

Ogłoszenie o zamówieniu
na
sukcesywne świadczenie usług cateringowych
na potrzeby Muzeum Powstania Warszawskiego

I. Informacje ogólne

1. Dane Zamawiającego:
Muzeum Powstania Warszawskiego
ul. Grzybowska 79
00-844 Warszawa
www.1944.pl
mail: adawidowska@1944.pl
2. Muzeum Powstania Warszawskiego prowadzi postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2016 poz. 1020 ze zm.). W sprawach nieuregulowanych zgodnie z przepisami ustawy z dnia 23 kwietnia 1964r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2016 r poz. 380).
3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu. W przypadku wprowadzenia takiej zmiany, informacja o tym zostanie niezwłocznie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyn.
5. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Powstania Warszawskiego, polegających na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku dla uczestników spotkań, które będą miały miejsce w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu wskazanym na terenie Warszawy.
Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej SIWZ.
2. Kod CPV - 55300000-3, 55320000-9, 55321000-6, 55520000-1,

III. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia – od dnia zawarcia umowy do 31/12/2017 r.

III. Warunki udziału w postępowaniu

1. Do udziału w postępowaniu mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące **posiadania wymaganego doświadczenia**:

- 1.1 Zamawiający uzna warunek za spełniony jeśli Wykonawca składając ofertę, przedłoży wykaz, w którym wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał lub wykonuje co najmniej trzy zamówienia polegające na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych, obejmujących swoim zakresem przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków typu lunch zimny/ciepły/kolacja dla min. 50 osób.

***Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, przedszkola, żłobki, bufety i itp., gdzie posiłki organizowane są jako wyżywienie całodzienne, stałe i powtarzające się.**

2. Do wykazu Wykonawca dołączy dowody potwierdzające należyte wykonanie zamówienia w postaci np. referencji, listów polecających, protokołów odbioru.

3. Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na podstawie dokumentów złożonych wraz z ofertą, wg formuły „spełnia – nie spełnia” Niespełnienie warunków skutkować będzie odrzuceniem oferty.
4. W celu oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu, Wykonawcy zobowiązani są przedłożyć wykaz zawierający co najmniej trzy zamówienia polegające na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych, obejmujących swoim zakresem przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków typu lunch zimny/ciepły/kolacja dla min. 50 osób.

IV. Dokumenty jakie powinni złożyć Wykonawcy

1. Wypełniony Formularz ofertowy – zgodnie z **załącznikiem nr 2**.
2. Wykaz zawierający co najmniej trzy zamówienia polegające na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych, obejmujących swoim zakresem przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków typu lunch zimny/ciepły/kolacja dla min. 50 osób – zgodnie z **załącznikiem nr 3**.
 - a) Jeżeli wykonawca nie złoży wykazu, o którym mowa w pkt III.1.1 ogłoszenia, oświadczeń lub dokumentów potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
3. Wykaz usług cateringowych obejmujących przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków, świadczone podczas konferencji, spotkań, imprez firmowych. Nie będą brane pod uwagę usługi cateringowe świadczone w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, przedszkola, żłobki, bufety itp., gdzie posiłki organizowane są jako wyżywienie całodienne, stałe i powtarzające się. - zgodnie z **załącznikiem nr 4**. Do wykazu Wykonawca dołączy dowody potwierdzające należyte wykonanie zamówienia w postaci np. referencji, listów polecających, protokołów odbioru.
 - a) Jeśli Wykonawca nie złoży wykazu usług cateringowych, o których mowa w pkt. IV.3 Zamawiający nie będzie wzywał Wykonawcy do złożenia tego dokumentu. Wymagany dokument posłuży Zamawiającemu do oceny ofert
4. Kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm, w formie wydruku. Zdjęcia mają przedstawiać:
 - 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających małe zamówienia typu kanapki, ciasteczka, napoje;
 - 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających owoce, ciasta, desery, kawa, herbata;
 - 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających lunch na ciepło;
 - 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających spotkania okolicznościowe typu Wigilia, spotkanie Wielkanocne.
 - a) Jeśli Wykonawca nie złoży zdjęć, o których mowa w pkt. IV.4 Zamawiający nie będzie wzywał Wykonawcy do złożenia tego dokumentu. Wymagany dokument posłuży Zamawiającemu do oceny ofert

V. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują **w formie pisemnej**. Dopuszcza się możliwość przysyłania powyższych dokumentów drogą elektroniczną lub faksem.
2. Ofertę w postępowaniu składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest:
W zakresie dotyczącym przedmiotu zamówienia: Agnieszka Sidor email – asidor@1944.pl
W sprawach formalnych – Anna Dawidowska email: adawidowska@1944.pl, faks. 22 53 97 924

VI. Termin związania ofertą

Wykonawcy będą związani ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

VII. Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.

3. Treść oferty musi odpowiadać treści ogłoszenia o zamówieniu.
4. Oferta winna być sporządzona w języku polskim, na komputerze, pismem maszynowym lub ręcznie nieścieralnym atramentem. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane.
5. Formularz oferty wraz z załącznikami musi być podpisany i opatrzony pieczęcią imienną przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.
6. Gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone skuteczne pełnomocnictwo posiadające zakres pełnomocnictwa, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy i składania w jego imieniu oświadczeń woli oraz zaciągania zobowiązań. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
7. Zaleca się parafowanie wszystkich stron oferty oraz załączników do niej.
8. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
9. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie zaadresowanej na Zamawiającego – Muzeum Powstania Warszawskiego z napisem:

Oferta na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Muzeum Powstania Warszawskiego

Nie otwierać przed dniem 02/01/2017 r. do godz. 11:15

Nazwa i adres Wykonawcy

10. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem złożenia Zamawiającemu koperty opisanej jak w punkcie 9 dodatkowo oznaczonej symbolem „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
11. Wykonawca nie może wycofać ani zmienić oferty po upływie terminu składania ofert.

VIII. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę należy złożyć w **Muzeum Powstania Warszawskiego, ul. Grzybowska 79 Warszawa, pok. C104 Sekretariat**
2. Termin składania ofert upływa **dnia 02/01/2017 r. o godz. 11:00.**
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w **pokoju nr A402, w dniu 02/01/2017 r. o godz. 11:15.**

IX. Opis sposobu obliczania ceny

1. Cena oferty brutto musi być wyrażona w PLN i obejmować wszystkie koszty związane z należytyym wykonaniem przedmiotu zamówienia oraz dostarczeniem go do siedziby Zamawiającego, na warunkach określonych w ogłoszeniu o zamówieniu.
2. Zamawiający, dokonując wyboru oferty, może pominąć oferty, co do których uznaje, że zawierają rażąco niską cenę. W przypadku, gdy Zamawiający ma podejrzenie, że zaproponowana cena jest rażąco niska, może wystąpić do Wykonawcy z wnioskiem o złożenie wyjaśnień odnośnie zaproponowanej ceny.

X. Kryteria wyboru oferty

Zamawiający dokona oceny ofert, które nie zostały odrzucone, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Lp.	Kryterium	Znaczenie w % (suma = 100%)
1.	Cena brutto	68
2.	Doświadczenie w realizacji usług cateringowych	20
3.	Estetyka	12

- **KRYTERIM CENA**

Punkty za **kryterium „Cena”** zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Cena oferty najtańszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 68 = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- **KRYTERIUM DOŚWIADCZENIE**

Zamawiający będzie brał do oceny usługi cateringowe obejmujące przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków, świadczone podczas konferencji, spotkań, imprez firmowych. Nie będą brane pod uwagę usługi cateringowe świadczone w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, przedszkola, żłobki, bufety itp., gdzie posiłki organizowane są jako wyżywienie całodienne, stałe i powtarzające się.

Ocenie będą poddane usługi wyszczególnione w wykazie usług sporządzonym wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 4**

Wykonawcy, którzy wykażą 10 lub więcej zrealizowanych usług uzyskają maksymalną ilość 20 punktów.

Punkty za **kryterium „Doświadczenie”** zostaną obliczone według wzoru:

$$\frac{\text{Liczba usług oferty badanej}}{\text{Największa liczba wykazanych usług}} \times 20 = \text{liczba punktów}$$

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- **KRYTERIUM ESTETYKA**

Punkty za **kryterium „Estetyka”** zostaną obliczone na podstawie złożonych zdjęć. Zdjęcia mają przedstawiać:

- 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających małe zamówienia typu kanapki, ciasteczka, napoje;
- 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających owoce, ciasta, desery, kawa, herbata;
- 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających lunch na ciepło;
- 3 zdjęcia aranżacji przedstawiających spotkania okolicznościowe typu Wigilia, spotkanie Wielkanocne.

Na zdjęciach muszą być widoczne potrawy na tacach, talerzach, paterach czy wazach; dekoracje stolów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku. Zdjęcia muszą być opisane (np. lunch na zimno, lunch na ciepło, Wigilia itp.).

Zdjęcia muszą stanowić własność Wykonawcy oraz przedstawiać realizacje własne Wykonawcy.

Zamawiający dokona indywidualnej oceny każdego zdjęcia i przyzna punkty (maksymalnie 12 pkt.):

- zdjęcia aranżacji przedstawiających małe zamówienia typu kanapki, ciasteczka, napoje - maks.3 pkt
- zdjęcia aranżacji przedstawiających owoce, ciasta, desery, kawa, herbata - maks. 3 pkt.
- zdjęcia aranżacji przedstawiających lunch na ciepło – maks. 3 pkt.
- zdjęcia aranżacji przedstawiających spotkania okolicznościowe typu Wigilia, spotkanie Wielkanocne – 3 pkt.

Ilość punktów za poszczególne kryteria, zostanie szumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.

Maksymalna ilość punktów wynosi 100.

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert.

XI. Istotne postanowienia dotyczące zawarcia umowy

Istotne postanowienia dotyczące zawarcia umowy zawarte są w załączniku nr 5 do niniejszej SIWZ.

Warszawa, dnia: 23/12/2016 r.

Zatwierdzam

Załączniki do specyfikacji:

1. Opis przedmiotu zamówienia – **Załącznik nr 1.**
2. Formularz oferty – **Załącznik nr 2.**
3. Wykaz wykonanych usług – **Załącznik nr 3.**
4. Wykaz usług do oceny ofert w kryterium „doświadczenie” - **załącznik nr 4**
5. Istotne postanowienia umowy – **Załącznik nr 5**

Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i narad organizowanych przez Muzeum Powstania Warszawskiego.

CPV: 55520000-1 (usługi dostarczania posiłków)

Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2017 r.

Świadczenie usług cateringowych będzie polegało na przygotowaniu i dostarczeniu poczęstunku dla uczestników spotkań, które będą miały miejsce w siedzibie Zamawiającego lub w miejscu wskazanym na terenie Warszawy.

Świadczenie usług będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego.

Zamawiający najpóźniej na dwa dni przed spotkaniem określi termin, miejsce, liczbę uczestników oraz zakres usługi.

Nie dopuszcza się użycia plastikowej lub papierowej zastawy stołowej, z wyjątkiem wyraźnego życzenia Zamawiającego.

Całkowity koszt usługi cateringowej zostanie ustalony jako iloczyn ceny jednostkowej i liczby osób zgłoszonych mailowo lub faksem przez Zamawiającego na dwa dni przed planowanym spotkaniem.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. przygotowania, dowozu i podawania gotowych do bezpośredniego spożycia posiłków - określonych w tabeli nr 1 - wg. potrzeb i w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i pomieszczenia, w którym będzie odbywało się spotkanie,
2. podawania posiłków wg. ustaleń z Zamawiającym – na stole konferencyjnym (dania podane na stołach winny być na kilku paterach (naczyniach) w celu umożliwienia łatwego dostępu) lub inny sposób uzgodniony z Zamawiającym,
3. podawania posiłków na jednolitej zastawie ceramicznej lub porcelanowej stanowiącej komplet z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, szklanek stanowiących komplet, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana. Użyte naczynia nie będą produktami reklamowymi (nie mogą posiadać widocznych logo, tekstów – znaków firmowych reklamowych) ; w czasie obsługi imprez Zamawiającego zakazane jest wystawianie wizytówek, bannerów, logo itp. Wykonawcy.,
4. zapewnienia zastawy do serwowania zimnych i ciepłych posiłków w formie szwedzkiego stołu (np. stoliki cateringowe, sztućce, talerze, talerzyki, podgrzewacze, warniki, zaparzacze, obrusy, skirting itp.),
5. estetycznego podawania posiłków, z zachowaniem czystości i higieny, a wszelkie użyte dekoracje winny być czyste, niezakurzone, eleganckie,
6. we wskazanych przypadkach zapewnienia obsługi technicznej w zakresie przygotowania miejsca świadczenia usługi w sposób uzgodniony wcześniej z Zamawiającym,
7. we wskazanych przypadkach zapewnienia obsługi kelnerskiej,
8. we wskazanych przypadkach zapewnienia stołów koktajlowych z eleganckimi obrusami tkaninowymi w ilości odpowiedniej do ilości uczestników (tj. 1 stolik na 4 osoby),
9. ubiór osób podających posiłki (kelnerów) musi być schludny, elegancki,
10. zapewnienia dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez zamawiającego najpóźniej 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
11. uprzątnięcia naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych i wywiezienia wszystkich śmieci najpóźniej 2h po zakończeniu spotkania.
12. w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia, po każdym dniu muszą zostać wymienione na czyste naczynia, sztućce oraz w przypadku zabrudzenia obrusy,
13. drożdżówki/ciastka/ciasta muszą być świeżo pieczone.
14. posiadania własnych ekspresów ciśnieniowych dostarczanych do każdego zamówienia, w którym występują napoje gorące.

Tabela nr 1.

Lp.	Wymagane menu	
1	DROŻDŻÓWKI z nadzieniem o gramaturze minimum 120 g. na osobę	- serem - budyniem

		- marmoladą
	PĄCZKI z nadzieniem i lukrem o gramaturze minimum 70 g.	- nadzienie różane - dżem
	PASZTECIKI z nadzieniem o gramaturze minimum 40 g. na osobę	- mięsem - kapustą i grzybami - pieczarkami - szpinakiem
2	KANAPKI - tartinki o gramaturze minimum 40-50 g./3 sztuki na osobę (przy użyciu dwóch rodzajów pieczywa, tzn. jasne, ciemne, oraz ciemne z ziarnem)	- z szynką - z łososiem wędzonym i koperkiem - ze schabem i śliwką - z pastą jajeczną - z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem - z żółtym serem i oliwkami - z salami i marynatami - z pastą rybną - ze śledziem - z indykiem wędzonym
3	CIASTKA KOKTAILOWE – o gramaturze minimum 25-30 g./3 sztuki na osobę	- mini babeczki z budyniem i owocami (różne rodzaje owoców) - mini rogaliki z nadzieniem owocowym - mini ptysie z bitą śmietaną
4	LUNCH – opcja I Obiad jednodaniowy składający się z dwóch rodzajów potraw - porcja nie mniejsza niż 300 ml na osobę	Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej, flaczki z kurczaka, potrawka z kurczaka, żur zawieszony z jajkiem, krem z zielonego groszku, krem z soczewicy z grzankami, zupa borowikowa z łazankami, barszcz czerwony z uszkami
5	LUNCH – opcja II Obiad jednodaniowy składający się z co najmniej dwóch rodzajów potraw (danie mięsne lub/i bezmięsne) – porcja nie mniejsza niż 200 g. menu dań głównych musi zawierać danie mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 200 g. Ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 g. na osobę menu musi zawierać 3 dodatki	zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, kotlet schabowy, filet z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, pierogi ruskie, pierogi z kapustą i grzybami, pulpety rybne ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, np.: marchewka z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa surówka składająca się z minimum 2 składników
6	LUNCH – opcja III: Obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie mięsne) zupa – porcja nie mniejsza niż 300ml	krem z brokułów, zupa grzybowa, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa, żurek

	<p>na osobę</p> <p>menu dań głównych musi zawierać danie mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 200 g. na osobę</p> <p>Ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>menu musi zawierać 3 dodatki do dania głównego</p>	<p>z jajkiem i kielbasą, flaczki z kurczaka, żur zawieszisty z jajkiem, krem z zielonego groszku, krem z soczewicy z grzankami, zupa borowikowa z łazankami, barszcz czerwony z uszkami</p> <p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie chardonay, bitki wołowe w sosie własnym, kotlet schabowy, filec z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, ryba słodkowodna w śmietanie, pulpety rybne, pstrąg w koperku</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa</p> <p>surówka składająca się z minimum 2 składników</p>
7	<p>LUNCH – opcja IV:</p> <p>obiad dwudaniowy (zupa, drugie danie mięsne/bezmięsne)</p> <p>zupa – porcja nie mniejsza niż 300 ml na osobę,</p> <p>menu musi zawierać 2 rodzaje zup</p> <p>menu dań głównych musi zawierać co najmniej 3 dania mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 200 g. na osobę</p> <p>Ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>menu musi zawierać 4 dodatki do dania głównego</p>	<p>krem z brokułów, zupa grzybowa, rosół z makaronem, zupa pomidorowa z makaronem, zupa jarzynowa, żurek z jajkiem i kielbasą, flaczki z kurczaka, żur zawieszisty z jajkiem, krem z zielonego groszku, krem z soczewicy z grzankami, zupa borowikowa z łazankami, barszcz czerwony z uszkami</p> <p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie chardonay, bitki wołowe w sosie własnym, kotlet schabowy, filec z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, ryba słodkowodna w śmietanie, pulpety rybne, pstrąg w koperku</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane brokuły, fasolka szparagowa</p> <p>surówka składająca się z minimum 2 składników</p>
8	<p>KOLACJA – opcja I</p> <p>menu dań głównych musi zawierać co najmniej 2 dania mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 200 g. na osobę</p> <p>ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 g. na osobę</p> <p>menu musi zawierać co najmniej 3 dodatki</p>	<p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, kotlet schabowy, filec z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, ryba słodkowodna w śmietanie, pulpety rybne, pstrąg w koperku</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa</p> <p>surówka składająca się z minimum 2 składników</p>
9	<p>KOLACJA – opcja II</p> <p>przystawka - 3 rodzaje o gramaturze</p>	<p>salatka ze świeżych warzyw, jarzynowa, салатка grecka,</p>

	<p>każdy minimum 120 g. na osobę</p> <p>dodatki: o gramaturze minimum 80 g. na osobę</p> <p>menu dań głównych musi zawierać 3 dania mięsne lub/i bezmięsne o gramaturze minimum 200 g. na osobę</p> <p>ciepły dodatek do dania głównego oraz surówka o łącznej gramaturze minimum 300 g. na osobę menu musi zawierać 4 dodatki</p> <p>deser – wybór min. 3 ciast o gramaturze minimum 120 g. na osobę</p>	<p>sałatka z makaronem, sałatka z kurczakiem grillowanym, plastry lososia wędzonego z twarogiem ziołowym, melon w szynce, półmisek wędlin pieczonych, pasztet z żurawiną, deski wędlin polskich (kielbasa lisiecka, szynka pieczona, kabanosy) borówka, chrzan, tradycyjny śledzik w oliwie, roladki z pieczonej papryki z fetą</p> <p>dwa rodzaje pieczywa: jasne i ciemne</p> <p>zrazy wołowe w sosie pieczeniowym, polędwiczka wieprzowa grillowana w sosie chardonay, bitki wołowe w sosie własnym, kotlet schabowy, filec z kurczaka w sosie słodko-kwaśnym, pulpety rybne, pstrąg w koperku, eskalopki wołowe z podgrzybkami, pierś z kaczki w gruszkach i żurawinie, indyk z żurawiną, gęś pieczona z jabłkami, grillowany filec z lososia, sandacz z warzywami, okoń morski, pstrąg w ziołach</p> <p>ziemniaki gotowane/zapiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane – różne, marchewka zasmażana z groszkiem, buraczki zasmażane, brokuły, fasolka szparagowa surówka składająca się z minimum 2 składników</p> <p>sernik, szarlotka, keks, piernik, strucla, tarta, mus czekoladowy</p>
10	<p>Napoje zimne</p> <ul style="list-style-type: none"> - wybór min. 3 rodzajów sok o gramaturze 200 ml na osobę - woda o gramaturze 300 ml na osobę 	<p>sok pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy - typu Hortex lub równoważny</p> <p>woda mineralna niegazowana typu Jurajska lub równoważny w butelkach po 300 ml</p> <p>woda mineralna gazowana typu Jurajska lub równoważny w butelkach po 300 ml</p>
11	<p>Napoje gorące</p> <ul style="list-style-type: none"> - herbata o gramaturze 200 ml na osobę - kawa o gramaturze 200 ml na osobę <p>Dodatki:</p> <p>mleko o gramaturze minimum 30 ml na osobę</p> <p>cukier biały o gramaturze minimum 10 g. na osobę</p> <p>cytryna</p>	<p>herbata czarna typu Dilmah lub równoważna w termosach</p> <p>kawa rozpuszczalna typu Jacobs Gold lub równoważna w termosach</p> <p>mleko do kawy pasteryzowane o zawartości tłuszczu 3,2% podane w dzbankach o poj. nie większej niż 300 ml.</p> <p>cukier w saszetkach lub w kostkach</p> <p>cytryna w plasterkach</p>

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być **bezwzględnie świeże**, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty muszą być przydatne do spożycia.

Zatem usługa cateringowa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych.

Posiłki (tzn. dania główne, zupy) muszą być dostarczone do Zamawiającego gorące i nie mogą być podgrzewane między miejscem przygotowania a miejscem jego spożycia.

Zamawiający zapewni wykonawcy bezpłatny dostęp do:

- miejsca i powierzchni stołowej na potrzeby realizacji usługi,
- bieżącej wody
- gniazda 220V

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zgłaszania uwag w trakcie realizacji usługi, które Wykonawca zobowiązany będzie uwzględniać.

Wykonawca zobowiązany będzie do zachowania dbałości o miejsca udostępnione przez Zamawiającego w ramach świadczenia usługi.

Wykonawca musi w ramach świadczonych usług zapewnić dyspozycyjność przez 7 dni w tygodniu w okresie trwania umowy.

Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy. Wykonawca wskaże numery telefonów kontaktowych, adresów e-mailowych i numerów faksu oraz przekaze inne informacje niezbędne dla sprawnego i terminowego wykonania przedmiotu zamówienia.

Wykonawca odpowiedzialny jest za zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.

Wykonawca, któremu zostanie udzielone zamówienie zobowiązany jest zapewnić dostarczenie posiłków w ilościach i godzinach uzależnionych od potrzeb Zamawiającego.

Rozliczenie będzie obejmowało rzeczywiste wykonanie przedmiotu umowy.

Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w Formularzu cenowym nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

Zamawiający będzie dokonywać zamówień typu:

- a) małe do 25 osób (kanapki, ciastka, napoje i/lub lunch) – około 50 rocznie*,
- b) średnie do 100 osób (kanapki, ciastka, napoje i/lub lunch) – około 20 rocznie*,
- c) duże powyżej 100 (lunch lub kolacja) około 10 rocznie*.

***UWAGA! Są to wartości szacunkowe i mogą ulec zmianie.**

Liczba zamówień realizowanych do 25 osób w postaci ciasteczek lub kanapek stanowi większą liczbę zamówień Muzeum Powstania Warszawskiego.

(pieczęć Wykonawcy)**O F E R T A****Świadczenie usług cateringowych na rzecz Muzeum Powstania Warszawskiego****Nazwa i adres firmy:**

.....

.....

.....

.....

tel.:

Mail:.....

Osoba do kontaktów

Odpowiadając na ogłoszenie o zamówieniu na świadczenie usług cateringowych oferujemy wykonanie zamówienia publicznego za kwotę:

ASORTYMENT	CENA JEDNOSTKOWA (TJ. NA 1 OSOBĘ)			
	do 25 osób	25 - 100 osób	powyżej 100 osób	
Drożdżówki (1 szt.)				
Pączki z nadzieniem (1 szt.)				
Paszteciki (1 szt.)				
Kanapki 3 szt./na osobę				
Ciasteczka 3 szt./na osobę				
Lunach – opcja I				
Lunch – opcja II				
Lunch – opcja III				
Lunch – opcja IV				
Kolacja - opcja I				
Kolacja - opcja II				
Napoje zimne				
Napoje gorące				
	Suma kolumny I	Suma kolumny II	Suma kolumny III	Suma kolumny I-III ¹
 zł zł zł zł brutto
	brutto	brutto	brutto	

¹ Suma kolumn I-III służy jedynie w celu porównania złożonych ofert.

Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z udostępnionym przez Zamawiającego ogłoszeniem o zamówieniu i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.

Do oferty załączamy następujące dokumenty:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

_____, dnia _____

(podpis i pieczęć imienna Wykonawcy)

**Wykaz wykonanych lub wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania,
a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie**

Składając ofertę, w postępowaniu o zamówienie publiczne na świadczenie usług cateringowych reprezentowana przez nas firma wykonała następujące zamówienia:

Lp.	Nazwa zamówienia	Data wykonania zamówienia	Wartość zamówienia brutto (PLN)	Odbiorca zamówienia
1.				
2				
3				

Do oferty dołączamy dokumenty potwierdzające należyte wykonanie umowy

....., dn.

.....
(podpis i pieczęć upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy)

Wykaz wykonanych usług do oceny ofert w kryterium „Doświadczenie”

Lp.	Nazwa zamówienia	Data wykonania zamówienia	Wartość zamówienia brutto (PLN)	Odbiorca zamówienia

Do oferty dołączamy dokumenty potwierdzające należyte wykonanie umowy

....., dn.

.....
*(podpis i pieczęć upoważnionego
przedstawiciela wykonawcy)*

Istotne postanowienia umowy

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Muzeum Powstania Warszawskiego. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami, postanowieniami umowy oraz zgodnie z wymaganą wiedzą, a także z zachowaniem należytej staranności.
3. Wykonawca odpowiada za jakość posiłków, transport oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
4. Ustalenia i decyzje dotyczące wykonywania zamówienia uzgadniane będą przez Zamawiającego z ustanowionym przedstawicielem Wykonawcy.

§ 2

Umowa zostaje zawarta na czas określony do dnia 31 grudnia 2017 roku lub do wyczerpania kwoty maksymalnego wynagrodzenia, o którym mowa w § 5 ust. 6, w zależności od tego, która z tych okoliczności wystąpi wcześniej.

§ 3

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o zamówienia złożone przez Zamawiającego w ramach organizowanych spotkań.
2. Przedmiot umowy zostanie wykonany na terenie Zamawiającego lub w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
3. Zamawiający każdorazowo dokonując zamówienia wykonania usługi, określi dokładnie termin wraz z podaniem czasu świadczenia usługi, miejsca, liczby uczestników, opcji i zestawu menu określonego w SIWZ i Ofercie Wykonawcy.
4. Zamówienie, o którym mowa w ust. 3, Zamawiający prześle Wykonawcy mailem bądź faksem na dwa dni przed spotkaniem.

§ 4

W ramach wykonania przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminach i miejscu wskazanym przez Zamawiającego,
- 2) przygotowania posiłków wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 3) przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania posiłków,
- 4) przygotowania stolów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- 5) estetycznego podawania posiłków,
- 6) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania oraz zebrania naczyń i resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 2 godziny po zakończeniu spotkania,
- 7) świadczenia usługi na zastawie ceramicznej lub porcelanowej wraz z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i materiałów oraz obrusów materiałowych.

§ 5

1. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w § 1, świadczony będzie przez Wykonawcę po cenach określonych w załączniku nr 2 do umowy.

1. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonane usługi Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 30 dni od daty otrzymania faktury.
2. Faktury będą wystawiane każdorazowo po wykonaniu danego zamówienia.
3. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
4. Z tytułu realizacji niniejszej umowy Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za faktycznie świadczone usługi cateringowe, jednak wynagrodzenie to nie może przekroczyć kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację umowy, tj. 120 000 PLN brutto (słownie: sto dwadzieścia tysięcy złotych brutto).

§ 6

1. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi cateringowej w ramach danego zamówienia (w szczególności braku wymaganej liczby zestawów, dostarczenia zestawów niekompletnych lub nieświeżych, braku należytej obsługi) Wykonawca traci prawo do wynagrodzenia za dane zlecenie, a ponadto Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 50% wartości danego zamówienia, a także obciążyć Wykonawcę kosztami wynikającymi z konieczności zamówienia usługi cateringowej u innego podmiotu lub zapewnienia jej we własnym zakresie.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki u osób korzystających z przygotowanych posiłków.
3. Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku:
 - 1) powtarzających się przypadków niewykonania lub nienależytego wykonywania składanych zamówień na świadczenie usługi cateringowej;
 - 2) lub gdy Wykonawca nie rozpoczął lub zaprzestał wykonywania umowy;
 - 3) lub w innym przypadku nienależytego wykonania umowy.
4. W przypadku wypowiedzenia umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający może obciążyć Wykonawcę karą umowną w wysokości 20% łącznej kwoty brutto umowy, określonej w § 5 ust. 6.
5. Obciążenie Wykonawcy karą umowną nie wyłącza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonej kary umownej na zasadach ogólnych określonych w Kodeksie cywilnym.
6. Zamawiający może potrącić z faktury ewentualne należności z tytułu kar umownych.
7. Zamawiający może odstąpić od umowy także w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
8. Odstąpienie od umowy następuje w formie pisemnej i może nastąpić w ciągu 2 miesięcy od dowiedzenia się przez Zamawiającego o okolicznościach uzasadniających skorzystanie z prawa odstąpienia od umowy

§ 7

1. Ewentualne spory wynikłe na tle niniejszej umowy poddaje się pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2016 r. poz. 1020, z późn. zm.) i Kodeksu cywilnego (tj. Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.).
3. Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

Umowa sporządzona została w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.