

## ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji z siedzibą w Warszawie, Al. Jerozolimskie 142A, 02-305 Warszawa przesyła zapytanie ofertowe na zamówienie wyłączone z obowiązku stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych na: **świadczenie usług cateringowych na potrzeby FRSE.**

2. Opis przedmiotu zamówienia: zgodnie z **załącznikiem nr 1** do zapytania ofertowego.

3. Termin wykonania zamówienia:

Zamówienie realizowane będzie sukcesywnie od dnia podpisania umowy do dnia **31 grudnia 2019 r.**

4. Wymagania dla Wykonawców:

Wykonawca musi posiadać opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia – na kwotę co najmniej 800 000,00 zł.

5. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

5.1. Portfolio zaproponowanej obsługi w zakresie określonym przez zamawiającego - 65%

Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty wyraźne zdjęcia następujących potraw:

- a) fileciki z kurczaka podawane z sosem z zielonego pieprzu,  
puree ziemniaczane,  
warzywa gotowane na parze z czosnkiem,
- b) soczewica w kremowym sosie z kolendrą orzechami i dynią,  
puree ziemniaczane,  
warzywa gotowane na parze z czosnkiem,
- c) polędwiczki z dorsza w sosie muszkatałowym,  
puree ziemniaczane,  
warzywa gotowane na parze z czosnkiem,
- d) polędwiczki wieprzowe w kremowym sosie z zielonego pieprzu,  
puree ziemniaczane,  
warzywa gotowane na parze z czosnkiem,
- e) zielone risotto z groszkiem natka pietruszki na białym wytrawnym winie,
- f) polędwiczki z dorsza w sosie cytrynowym  
puree ziemniaczane,  
warzywa gotowane na parze z czosnkiem,
- g) potrawka z kurczaka z warzywami fistaszkami i mlekiem kokosowym,
- h) placuszki z cukinii z karmelizowana cebulą,
- i) mini pierożki ze szpinakiem ricottą mascarpone parmezanem i czosnkiem,
- j) lasagne bolognese,
- k) makaron sojowy z sosem orientalnym warzywami grzybami schitake i tofu,

- l) mini kanapeczki z domowym paszтетem i marynowaną śliwką, z mozzarellą pomidorami i pesto, z polędwicą drobiową świeżą papryką i natką pietruszki, z musem jajecznym i pomidorkami, z pastą twarogową szczypiorkiem rzodkiewką listkiem bazylii, z kurczakiem kolendrą papryką i mieszanką sałat.

Do każdego zdjęcia Wykonawca zobowiązany jest dołączyć dokładny opis potraw.

Zamawiający na podstawie załączonego portfolio oceni jakość (od 0 pkt. do 15 pkt) oraz estetykę (od 0 pkt. do 50 pkt).

Jakość, estetyka proponowanych potraw oceniana będzie poprzez odbiór walorów estetycznych i jakościowych prezentowanych produktów rozumianych jest jako zespół cech organoleptycznych, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka.

## 5.2. Doświadczenie wykonawcy -20%

- a) wykonawca otrzyma 15 pkt. jeżeli wykaże, że w okresie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje 5 usług cateringowych, opiewających na kwotę co najmniej 500 tysięcy złotych brutto każda oraz trwające co najmniej 12 miesięcy każda,  
oraz
- b) wykonawca otrzyma 5 pkt. jeżeli wykaże, że w okresie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał co najmniej 2 usługi cateringowe polegające na obsłudze spotkania/konferencji dla 1000 osób każda.

## 5.3 Cena - 15%

6. Wzór umowy (*gwarancja, warunki odbioru i płatności, przewidywane zmiany w umowie oraz warunki tych zmian*): stanowi załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego.
7. Oferty na formularzu stanowiącym załącznik do niniejszego zapytania ofertowego należy składać w formie elektronicznej (w postaci zeskanowanej wersji) na adres e-mail: **dzp@frse.org.pl**
8. Do oferty należy dołączyć:
  - a. opłaconą polisę wraz z dowodem że została opłacona;
  - b. wypełniony **załącznik nr 4** – informacja o doświadczeniu;
  - c. portfolio.
9. Termin składania ofert upływa dnia **19 grudnia 2018 r. o godz. 11.00**
10. Termin związania ofertą wynosi 30 dni.
11. Osoba uprawniona do kontaktów z wykonawcami:  
Beata Lipińska, w godz. 9.00-15.00 w dni powszednie od poniedziałku do piątku, e-mail: [blipinska@frse.org.pl](mailto:blipinska@frse.org.pl), tel.: 224-631-115
12. Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia zapytania ofertowego na każdym jego etapie bez podania przyczyny.
13. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści ofert oraz uzupełnienia żądanych dokumentów.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofercie Wykonawcy: oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych oraz innych omyłek niepowodujących istotnych zmian.
15. Oferty złożone po terminie oraz oferty wariantowe zostaną odrzucone.

16. Zamawiający informuje, iż zgodnie z obowiązującym prawem niniejsze Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu przepisu art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016 r., poz. 38).

FUNDACJA ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI

*Michał Dobrucki*

*Michał Dobrucki*

*Warszawa, 14. XII. 2018.*

*miejsowość, data*

*podpis pracownika realizującego zamówienie*

