Załącznik nr 1

**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,

e mail: [przetargi@ucsir.pl](mailto:przetargi@ucsir.pl) , adres strony internetowej: [www.ucsir.pl](http://www.ucsir.pl)

II. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 750 osób obejmująca:

1. Catering dla 700 gości zaproszonych na Galę (dopuszcza się możliwość zmniejszenia liczby gości do 650)
2. Catering dla 50 pracowników obsługi.
3. Catering dla 20 artystów estradowych.
4. Dekorację i wyposażenie stołów oraz opracowanie i wydruk karty dań.

B. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia

1. Catering dla gości – 700 osób w godz. 20:00-05:00
   1. Stoły okrągłe, 10-osobowe wraz z krzesłami.
   2. Bufety z konsumpcją.
   3. Obsługa kelnerska:
      * Wskazane stoły ( ok. 5) - jeden kelner do obsługi jednego stołu
      * Pozostałe stoły ( ok. 65) - jeden kelner do obsługi dwóch stołów
   4. 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 – 300 butelek o poj. 0,5 l,
* wino białe – 250 butelek o poj. 0,7 l,
* wino czerwone – 150 butelek o poj. 0,7 l,
* whisky – 50 butelek o poj. 0,7 l
* gin – 25 butelek o poj. 0,7 l
* campari – 20 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 700 osób.

1. Catering dla pracowników obsługi – 50 osób

- napoje /gorące oraz zimne/

- bufet gorący /zupa, danie mięsne, sałaty/, dodatki /ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki/

1. Catering dla artystów estradowych – 20 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/,

1. 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, wesel itp.) W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku należy złożyć wykaz zrealizowanych zamówień, o których mowa wyżej, wraz z podaniem ich:

1. wartości,
2. przedmiotu,
3. dat wykonania,
4. podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane

wraz z załączeniem referencji potwierdzających należyte wykonanie zamówień wskazanych w wykazie. Zamawiający wymaga aby z treści referencji wynikała ilość oraz rodzaj serwowanych dań.

Wykaz, o którym mowa wyżej może być pomniejszony o usługi wykonywane w okresie ostatnich trzech lat na rzecz Zamawiającego.

1. 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 wyżej 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:
   1. wymagane ilości porcji,
   2. wymagane wielkości porcji
   3. wymaganą łączną objętość lub wagę
   4. uwagi dotyczące rodzaju potraw, składników, ilości oraz inne uwagi dotyczące oferowanych produktów.
3. W załączniku nr 2.1 Wykonawca zobowiązany jest podać:
   1. oferowane ilości porcji
   2. oferowane wielkości porcji
   3. oferowaną łączną objętość lub wagę produktu

Oferta nie może zawierać mniejszych ilości, wielkości oraz wag od wymaganych. Zaproponowanie większych od wymaganych nie wpłynie na ocenę oferty.

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

Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców w realizacji zamówienia.

V. OCENA OFERT:

1. Ocenie będą podlegały oferty, które nie przekraczają środków finansowych jakie Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia.
2. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty, spośród ofert o których mowa w pkt. 1, w oparciu o następujące kryteria oceny:
3. cena brutto 70%
4. jakość usługi 30% (ocenie podlegają walory smakowe potraw oraz ich estetyka).
5. Liczba punktów w kryterium cena będzie wyliczana według następującego wzoru:

najniższa cena ofertowa brutto

C= -------------------------------------------- x 70

cena ofertowa brutto oferty badanej

1. Liczba punktów w kryterium jakość usługi zostanie przyznana indywidualnie przez każdego członka komisji na podstawie oceny (degustacji) potraw określonych   
   w złożonej ofercie - zgodnie z załącznikiem nr 2.1. oraz na podstawie oceny estetyki podania potraw.
2. W kryterium jakość usługi każdy członek komisji może przyznać maksymalnie 30 pkt. każdej ofercie.
3. Ilość punktów w kryterium jakość usługi będzie liczona wg następującego wzoru:

Oferta badana (ilość przyznanych pkt)

J= -------------------------------------------- x 30

Oferta z najwyższą ilością przyznanych pkt

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą ilość punktów w podanych kryteriach (cena oraz jakość usługi).
2. Przy obliczaniu ilości punktów (1% = 1 pkt) Zamawiający zaokrągli wynik każdego działania określonego w pkt. 3 i 6 do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli wynik działania zawiera więcej niż dwa miejsca po przecinku Zamawiający zastosuje następującą zasadę:
3. trzecią cyfrę po przecinku mniejszą od 5 odrzuci
4. drugą cyfrę po przecinku podniesie o 1 jeżeli trzecia cyfra jest równa 5 lub większa od 5.
5. Podczas degustacji ocenie będą podlegały następujące potrawy:
6. zupa (tabela nr 2)- jeden rodzaj zupy
7. bufet zimny (tabela nr 3) wraz z wybranymi dodatkami (tabela nr 5)

* jeden rodzaj ryby (poz. nr 1)
* jeden rodzaj mięsa (poz. nr 3)

1. sałaty i sałatki (tabela nr 4) – jeden rodzaj sałatki
2. bufet gorący (tabela nr 6) wraz z wybranymi dodatkami do bufetu gorącego

* jeden rodzaj dania mięsnego (poz. nr 1)
* jeden rodzaj dania rybnego (poz. nr 3)

1. desery (tabela nr 8)

* jeden rodzaj ciasta (poz. nr 1)
* jeden rodzaj kremu, musu lub galaretki (poz. nr 3)

1. Planowany termin degustacji: 30.11-04.12.2015r. w godz. 12.00-16.00 w Arenie Ursynów. Zamawiający poinformuje Wykonawców o dokładnym terminie oraz godzinie przeprowadzenia degustacji.
2. Nie przystąpienie Wykonawcy do degustacji skutkować będzie odrzuceniem oferty.

VI. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA :

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