

Specyfikacja istotnych warunków zamówienia (siwz)

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 , adres strony internetowej: www.ucsir.pl

II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 770 osób w terminie 02-03.02.2018r. w godzinach 20:00-05:00 obejmująca:
 - 1.1 Catering dla 700 gości zaproszonych na Galę (dopuszcza się możliwość zmniejszenia liczby gości do 650):
 - a) Stoły okrągłe, 10-12 osobowe wraz z krzesłami.
 - b) Bufety z konsumpcją.
 - c) Obsługa kelnerska:
 - wskazane stoły (ok. 5) - jeden kelner do obsługi jednego stołu
 - pozostałe stoły (ok. 65) - jeden kelner do obsługi dwóch stołów
 - d) Dobór oraz dostosowanie odpowiednich komponentów:
 - przygotowanie menu opartego na bogatej ofercie dań,
 - przygotowanie 2 stacji gastronomicznych,
 - aranżacja stołów wraz z odpowiednią zastawą.
 - 1.2 Catering dla 50 pracowników obsługi.
 - 1.3 Catering dla 20 artystów estradowych.
 - 1.4 Dekorację i wyposażenie stołów oraz opracowanie i wydruk karty dań.
2. Szczegółowy opis określający rodzaje potraw oraz ich ilości został określony w załączniku nr 2.1:

2.1 Założenia do oferty menu dla gości:

- aperitif powitalny,
- bufet zimny /ryby, 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/,

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.

2.2 Założenia do oferty menu dla pracowników obsługi: – 50 osób

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

2.3 Założenia do oferty menu dla artystów estradowych – 20 osób

- napoje / gorące oraz zimne/,
- bufet gorący /zupa, danie mięsne, sałaty/, dodatki /ziemniaki, kluski, ryż itp., warzywa, surówki/,
- bufet zimny /ryby, owoce morza, mięsa, wędliny, jarskie, wegetariańskie, sałaty/, dodatki /pieczywo, sosy, musy, marynaty, inne/.

2.4 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 spełniają warunki określone w ust. 1-3, tj:

1. wykażą, że posiadają wiedzę i doświadczenie w zakresie przedmiotu zamówienia.

Warunek zostanie spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że w okresie XI.2016 – XI.2017) wykonał trzy usługi cateringowe z udziałem co najmniej 600 osób (podana ilość osób dotyczy każdej usługi), które były świadczone podczas uroczystych imprez zasiadanych typu gale, bale itp. (niedopuszczone imprezy typu piknik, wesele lub catering świadczony podczas szkoleń, konferencji, zjazdów, targów itp.). Zamawiający przez imprezę zasiadaną rozumie imprezę podczas, której zastosowano:

- 1) udekorowane stoły pokryte obrusami
- 2) tapicerowane krzesła pokryte pokrowcami
- 3) zastawę szklaną/porcelanową
- 4) sztucce metalowe
- 5) obsługę kelnerską
- 6) następujące menu:
 - a) bufet gorący – co najmniej 5 różnych dań (bez zup)
 - b) bufet zimny – co najmniej 7 różnych dań (bez sałat)
 - c) desery

W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku należy złożyć:

- wykaz trzech zrealizowanych usług w okresie XI.2016-XI.2017, o których mowa wyżej
- oświadczenie, że wymienione usługi zostały zrealizowane należycie oraz, że podczas świadczenia w/w usług były zastosowane elementy wymienione w pkt 1)-6)

Wzór wykazu usług oraz oświadczenia stanowi załącznik nr 3.

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 określonych w rozdziale II siwz - nie wykonanie obowiązku będzie uznane za uchylenie się od zawarcia umowy
3. złożą oświadczenie, że wykonawca ubiegający się o zamówienie:

- a) nie został wykluczony z postępowania ani jego oferta nie została odrzucona w postępowaniu prowadzonym przez jednostki administracji samorządowej m.st. Warszawy
- b) nie został negatywnie oceniony (nie zostały naliczone kary umowne w wyniku nienależytego wykonania usługi) przez jednostki administracji samorządowej m.st. Warszawy z powodu nienależytego wykonania lub niewykonania usługi na rzecz ww. jednostek
- c) w wyniku inspekcji sanitarnych przeprowadzonych w okresie **XI.2015 – XI.2017** przez upoważnione organy nie został oceniony negatywnie.

Wzór oświadczeń, o których mowa w ust. 2-4 stanowią załączniki nr 4 i 5.

Zamawiający oceni, czy Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu, o których mowa wyżej na podstawie złożonych oświadczeń (załączniki nr 3,4,5).

Z treści złożonych oświadczeń musi jednoznacznie wynikać, że stawiane warunki Wykonawca spełnił.

Zamawiający zastrzega prawo do weryfikacji złożonych oświadczeń. Jeżeli w wyniku weryfikacji zostaną stwierdzone niezgodności z informacjami złożonymi przez wykonawcę, zamawiający ma prawo do odrzucenia oferty.

Brak wymaganych oświadczeń skutkować będzie wykluczeniem wykonawcy z postępowania.

IV. PRZYGOTOWANIE OFERTY:

1. Ofertę należy przygotować zgodnie z załącznikiem nr 2 oraz załącznikiem nr 2.1.
2. W załączniku nr 2.1 Zamawiający wskazał:
 - a) wymagane ilości porcji,
 - b) wymaganą łączną objętość lub wagę,
 - c) 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) oferowaną łączną objętość lub wagę produktu,
4. Oferta nie może zawierać mniejszych ilości wag od wymaganych.
5. Zaproponowanie większych od wymaganych nie wpłynie na ocenę oferty.
6. Oferta cenowa, o której mowa wyżej musi obejmować wszelkie koszty realizacji zamówienia, w tym w szczególności obsługę, transport, wyposażenie, dekorację stołów oraz bufetów.
7. Zamawiający nie dopuszcza udziału podwykonawców w realizacji zamówienia.
8. Zamawiający dopuszcza możliwość wezwania do złożenia wyjaśnień lub uzupełnienia w zakresie treści oferty.

V. OCENA OFERT:

1. Ocenie będą podlegały oferty, które nie przekraczają środków finansowych jakie Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia, i spełniają warunki udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert, o których mowa w ust. 1, w oparciu o następujące kryteria oceny:
 - a) cena (ofertowa cena brutto) - 70%
 - b) degustacja - 30%
3. Liczba punktów w kryterium cena będzie wyliczana według następującego wzoru:

$$C = \frac{\text{najniższa ofertowa cena brutto}}{\text{ofertowa cena brutto oferty badanej}} \times 70$$

4. Ocena w kryterium „degustacja” nastąpi podczas degustacji (która odbędzie się jeżeli w postępowaniu złożone zostaną co najmniej dwie, niepodlegające odrzuceniu oferty), w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego. Ocenie będą podlegały walory smakowe oraz wizualne.
5. W kryterium „degustacja” każdy członek komisji może indywidualnie przyznać maksymalnie 30 pkt każdej ofercie.
6. Ilość punktów w kryterium „degustacja” będzie liczona wg następującego wzoru:

$$D = \frac{\text{Oferta badana (łączna ilość pkt przyznanych przez komisję)}}{\text{Oferta z najwyższą ilością pkt przyznanych przez komisję}} \times 30$$

7. Podczas degustacji ocenie będą podlegały następujące potrawy:
 - a) zupa (tabela nr 2) - jeden rodzaj zupy,
 - b) bufet zimny (tabela nr 3) wraz z wybranymi dodatkami (tabela nr 5),
 - jedno danie rybne/owoce morza (poz. nr 1),
 - jedno danie mięsne (poz. nr 3),
 - c) sałaty i sałatki (tabela nr 4) – jeden rodzaj sałatki,
 - d) bufet gorący (tabela nr 6) wraz z wybranymi dodatkami do bufetu gorącego,
 - jedno danie mięsne (poz. nr 1),
 - jedno danie rybne (poz. nr 3),
 - e) desery (tabela nr 8),
 - jeden rodzaj ciasta (poz. nr 1),
 - jeden rodzaj kremu, musu lub galaretki (poz. nr 3).
8. Nie przystąpienie Wykonawcy do degustacji skutkować będzie odrzuceniem oferty.
9. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie najwyższą ilość punktów w podanych kryteriach (cena oraz degustacja).
10. Przy obliczaniu ilości punktów (1% = 1 pkt) Zamawiający zaokrągli wynik każdego działania określonego w pkt. 3 oraz 6 do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli wynik działania zawiera więcej niż dwa miejsca po przecinku Zamawiający zastosuje następującą zasadę:
 - a) trzecią cyfrę po przecinku mniejszą od 5 odrzuci,
 - b) drugą cyfrę po przecinku podniesie o 1 jeżeli trzecia cyfra jest równa 5 lub większa od 5.

VI. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA :

1. Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, który przedstawi najkorzystniejszą ofertę. Warunkiem zawarcia umowy jest przedstawienie aktualnego dokumentu ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności cateringowej. Suma gwarancyjna nie może być niższa niż 500 000,00 zł (słownie: pięćset tysięcy złotych).
2. Wzór umowy stanowi załącznik nr 6.
3. Jeżeli wybrany Wykonawca uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania na każdym etapie bez dokonania wyboru Wykonawcy.