

\* Miodownik

Napoje zimne i ciepłe

1. Zapewnienie i przygotowanie stołów koktajlowych – obrusów, dekoracji świątecznych, ekspozycji menu, posprzątania po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu);
2. Zapewnienia własnych naczyń (termosów/podgrzewaczy, filiżanek, spodeczków, szklanek, łyżeczek, cukiernic, talerzy itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Musi to być zastawa porcelanowa. Zamawiający nie dopuszcza możliwości użycia naczyń plastikowych;
3. Dowozu cateringu o ustalonej z Zamawiającym godzinie i świadczenia obsługi kelnerskiej.
4. Świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi w tym zakresie;
5. Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

Zamawiający wymaga, aby Wykonawca był dostępny, niezwłocznie od momentu złożenia oferty do czasu realizacja zamówienia, w każdy dzień roboczy od 8:00 do 16:00. Na prośbę telefoniczną Zamawiającego, Wykonawca powinien stawić się w ciągu godziny w siedzibie Zamawiającego w celu konsultacji Zamówienia.

**II Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny ich spełnienia (jeśli dotyczy)**

1. Firma powinna świadczyć usługi na rynku lokalnym (Warszawa i okolice – maksymalnie 50 km od Warszawy) ze względu na konieczność osobistego stawiennictwa w siedzibie Zamawiającego (zgodnie z wymogami Opisu Przedmiotu Zamówienia) – potwierdzeniem jest informacja o siedzibie firmy wskazana w ofercie, która musi być zgodna z dokumentami rejestrowymi.
2. Firma powinna mieć doświadczenie poparte referencjami z organizacji spotkań świątecznych, eventów lub konferencji (na potwierdzenie spełnienia powyższego warunku należy dołączyć referencje od trzech zleceniodawców z 2017, 2018 lub 2019 roku )

**III Kryteria oceny ofert**

1. Przy wyborze Zamawiający będzie się kierował punktacją wyszczególnioną poniżej przy następującej wadze kryteriów:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr** | **Kryterium oceny** | **Waga = Punkty** |
| 1 | Cena | 50% = 50 pkt |
| 2 | Menu | 20% = 20 pkt |
| 3 | Degustacja smakowa próbek | 30% = 30 pkt |

1. Stosowanie matematycznych obliczeń stanowi zasadę przy ocenie ofert. Waga danego kryterium równa się maksymalnej liczbie punktów możliwych do uzyskania. Ocena punktowa (w zaokrągleniu do setnych części punktu) dokonana zostanie na podstawie opisanych poniżej zasad/wzorów;
2. Kryterium **Cena** – w zakresie tego kryterium oceniane będzie zaoferowanie jak najniższej ceny oferty. Ocena następować będzie w odniesieniu do najkorzystniejszej ceny spośród zaoferowanych przez Wykonawców. Kryterium, liczone wg wzoru:

**Ocena oferty rozpatrywanej = (cena najniższa : cena rozpatrywana) x 50**

1. Kryterium **Menu** – w zakresie tego kryterium oceniane będzie menu zaproponowane przez Wykonawcę. Punktowanie nastąpi wg zasad:

* Zespół oceniający Zamawiającego dokona oceny porównawczej ofert pod względem różnorodności i wielkości zaproponowanego menu. Oferta z najlepszym menu otrzyma **20 pkt**, kolejne oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów w zależności od liczby ofert, które wpłyną do zamawiającego (np. jeśli wpłyną 3 oferty – to najlepsza otrzyma 20 pkt, druga w kolejności 10 pkt, a trzecia 0 pkt)

**Ocena oferty rozpatrywanej = punkty otrzymane**

1. Kryterium **Degustacja smakowa próbek**– w zakresie tego kryterium oceniane będą próbki dostarczane przez Wykonawcę. Punktowanie nastąpi wg zasad:

* Zespół oceniający Zamawiającego dokona oceny porównawczej ofert pod względem smaku dostarczonych próbek. Oferta najlepiej oceniona otrzyma   
  **30 pkt**, kolejne oferty otrzymają odpowiednio mniej punktów w zależności od liczby ofert, które wpłyną do zamawiającego (np. jeśli wpłyną 3 oferty – to najlepsza otrzyma 30 pkt, druga w kolejności 15 pkt, a trzecia 0 pkt)

**Ocena oferty rozpatrywanej = punkty otrzymane**

1. Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów po zsumowaniu w poszczególnych kryteriach (Cena + Menu + Degustacja próbek), pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

**IV Opis Przygotowania Oferty i jej Ocena:**

* + - 1. Oferta powinna zostać przygotowana na wzorze nr 1 załączonym do Zapytania.
      2. Oferta powinna zawierać Informację o łącznej wartości netto i brutto zamówienia oraz zawierać propozycję menu – uwzględniającą gramaturę serwowanych dań.

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, przed podpisaniem umowy dostarczy skany: zaświadczenia o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, zaświadczenia REGON oraz zaświadczenia o nadaniu NIP.
2. Oferty należy przesyłać elektronicznie w postaci zeskanowanej oferty oryginalnej pocztą elektroniczną na adres:e.momot@nencki.edu.pl.
3. Prosimy oznaczyć ofertę w tytule wiadomości: **spotkanie świąteczne**
4. Ocenie poddane zostaną tylko te oferty, które zawierają wszystkie elementy wymienione powyżej i dla których dostarczono wymagane próbki do siedziby Zamawiającego.

**V Dodatkowe informacje:**

1. W celu realizacji zamówienia z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana umowa.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji warunków umowy z najlepszymi Wykonawcami.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie wybierania żadnego z Wykonawców.
4. Wybór Wykonawcy zostanie ogłoszony na stronie www. Zamawiającego niezwłocznie po zakończeniu procedury.

Pasteura 3, 02-093 Warszawa, tel: (48-22) 589 2180;, e-mail: w.boguta@nencki.gov.pl; <http://www.nencki.gov.pl_>