



Warszawa, 24.05.2017 r.

OGŁOSZENIE

Zamówienie o wartości szacunkowej przedmiotu poniżej równowartości 30 000 EURO

Zamówienie będzie realizowane w ramach projektu pozakonkursowego: „Wspieranie realizacji I etapu wdrażania Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji na poziomie administracji centralnej oraz instytucji nadających kwalifikacje i zapewniających jakość nadawania kwalifikacji”, zwanego dalej projektem ZSK. Projekt jest współfinansowany są ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby spotkań organizowanych przez Instytut Badań Edukacyjnych na terenie m.st. Warszawy w ramach działalności podstawowej oraz projektów, które Zamawiający będzie realizował w trakcie trwania umowy.
Szczegółowy opis zamówienia stanowi załącznik nr 2.

2. Termin realizacji zamówienia: Sukcesywnie od momentu podpisania umowy do 30.06.2018 r.

3. Warunki udziału w postępowaniu np.:

- Doświadczenie.

Na potwierdzenie spełnienia niniejszego warunku Zamawiający żąda od Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia wykazania się wykonaniem, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem z należytą starannością w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert – a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 2 usług polegających na świadczeniu usług gastronomicznych i cateringowych o wartości umowy co najmniej 40 000 Zł brutto każda potwierdzone referencjami.

4. Kryterium oceny ofert oraz sposób dokonania ich oceny

- **Cena 40 % (maksymalnie 40 pkt)**

W kryterium „Cena” najwyższą liczbę punktów (40) otrzyma oferta zawierająca najniższą cenę brutto, a każda następna odpowiednio zgodnie ze wzorem:

cena oferty najniżej skalkulowanej

Liczba punktów oferty ocenianej = ----- x 40 pkt

cena oferty ocenianej

▪ **Jakość jedzenia 60 % (maksymalnie 60 pkt)**

Jakość zostanie oceniona przez komisję na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę próbek jedzenia.

Ocenie będą podlegać elementy zestawu próbnego składającego się z:

- zupy,
- drugiego dania mięsnego,
- drugiego dania wegetariańskiego,
- kawy (w przypadku podawania kawy z ekspresu należy dostarczyć próbki ziaren kawy wraz z jej nazwą, w przypadku podawania kawy rozpuszczalnej w saszetkach należy dostarczyć saszetki kawy),
- tartinek 3 rodzaje, każda z innymi składnikami,
- ciasta 3 rodzaju,
- koktajlu owocowo – warzywnego/ owocowego/ warzywnego,
- warzyw z 3 dipami,

Gramatura jedzenia zestawu próbnego powinna być wystarczająca, aby każdy z 3 członków komisji był w stanie spróbować każdej z próbek.

Zupy i drugie dania powinny zostać dostarczone w pojemnikach termicznych, tak aby potrawy były ciepłe.

Oceniane będą elementy zestawu próbnego potraw wg poniższych kryteriów:

	Smak potrawy	Wygląd - sposób podania	Maksymalna liczba pkt
zupa	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
drugie danie mięsne	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
drugie danie wegetariańskie	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
kawa	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
tartinki	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
ciasto	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
koktajl	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
warzywa z dipami	0 - 5 pkt	0-2,5 pkt	7,5 pkt
		razem	60 pkt

Oceniający przyznają pkt wg poniższych zasad:

W kategorii smak:

- 0 pkt – za produkt niesmaczny,
- 3 pkt – za produkt smaczny,
- 5 pkt – za produkt wyjątkowo smaczny,

W kategorii wygląd sposób podania:

- 0 pkt – za produkt niewłaściwie wyglądający (np. brzydko podane, rozpadające się składniki, zła konsystencja potrawy itp.)
- 1,5 pkt – za produkt właściwie wyglądający,
- 2,5 pkt – za produkt wyglądający wyjątkowo dobrze (produkt szczególnie wyróżniający się np. przybraniem potrawy, sposobem przygotowania).

Zamawiający podejmie środki organizacyjne mające na celu zagwarantowanie anonimowości zestawom próbnym podczas oceny dokonywanej przez członków komisji.

5. Wymagane elementy oferty:

- formularz ofertowy,
- wykaz usług wraz z referencjami,
- zestaw próbny jedzenia opisany w pkt 4.

Wykonawcy nie muszą dostarczać sztućców do spożycia posiłków.

Zupa i drugie danie powinno zostać dostarczone w pojemnikach termicznych, tak aby potrawy były ciepłe.

Przedstawione do oceny potrawy i napoje będą przykładowymi daniami serwowanymi w trakcie realizacji umowy. Potrawy i napoje serwowane w trakcie realizacji umowy nie mogą odbiegać jakością od potraw i napojów zaserwowanych w trakcie oceny ofert.

6. Sposób, miejsce i termin składania ofert

Oferty pisemne należy składać na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 3 do ogłoszenia wraz z załącznikiem do formularza ofertowego w terminie do 01.06.2017 r. do godz. 13.00 , decyduje data wpłynięcia oferty.

Ofertę należy opisać nazwą i adresem Wykonawcy oraz tytułem zamówienia, a następnie:

- złożyć osobiście w sekretariacie Instytutu Badań Edukacyjnych/
- lub przesłać pocztą elektroniczną na adres: zapytania_ofertowe@ibe.edu.pl

Oferty w postaci zestawów próbnych potraw i napojów mają zostać dostarczone do siedziby Zamawiającego w terminie 01.06.2017 r. w godzinach 12.30-13.00. Opakowanie zbiorcze, w którym będą znajdowały się pojemniki z potrawami należy opisać nazwą i adresem Wykonawcy. Pojemniki z potrawami znajdujące się w opakowaniu zbiorczym powinny być anonimowe, bez wyszczególnionych jakichkolwiek danych Wykonawcy.

W przypadku dostarczenia wyłącznie oferty cenowej i nie dowiezienia zestawu próbnego potraw oferta nie będzie podlegała ocenie.

7. Zmiana umowy

Umowa może zostać zmieniona w zakresie wydłużenia terminu realizacji w przypadku nie wykorzystania kwoty umowy w założonym terminie.

- 8.** Z wykonawcami, którzy złożą oferty mogą być prowadzone negocjacje w celu ustalenia szczegółowych warunków realizacji zamówienia.

Zastrzega się, że niniejsze ogłoszenie, a także określone w nim warunki mogą być zmienione lub odwołane przez Zamawiającego.