

Zapytanie ofertowe

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa zaprasza do składania ofert na organizację cateringu podczas 57. Konferencji Dyrektorów Generalnych Agencji Płatniczych Unii Europejskiej, która odbędzie się w dniach 5-7 maja 2025 roku.

Zakres zamówienia:

Dzień 1- 5.05.2025 r. – organizacja uroczystej kolacji na terenie obiektu *Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca "Mazowsze" im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach* w godzinach 20:00- 23:00.

Dzień 2- 6.05.2025 r. – poczęstunek na terenie *sadów doświadczalnych SGGW* (okolice ul. Vogla, Zawady w Warszawie w godzinach 15:45 – 16:30)- oraz kolacja bufetowa w *Auli Kryształowej na terenie SGGW* (w godzinach 20:00 – 23:00)

Tabela nr 1

Dzień 1- 5.05.2025 r.	
Kolacja na terenie obiektu <i>Państwowego Zespołu Ludowego Pieśni i Tańca "Mazowsze" im. Tadeusza Sygietyńskiego w Otrębusach</i>	
Forma podania: kolacja zasiadana z porcjowanymi daniami serwowanymi przez kelnerów oraz bufetem z zimnymi przekąskami oraz deserami. Preferowane dania: Tradycyjna kuchnia polska Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 20:00- 23:00	
Zakres usługi:	Cena usługi netto wraz z propozycją menu i gramaturą oraz liczbą porcji na osobę w przypadku dań typu finger food:
Menu powinno składać się z: • przystawki zimnej (mięsna/vegetariańska)*, • zupy, • dania głównego (opcje: mięso, ryba, danie wegetariańskie)*, • deseru.	

<i>* Dokładna liczba dań mięsnych i wegetariańskich zostanie określona po zgłoszeniu preferencji przez uczestników wydarzenia i uwzględniona w zawieranej umowie.</i> Dodatkowo: • bufet z zimnymi przystawkami (finger food, deski wędlin/ serów, wybór sałatek, dodatki itp.)* • Bufet z deserami (wybór min. 3 rodzajów) i świeżymi owocami,* • bufet kawowy i herbaciany, • napoje zimne (woda, soki), • wina (białe i czerwone- ok. 2-3 kieliszki na osobę) W cenie usługi należy zapewnić niezbędne zaplecze, tj.: • stoły (preferowane okrągłe, 10-osobowe) i krzesła, • zastawę stołową adekwatną do rangi wydarzenia, • obrusy bankietowe oraz serwety, • dekorację kwiatową, • profesjonalną obsługę kelnerską. <i>*dostępność po oficjalnej kolacji</i>	
Cena brutto:	

Tabela nr 2

Dzień 2- 6.05.2025 r.
Poczęstunek na terenie sadów doświadczalnych SGGW (okolice ul. Vogla, Zawady w Warszawie) Zamawiający zapewni namiot na stoisko z poczęstunkiem. Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 15:45- 16:30

Zakres usługi:	Cena usługi netto:
Poczęstunek w plenerze: • porcja tradycyjnej szarlotki (<i>min. 120 g/ osobę</i>), • bufet kawowy i herbaciany, • woda z cytryną. Dodatkowo należy zapewnić: • stoły koktajlowe oraz wszelkie niezbędne zaplecze potrzebne do organizacji poczęstunku (<i>ekspresy, warniki itp.</i>), • obsługę, • zastawę szklaną, serwis kawowy, • szklanki do zimnych napojów (typu PINT- 150 szt.).	
Cena brutto:	
Kolacja w Auli Kryształowej na terenie SGGW. Forma podania: kolacja w formie bufetowej. Preferowane dania: Tradycyjna kuchnia polska Liczba uczestników: 150 osób Godzina: 20:00- 23:00	
Zakres usługi:	Cena usługi netto wraz z propozycją menu i gramaturą oraz liczbą porcji na osobę w przypadku dań typu finger food:
Menu powinno składać się z: • dwóch rodzajów zup, • bufetu gorącego (3 rodzaje mięs, 2 rodzaje ryb, 2 dania wegetariańskie, 3 rodzaje dodatków do mięs i ryb), • bufetu z zimnymi przystawkami (finger food, deski wędlin/ serów, wybór sałatek, dodatki itp.) • bufetu z deserami (wybór min. 3 rodzajów) i świeżymi owocami.	

Dodatkowo: • bufet kawowy i herbaciany, • napoje zimne (woda, soki) • wino (białe i czerwone- <i>około 2-3 kieliszki na osobę</i>). W cenie usługi należy zapewnić niezbędne zaplecze, tj.: • stoły (preferowane okrągłe- 10 osobowe) i krzesła, • zastawę stołową adekwatną do rangi wydarzenia, • obrusy bankietowe oraz serwety, • dekorację kwiatową, • profesjonalną obsługę kelnerską.	
Cena brutto:	

Tabela nr 3

Terminy wykonania usługi:	Cena poszczególnej usługi:
Dzień 1- 5.05.2025 r.	
Dzień 2- 6.05.2025 r.	
RAZEM netto:	
RAZEM brutto:	

Warunki udziału w postępowaniu

Doświadczenie wykonawcy: o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy w ciągu ostatnich **24 miesięcy** zrealizowali co najmniej jedno zamówienie cateringowe dla instytucji publicznej, obejmujące obsługę wydarzenia dla minimum **100** osób (należy przedstawić referencje lub inny dokument potwierdzający należyte wykonanie usługi).

Wymagania dotyczące realizacji zamówienia:

1. **Obsługa w języku angielskim:** ze względu na międzynarodowy charakter wydarzenia, wykonawca musi zapewnić, aby część członków personelu obsługującego wydarzenie posługiwało się językiem angielskim na poziomie co najmniej komunikatywnym.
2. Zamówienie musi być zrealizowane zgodnie z ustalonym harmonogramem oraz w wysokiej jakości standardzie usług.
3. Catering powinien obejmować dostawę, serwis oraz ewentualne sprzątnięcie po wydarzeniu.

Dodatkowo informujemy:

- Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłoszenia dań z wykluczeniami alergicznymi oraz specjalnymi preferencjami, takimi jak opcje bezglutenowe.
- Zamawiający pokrywa koszt wynajmu obiektu, w którym odbędzie się wydarzenie oraz koszt wynajmu namiotu do realizacji poczęstunku plenerowego,
- Zamawiający zapewnia, że w ramach realizacji zamówienia zostaną udostępnione wszystkie niezbędne przyłącza do instalacji sprzętu gastronomicznego. Ponadto, udostępniony zostanie parking przeznaczony specjalnie pod urządzenia wymagane do realizacji usługi cateringowej.

OCENA OFERTY

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

1. Cena (max. 20 punktów)

Kryterium „Cena” (C) Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie podanej przez Wykonawcę w ofercie ceny brutto wykonania całości zamówienia.

Ocena punktowa w ramach kryterium ceny, zostanie dokonana zgodnie ze wzorem:

$$C = C_{min}/C_{bad} \cdot 20 \text{ pkt}$$

C – liczba punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „cena”

C_{min} – najniższa cena spośród badanych ofert

C_{bad} – cena oferty badanej

Maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania przez Wykonawcę w tym kryterium: 20 pkt.

2. Liczba lat działalności w branży cateringowej (max. 20 punktów):

20 punktów: Firma działa w branży cateringowej ponad 10 lat.

15 punktów: Firma działa w branży cateringowej od ponad 5 do 10 lat.

10 punktów: Firma działa w branży cateringowej od ponad 2 do 5 lat.

0 punktów: Firma działa w branży cateringowej mniej niż 2 lata.

Punkty będą przyznawane na podstawie oświadczenia wykonawcy.

3. **Doświadczenie w obsłudze podobnych wydarzeń tj. obsłudze wydarzeń w zakresie cateringu, w których minimalna liczba uczestników wynosiła 100 osób (max. 30 punktów):**

30 punktów: Firma zrealizowała co najmniej 30 podobnych wydarzeń.

24 punkty: Firma zrealizowała 25-29 podobnych wydarzeń.

18 punktów: Firma zrealizowała 20-24 podobnych wydarzeń.

12 punktów: Firma zrealizowała 16-19 podobnych wydarzeń.

6 punktów: Firma zrealizowała co najmniej 15 podobnych wydarzeń.

0 punktów: Firma zrealizowała mniej niż 15 podobnych wydarzeń.

Liczba pkt zostanie przyznana na podstawie oświadczenia Wykonawcy.

4. **Innowacyjność, estetyka i kreatywność (max. 10 punktów):**

10 punktów oceniający przyzna, gdy zestaw dań będzie pomysłowo, nowatorsko i fantazyjnie przygotowany i podany, działając na zmysł wzroku;

7 punktów oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób więcej niż standardowy (więcej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie przynajmniej w minimalnym stopniu uwzględniona;

4 punktów oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób średnio pomysłowy, o znikomej fantazyjności,

0 punktów oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób standardowy;

Punkty będą przyznawane na podstawie propozycji menu złożonej przez wykonawcę oraz zdjęć.

5. **Wybór dań (20 punktów):**

20 punktów: Wykonawca przedstawia listę co najmniej 12 propozycji dań (cztery dania mięsne, cztery dania rybne, cztery dania wegetariańskie), serwowanych w dniu 05.05.2025 r., z których Zamawiający będzie mógł wybrać jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie.

10 punktów: Wykonawca przedstawia listę co najmniej 9 propozycji dań (trzy dania mięsne, trzy dania rybne, trzy dania wegetariańskie), serwowanych w dniu 05.05.2025 r., z których Zamawiający będzie mógł wybrać jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie.

0 punktów: Oferent przedstawia listę mniej niż 9 dań.

Punkty będą przyznawane na podstawie oświadczenia wykonawcy.

Uwaga: Proponowane dania muszą być adekwatne do rangi wydarzenia.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która spełnia wszystkie wymagania zapytania ofertowego oraz otrzyma największą ilość punktów po zsumowaniu liczby punktów uzyskanych we wskazanych wyżej kryteriach.

W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert uzyska taki sam bilans punktów, Zamawiający wybierze ofertę, z niższą ceną, a jeżeli zostały oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.

UWAGA: W przypadku wątpliwości dotyczących przedstawionych danych, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o dostarczenie dodatkowych dokumentów lub wyjaśnień w celu potwierdzenia informacji zawartych w złożonej ofercie lub dokonać weryfikacji na podstawie dokumentów ogólnie dostępnych (np. KRS, CEiDG).

Zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą:

1. Ofertę cenową (Tabela nr 3).
2. Propozycję menu- według tabeli nr 1 i 2 zapytania ofertowego.
3. **Wizualna prezentacja dań-** zdjęcia proponowanych dań i bufetów w ramach składanej oferty.
4. Referencje lub inne dokumenty potwierdzające posiadane doświadczenie.
5. Oświadczenie według wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
6. Oświadczenie, że cały personel obsługujący w/w wydarzenie będzie posługiwał się językiem angielskim w stopniu komunikatywnym.

Prosimy o przesyłanie ofert na adres e-mail patrycja.furman-kaszuba@arimr.gov.pl oraz dominika.elliott@arimr.gov.pl do dnia **14.04.2025 r. do godz. 12:00** z uwzględnieniem szczegółowego menu i opcji cenowych.

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt pod numerem telefonu **22 242 04 73 lub 506 323 304**.

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

Oświadczenie - kryteria oceny ofert

1. Na potwierdzenie kryterium oceny ofert „Liczba lat działalności w branży cateringowej” oświadczam, że Firma działa w branży cateringowej od lat.
2. Na potwierdzenie kryterium oceny ofert „**Doświadczenie w obsłudze podobnych wydarzeń tj. obsłudze wydarzeń w zakresie cateringu, w których minimalna liczba uczestników wynosiła 100 osób**”, oświadczam, że Firma posiada doświadczenie w obsłudze, co najmniej zrealizowanych podobnych wydarzeń.
3. Na potwierdzenie kryterium oceny ofert „Wybór dań” poniżej składam propozycję dań, serwowanych w dniu 05.05.2025 r., z których Zamawiający będzie mógł wybrać jedno danie mięsne, jedno danie rybne, jedno danie wegetariańskie.

Dania mięsne:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Dania rybne:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)

Dania wegetariańskie:

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)