

Warszawa, 10.12.2014r.

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT
NA USŁUGĘ CATERINGOWĄ PODCZAS GALI XV PLEBISCYTU
NA NAJLEPSZYCH SPORTOWCÓW WARSZAWY 2014r.**

Zapraszam do udziału w postępowaniu mającym na celu wyłonienie Wykonawcy, któremu zostanie udzielone zamówienie na świadczenie usługi cateringowej podczas Gali XV Plebiscytu na Najlepszych Sportowców Warszawy 2014r.

Termin i miejsce realizacji zamówienia:

13-14.02.2015 r., w godz. 20.00-05.00

Arena Ursynów, ul. Pileckiego 122, 02-781 Warszawa

Informacje dotyczące:

- zakresu i sposobu realizacji zamówienia,
- zasad postępowania oraz wyboru Wykonawcy

zostały określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia (zwanej dalej „siwz”) stanowiącej załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

W przypadku zainteresowania wstępną ofertę cenową należy przesłać zgodnie z formularzem ofertowym stanowiącym załącznik nr 2/2.1 **do dnia 18.12.2014r. do godz. 10.00** na adres:

Ursynowskie Centrum Sportu i Rekreacji, ul. Pileckiego 122, 02-781 Warszawa

lub na nr faxu: 022 334-62-11

lub na adres e-mail: przetargi@ucsir.pl

Zamówienie będzie realizowane na podstawie umowy, której wzór stanowi załącznik nr 3.

Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Anna Klitenik,
e-mail: przetargi@ucsir.pl

Zastępca Dyrektora
Kierownik Oddziału
Piotr Kondratowicz

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:

Miasto Stołeczne Warszawa Ursynowskie Centrum Sportu i Rekreacji
ul. Pileckiego 122, 02 – 781 Warszawa,
tel./fax (022) 334 – 62 – 12 , (022) 334 – 62 – 11,
e mail: przetargi@ucsir.pl , adres strony internetowej: www.ucsir.pl

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

A. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 730 osób obejmująca:

1. Catering dla 650 gości zaproszonych na Galę (przewiduje się zmniejszenie liczby gości do 600)
2. Catering dla 50 pracowników obsługi.
3. Catering dla 30 artystów estradowych.
4. Dekorację i wyposażenie stołów oraz opracowanie i wydruk karty dań.

B. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia

1. Catering dla gości – 650 osób w godz. 20.00-5.00
 - a) Stoły okrągłe, 10-osobowe.
 - b) Bufety z konsumpcją.
 - c) Obsługa kelnerska:
 - Wskazane stoły (ok. 5)- jeden kelner do obsługi jednego stołu
 - Pozostałe stoły (ok. 60) - jeden kelner do obsługi dwóch stołów
 - d) Dobór oraz dostosowanie odpowiednich komponentów:
 - przygotowanie menu opartego na bogatej ofercie dań,
 - przygotowanie co najmniej 3 stacji gastronomicznych,
 - aranżacja stołów wraz z odpowiednią zastawą.

Założenia do oferty menu dla gości:

- aperitif powitalny,
- bufet zimny /owoce morza, mięsa, wędliny, jarskie, wegetariańskie, sałaty/, dodatki /pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne/,
- bufet gorący /zupy, dania główne, bezmięsne/, dodatki /ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki/,
- desery, owoce,
- napoje /gorące oraz zimne/

Założenia do oferty na napoje alkoholowe dla gości:

Sponsorowanie lub pozyskanie przez firmę cateringową partnerów /sponsorów/ w zakresie dostarczenia alkoholu w przewidywanej ilości:

- wódka – 330 butelek o poj. 0,5 l,
- wino białe – 150 butelek o poj. 0,7 l,
- wino czerwone – 250 butelek o poj. 0,7 l,
- whisky – 40 butelek o poj. 0,7 l
- gin – 20 butelek o poj. 0,7 l
- campari – 15 butelek o poj. 0,7 l
- piwo – 100 l

Oferta ilościowa, o której mowa w załącznikach nr 2. i nr 2.1 powinna uwzględniać dostępność potraw oraz napojów zimnych, gorących i alkoholowych przez cały czas trwania imprezy dla 650 osób.

2. Catering dla pracowników obsługi – 50 osób
 - napoje /gorące oraz zimne/
 - bufet gorący /zupa, danie mięsne, sałaty/, dodatki /ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki/
3. Catering dla artystów estradowych – 30 osób
 - napoje / gorące oraz zimne/
 - bufet gorący /zupa, danie mięsne, sałaty/, dodatki /ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki/
 - bufet zimny /owoce morza, mięsa, wędliny, jarskie, wegetariańskie, sałaty/, dodatki /pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne/,
4. Dekorację i wyposażenie stołów oraz opracowanie i wydruk karty dań
 - odpowiednia aranżacja stołów (zastawa stołowa, obrusy, dekoracja – kwiaty, stroiki itp)
 - numeracja stołów – stabilne, widoczne numeratory

III. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy:

1. wykażą, że posiadają wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia. Warunek posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia spełniają wykonawcy, którzy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, wykonali co najmniej trzy usługi cateringowe wraz z obsługą kelnerską, świadczone podczas zasiadanych imprez z udziałem co najmniej 650 osób – dotyczy uroczystych gali, balów itp. (nie dotyczy świadczenia usług cateringowych podczas szkoleń, konferencji, pikników plenerowych itp.) W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku należy złożyć wykaz zrealizowanych zamówień, o których mowa wyżej, wraz z podaniem ich:
 - a) wartości,
 - b) przedmiotu,
 - c) dat wykonania,
 - d) podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonanewraz z załączeniem referencji potwierdzających należyte wykonanie. W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie były już wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów potwierdzających należyte wykonanie.
2. złożą oświadczenie, że będą sponsorem lub, że posiadają lub zawrą umowę sponsorską z dostawcą napojów alkoholowych. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy do okazania oświadczenia podpisanego przez sponsora lub umowy sponsorskiej o oddaniu do dyspozycji Wykonawcy napojów alkoholowych przewidzianych do realizacji przedmiotu niniejszego postępowania - nie wykonanie obowiązku będzie uznane za uchylenie się od zawarcia umowy.

Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale III na podstawie złożonych dokumentów, wymienionych w ust 1-2. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana metodą „spełnia – nie spełnia”. Z treści załączonych dokumentów musi jednoznacznie wynikać, że stawiane warunki Wykonawca spełnił. Niespełnienie warunków podmiotowych określonych w ust 1-2 skutkować będzie wykluczeniem z postępowania

IV. PRZYGOTOWANIE OFERTY:

1. Ofertę należy przygotować zgodnie z załącznikiem nr 2 oraz załącznikiem nr 2.1 do niniejszej siwz.
2. W załączniku nr 2.1 Zamawiający wskazał:
 - a) oczekiwane lub minimalne ilość porcji,

- b) oczekiwane lub minimalne wielkość porcji
- c) oczekiwaną lub minimalną łączną objętość lub wagę
- d) uwagi dotyczące rodzaju potraw, składników, ilości oraz inne uwagi dotyczące oferowanych produktów.

3. W załączniku nr 2.1 Wykonawca zobowiązany jest podać:

- a) oferowane ilości porcji
- b) oferowane wielkości porcji
- c) oferowaną łączną objętość lub wagę produktu

Oferta cenowa, o której mowa wyżej musi obejmować wszelkie koszty realizacji zamówienia, w tym w szczególności obsługę, transport, wyposażenie, dekorację stołów oraz bufetów.

V. PRZEBIEG POSTĘPOWANIA:

Postępowanie będzie prowadzone w trzech etapach:

Etap I: Złożenie ofert wstępnych.

Na tym etapie Zamawiający oceni czy Wykonawcy spełniają warunki udziału w postępowaniu oraz zapozna się z propozycjami Wykonawców.

W przypadku istotnych rozbieżności pomiędzy ofertami dotyczącymi zaproponowanych produktów, ilości, itp. składników oferty, Zamawiający dopuszcza możliwość negocjacji z Wykonawcami w celu doprecyzowania menu oraz sposobu realizacji zamówienia.

Etap II: Złożenie ofert ostatecznych.

Zamawiający, po uwzględnieniu propozycji Wykonawców przedstawionych w ofertach wstępnych lub podczas przeprowadzonych negocjacji zaprosi Wykonawców, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu do złożenia ofert ostatecznych.

Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o kryterium cena brutto 100%. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów. Liczba punktów za cenę oferty ocenianej będzie wyliczana według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa cena ofertowa brutto}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \times \text{waga kryterium}$$

C – ilość otrzymanych punktów za dane kryterium, 1%=1

Etap III: Zawarcie umowy lub zamknięcie postępowania bez dokonania wyboru żadnej oferty.

VI. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA :

Zamawiający udzieli zamówienia (zawrze umowę) z Wykonawcą, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę.

Warunkiem zawarcia umowy jest przedstawienie dokumentu ubezpieczenia w zakresie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności cateringowej. Suma gwarancyjna nie może być niższa niż 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych).

Jeżeli wybrany Wykonawca uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru Wykonawcy.