Zaktualizowany załącznik nr 3 do zapytania ofertowego nr 4/U/Adm/2024

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest: **usługa cateringu podczas szkoły letniej w Centrum Badawczym KEZO.**

W ramach projektu: Międzynarodowy Program Trójmiejskiej Szkoły Doktorskiej PAN
nazwa programu NAWA: STER NAWA – umiędzynarodowienie szkół doktorskich (2023)
nr umowy: BPI/STE/2023/1/00008/U/00001

Przedmiot zamówienia: świadczenie usług cateringowych w ramach II szkoły wiosennej dla doktorantów TSD PAN.
Miejsce świadczenia usług w ramach zamówienia: Centrum Badawcze PAN (ul. Akademijna 27, 05-110 Jabłonna).
Termin umowy: 9, 10, 11 kwietnia 2025r.
Liczba osób: 20
Dieta: 15 osób – dieta klasyczna, 5 osób – dieta wegetariańska
Uczulenia/ alergie/ nietolerancje:

- dieta klasyczna – bez ryb i owoców morza, czosnku, cebuli
- dieta wegetariańska – bez jaj

Sposób podania: szwedzki stół
Po stronie wykonawcy: sprzęt niezbędny do wykonania zlecenia (tj. podgrzewacze, zastawa stołowa, serwis kawowy, ekspres, tace, asysta na miejscu, dostawa, montaż/demontaż).

Oferty nie spełniające kryterium „Uczulenia/ alergie/ nietolerancje" – nie będą rozpatrywane.

Wykonawca najpóźniej na 7 dni przed planowanym wydarzeniem, potwierdzi drogą mailową, gotowość do realizacji zamówienia zgodnie z zaproponowanym przez siebie menu.

Zamawiający zakłada, że zlecenie składa się z:
1) przerw kawowych,
2) lunchów,
w podanych poniżej przedziałach czasowych:
<u>lunch:</u>
09.04. 12:15-13:45
10.04. 12:15-13:45
11.04. 12:15-13:45
<u>przerwy kawowe:</u>
09.04. 15:15-15:30
10.04. 10:30-10:45
11.04. 10:30-10:45

Szczegółowy opis elementów składowych:

Przerwy kawowe:
NAPOJE:

- kawa z ekspresu
- selekcja herbat
- woda gazowana/niegazowana

dostosowana do liczby osób:

- ilość napojów – min. 0,5 l ciepłych napojów/ na osobę + min. 0,5 l zimnych napojów/ na osobę
- ilość dodatków takich jak: mleko lub napój roślinny, cukier, słodzik, i inne

PRZEKĄSKI (do wyboru: dieta klasyczna i wegetariańska):

- wybór wytrawnych i słodkich przekąsek (min. po 3 rodzaje z każdej kategorii)

przykładowo:
przekąski wytrawne: kanapeczki koktajlowe, tartaletki, paszteciki, muffinki, bruschetty, antipasti, croissanty, grzanki
przekąski słodkie: muffinki, mini-ciasta, ciasteczka domowe, tartaletki, rogaliki

Lunch:
PRZYSTAWKA (do wyboru: dieta klasyczna i wegetariańska),
ZUPA (tylko opcja wegetariańska/wegańska),
DANIE GŁÓWNE (do wyboru: dieta klasyczna i wegetariańska)
przykładowo:
przystawka: mozzarella z dodatkami, kruche paluchy z dipem, lekka sałatka/ surówka z np. grzankami – w ilości co najmniej 100 g na osobę
zupa: typu minestrone, gazpacho, krem, chłodnik z dodatkami – w ilości co najmniej 250 ml na osobę
danie główne: polędwiczki/udka drobiowe w sosie, steki z selera/ kalafiora, zapiekana cukinia/ bakłażan – w ilości co najmniej 200 g na osobę
ciepłe dodatki do dania głównego: frytki, ziemniaki, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kluski śląskie, kopytka, kasza, warzywa gotowane – w ilości co najmniej 100 g na osobę,
zimne dodatki do dania głównego: surówki, sałatki, spaghetti warzywne – w ilości minimum 100 g na osobę,

NAPOJE
- kawa z ekspresu
- selekcja herbat
- woda gazowana/niegazowana
- lemoniada domowa

dostosowana do liczby osób:
- ilość napojów – min. 0,5 l ciepłych napojów/ na osobę + min. 0,5 l zimnych napojów/ na osobę
- ilość dodatków takich jak: mleko lub napój roślinny, cukier, słodzik, i inne

II. SZCZEGÓŁOWY OPIS WARUNKÓW REALIZACJI USŁUGI:

Jakość:
• Wykonawca zobowiązany jest zagwarantować wysoką jakość świadczonych przez siebie usług,
• dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, dania będą przyrządzone w dniu świadczenia usług cateringowych,
• posiłki muszą być przygotowane z naturalnych produktów metodą tradycyjną; Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy itp.),
• dania nie powinny zawierać tłustych sosów,
• produkty przetworzone w oryginalnym opakowaniu będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia,
• wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania,
• Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość i estetykę posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia i wymogami sanitarno- epidemiologicznymi.

Zastawa stołowa (aspekt środowiskowy):
• napoje oraz wszystkie dania podane zostaną w naczyniach wielorazowego użytku,
• zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.),
• wszystko ma być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie,
• serwetki papierowe,

Organizacja i logistyka:
• Wykonawca zapewnia transport, dostarczenie usługi na miejsce jej świadczenia i rozstawienie zastawy i sprzętu niezbędnego do świadczenia usługi na minimum 30 min. przed danym spotkaniem, w sposób uzgodniony z Zamawiającym,

• Wykonawca zapewnia zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych niezwłocznie po zakończeniu spotkania, nie później jednak niż w ciągu 1 godziny od zakończenia spotkania,
• Zamawiający zapewnia stoły bufetowe oraz stoliki koktajlowe,
• Wykonawca dostarcza ciepłe posiłki na minimum 30 min. przed wskazaną przez Zamawiającego godziną podania i zapewnia utrzymanie właściwej temperatury posiłków do momentu spożycia,
• wszelkie wyposażenie niezbędne do podania posiłków (ekspresy, warniki na wodę, urządzenia grzewcze, parawany zasłaniające zaplecze cateringowe itp.) zapewniać będzie Wykonawca we własnym zakresie; Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w ofercie; Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat,
• do świadczenia ww. usług Wykonawca użyje środków zabezpieczonych we własnym zakresie,
• Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w dostarczone przez siebie opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty,

Uwagi ogólne:
• Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
• Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.

III. OCENA OFERTY

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w kryterium
1.	Cena	60%	60 pkt
2.	Menu	25%	25 pkt
3.	Portfolio	15%	15 pkt
		RAZEM	**100 pkt**

Zamawiający dokona oceny złożonych ofert, zgodnie z następującymi zasadami:

1) Kryterium „Cena" (C)
Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania zamówienia. Ocena punktowa w ramach kryterium „Cena", zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = \frac{C_{min}}{C_{bad}} \cdot 60\ pkt$$

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Cena"
C_{min} – najniższa cena spośród badanych ofert
C_{bad} – cena oferty badanej
Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 60 pkt.

2) Kryterium „Menu" (M)
Menu powinno być złożone w formie elektronicznej. Rozpisane na pojedyncze dni z wyszczególnieniem, w sposób jak podano wyżej, elementów składowych przerw kawowych i lunchy.
Ocen punktowa w ramach kryterium menu, zostanie dokonana biorąc pod uwagę następujące cechy:
a) różnorodność potraw – 15 pkt
b) wrażenie estetyczne (opis) proponowanych potraw – 10 pkt

Wyliczenie punktów w kryterium „Menu" zostanie dokonane na podstawie oceny subiektywnej osób wyznaczonych do oceny. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny zostaną dodane do siebie a następnie podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Wartość punktowa w kategorii „Menu" wyliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.
Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „Menu".
Do oceny przedmiotowego kryterium należy przedstawić menu przygotowane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. W przypadku niezgodności z wymaganiami przyznane zostanie 0 pkt w kategorii.
Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 25 pkt.

3) Kryterium „Portfolio" (P)

Portfolio powinno być złożone w formie elektronicznej (w formacie pdf), zawierające czytelne fotografie, o następującej treści:
a) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na przerwę kawową
b) min. 3 fotografie prezentujące potrawy na lunch
Fotografie powinny przedstawiać realizacje z okresu ostatnich trzech lat przed upływem składania ofert.
Fotografie muszą być opatrzone opisem rodzaju potrawy (np.: kluski śląskie, warzywa na parze, półmisek wędlin pieczonych itp.)
W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert w kryterium „Portfolio".
Zamawiający dokona oceny zdjęć w portfolio, biorąc pod uwagę następujące cechy:
a) wrażenie wizualne i estetyczne wyglądu potraw – 15 pkt;

Wyliczenie punktów w kryterium „Portfolio" zostanie dokonane na podstawie oceny subiektywnej osób wyznaczonych do oceny. Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny zostaną dodane do siebie a następnie podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Wartość punktowa w kategorii „Portfolio" wyliczona zostanie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.
Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „Portfolio".
Do oceny przedmiotowego kryterium należy przedstawić portfolio przygotowane zgodnie z wymaganiami Zamawiającego. W przypadku niezgodności z wymaganiami przyznane zostanie 0 pkt w kategorii.
Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 15 pkt.

3) Wybór najkorzystniejszej oferty
Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania.
Otrzymanie w którejkolwiek kategorii („Cena", „Menu", „Portfolio") liczby punktów równych 0 jest równoważne z odrzuceniem ofert z dalszej analizy.
Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która spełnia wszystkie wymagania niniejszej specyfikacji oraz otrzyma największą liczbę punktów po zsumowaniu liczby punktów uzyskanych we wskazanych wyżej kryteriach, zgodnie z poniższym wzorem:

$$O = C + M + P$$

gdzie:
O - całkowita liczba punktów przyznana ofercie,
C - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Cena",
M - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Menu",
P - liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „Portfolio".

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taki sam bilans punktów, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybierze ofertę, która otrzyma najwyższe oceny rozpatrując, w analogiczny sposób, kolejne kryteria uszeregowane wg wagi.