



Zarząd Mienia m.st. Warszawy
Jednostka budżetowa m. st. Warszawy

ul. Jana Kazimierza 62, 01-248 Warszawa, tel. 22 836 81 03, 22 877 15 86, fax. 22 836 80 61
sekretariat@zmp.internetdsl.pl, www.zmp.internetdsl.pl

ZMW/E4/ /2016/SS

Warszawa, dnia 29.03.2016 r

ZAPYTANIE OFERTOWE

W związku z organizacją konferencji popularno-naukowej Zarząd Mienia m.st. Warszawy z siedzibą Warszawa ul. Jana Kazimierza 62 działający w imieniu Miasta Stołecznego Warszawy, Pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa, NIP 525-22-48-481, Regon 015259640, w postępowaniu, którego wartość szacunkowa nie przekracza kwoty 30 000 EURO (art. 4 ust. 8 PZP Dz. U. 2013 poz. 907 ze zm.), składa zapytanie ofertowe na wykonanie usługi cateringowej w czasie trwania konferencji oraz w czasie spaceru odbywającego się dzień po konferencji.

I. Data wykonania zadań:

- a. 15.04.2016 godzina 8.30 – 16.30 konferencja popularno-naukowa
- b. 16.04.2016 godzina 13.00 - 15.00 – spacer (grill)

II. Miejsce wykonania zadań:

- a. **Konferencja** – Centrum Nauk Biologiczno-Chemicznych Uniwersytetu Warszawskiego, ul. Żwirki i Wigury 101, Aula A (parter), wejście do budynku od strony Wydziału Biologii UW.
- b. **Spacer** (grill) – Międzywale Wisły w okolicach ul. Zaściankowej (Wilanów) w Warszawie.

III. Przewidywana liczba uczestników wydarzeń:

- a. Liczba uczestników konferencji -100 osób
- b. Liczba uczestników spaceru – 20 osób

Ostateczne określenie dokładnej liczby osób korzystających z zamawianej usługi Zamawiający określi drogą mailową na adres Wykonawcy najpóźniej 3 dni przed wydarzeniem do godz. 12.00.

IV. Kody CPV

- a. 55320000-9 - usługi podawania posiłków,
- b. 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków,
- c. 39222000-4 - artykuły cateringowe.

V. Opis Przedmiotu Zamówienia

- a. catering oraz obsługa cateringowa konferencji i spaceru w terenie międzywala Wisły (przygotowanie stołów – obrusy, dekoracji, ekspozycja menu, posprzątanie po kolejnych przerwach i w trakcie trwania przerw oraz po zakończeniu całego wydarzenia (w zakresie dotyczącym cateringu) wraz z zabraniami śmieci, transport potrzebnych elementów typu barmy, zastawa etc.,
- b. zleceniobiorca zapewnia na potrzeby obsługi konferencji naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, spodeczki, szklanki, łyżeczki, cukiernice, talerze itp.) zgodnie z przedstawionym menu oraz naczynia papierowe na grilla,
- c. serwis będzie odbywać się na zasadzie szwedzkiego stołu,
- d. obsługa konferencji odbywać się będzie od godziny 8.30. Do tego czasu gotowe i wystawione będą dystrybutory wrzątku, kawa, herbata soki i woda w butelkach, przekąski na zimno (ciasta, owoce itp.),
- e. w skład usługi wchodzić będzie:
 - obsługa dwóch przerw kawowych o godzinie 8.30 i 10.00,
 - przerwy lunchowej o godzinie 12.45,
 - poza przerwami w czasie trwania konferencji do godziny 15.15 na stołach dostępne będą dystrybutory wrzątku, kawa, herbata, napoje,



- dostarczenie żywności i obsługa wydarzenia w postaci grilla odbywającego się w sobotę w międzywalu Wisły,
- f. w czasie **przerw kawowych** Zleceniobiorca serwować będzie wrzątek, kawę, herbatę, soki i woda w butelkach jednorazowych, przekąski na zimno (ciasta, owoce itp.),
- g. lunch w czasie konferencji składać się będzie z **jednego dania na gorąco** (bez zupy) w skład którego wchodzić będzie wybór co najmniej dwóch rodzajów mięs w tym ryby, warzyw, warzyw na zimno, wybór deserów w postaci, co najmniej 1 ciasta oraz serwisu napojów typu kawa, herbata, woda, soki. Zleceniobiorca zapewni także obsługę osób nie jedzących mięsa,
- h. **żywność na grilla** będzie przygotowana w sposób umożliwiający sprawną obróbkę termiczną (tj. np. nabite na patyki szaszłykowe, popakowane w folie aluminiową etc.),
- i. zleceniobiorca przygotowuje jedzenie wg. ogólnie przyjętych zasad zdrowej diety.

VI. Warunki udziału

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- a. posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.

VII. Kryteria wyboru oferty

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie brał przede wszystkim pod uwagę cenę oraz w drugiej kolejności różnorodność menu.

Zamawiający dokona wyboru oferty, która odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w niniejszym Zapytaniu i uzyskała największą liczbę punktów w oparciu o podane kryteria, po czym nastąpi zawarcie umowy z Wykonawcą, którego oferta została uznana przez Zamawiającego za najkorzystniejszą. Zawarcie umowy nastąpi w terminie do 3 dni roboczych od daty wyboru najkorzystniejszej oferty.

XI. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi zawierać:
 - a. pełną nazwę Wykonawcy, adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, adres e-mail, NIP, numer KRS lub numer REGON,
 - b. zawierać **cenę oferty przedstawionej jako cena brutto za osobę, która zawiera podatek VAT** obliczony przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami. Cena uwzględnia wykonanie wszystkich prac i czynności oraz zawiera wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia świadczonego przez okres i na warunkach określonych w złożonej ofercie. Cena jest wyrażona w PLN tj. z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,
 - c. **Wykaz, poparty referencjami obsłużonych wydarzeń (załącznik nr 1)** – minimum 3 wykonane usługi cateringowe na co najmniej 50 osób, w okresie ostatnich 24 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
 - d. **Proponowane menu (załącznik nr 2)**. W proponowanym menu musi się znaleźć propozycja przekąsek, lunchu, i jedzenia na grilla w opcji wegetariańskiej i mięsnej.
2. Oferta oraz wszelkie załączniki muszą być podpisane przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
3. **Wzory dokumentów** dołączonych do niniejszego Zapytania powinny zostać wypełnione **komputerowo** przez Wykonawcę i dołączone do oferty.
4. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.
5. Ofertę należy przesyłać do **01 kwietnia 2016** pocztą elektroniczną na adres: **ssendzielski@zmw.waw.pl**

Osoba do kontaktu:

Sławomir Sendzielski : ssendzielski@zmw.waw.pl, tel. 508-455-300