

Ogłoszenie o zamówieniu
na
Organizację i obsługę poczęstunku dla 3 200 osób podczas obchodów
73. rocznicy wybuchu 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 zorganizowanie poczęstunku dla 3200 osób w dniu 31/07/2017 r. w Muzeum Powstania Warszawskiego w Warszawie, ul. Grzybowska 79. w godz. 10.00-15.00. Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia zawiera **załącznik nr 1** do niniejszej SIWZ.
2. Kod CPV - 55300000-3, 55320000-9, 55311000-3, 55520000-1

III. Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia – 31/07/2017 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 co najmniej trzy zamówienia polegające na jednorazowej (odbywającej się jednego dnia) organizacji i obsłudze poczęstunku dla min. 2 000 osób o wartości nie mniejszej niż 70 000 zł brutto każda.
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.

IV. Dokumenty jakie powinni złożyć Wykonawcy

1. Wypełniony Formularz ofertowy – zgodnie z **załącznikiem nr 2**.

2. Wykaz zawierający co najmniej trzy zamówienia polegające na jednorazowej (odbywającej się jednego dnia) organizacji i obsłudze poczęstunku dla min. 2 000 osób o wartości nie mniejszej niż 70 000 zł brutto każda – zgodnie z **załącznikiem nr 3**.
 - a) Jeżeli wykonawca nie złoży wykazu, o którym mowa w pkt III.1.1 ogłoszenia, oświadczeń 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. Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „doświadczenie” (poza usługami wskazanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu) przedstawi dodatkowy wykaz wykonanych lub wykonywanych należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert usług polegające **na organizacji i obsłudze poczęstunku** (niezależnie od ich wartości oraz ilości obsługiwanych gości). Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru). Wykonawcy w celu wskazania dodatkowych usług cateringowych na potrzeby kryterium oceny ofert nie mogą polegać na wiedzy i doświadczeniu podmiotu trzeciego w rozumieniu art. 26 ust. 2b ustawy Pzp.
 - 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

V. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcą

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia i informacje Zamawiający oraz Wykonawcy przekazują **w formie pisemnej**. Dopuszcza się możliwość przesyłania 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 Anna Dawidowska email: adawidowska@1944.pl.

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 poświadczonych 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 organizację i obsługę poczęstunku dla 3 200 osób podczas obchodów
73. rocznicy Powstania Warszawskiego.**

Nie otwierać przed dniem 21/06/2017 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 21/06/2017 r. o godz. 11:00.**
3. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego, w **pokoju nr A402, w dniu 21/06/2017 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	80
2.	Doświadczenie w realizacji usług cateringowych	20

• KRYTERIM CENA

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

Cena oferty najtańszej

----- x 80 = liczba punktów

Cena oferty badanej

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

• KRYTERIUM DOŚWIADCZENIE

W kryterium „Doświadczenie” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „doświadczenie” (poza usługami wskazanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu) przedstawi dodatkowe wykonane lub wykonywane należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert usługi polegające **na organizacji i obsłudze poczęstunku** (niezależnie od ich wartości oraz ilości obsługiwanych gości). Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje,

protokoły odbioru). Wykonawcy w celu wskazania dodatkowych usług cateringowych na potrzeby kryterium oceny ofert nie mogą polegać na wiedzy i doświadczeniu podmiotu trzeciego.

Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzenia wszystkich usług (referencji) wyszczególnionych w wykazie.

UWAGA!

Wykaz usług (sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu) nie podlega uzupełnieniu i w razie jego nie złożenia Zamawiający nie będzie wzywał Wykonawcy do złożenia tego dokumentu.

W sytuacji nie złożenia tego dokumentu oferta Wykonawcy w ramach kryterium oceny ofert „Doświadczenie” otrzyma 0 pkt.

Ocenie będą poddane tylko usługi:

- wyszczególnione w wykazie usług sporządzonym wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do ogłoszenia o zamówieniu i niewyszczególnione w wykazie usług sporządzonym wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do SIWZ.

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

Ocena ofert w kryterium „Doświadczenie” zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru :

Liczba usług oferty badanej

----- x 20 = liczba punktów

Największa liczba wykazanych usług

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

W kryterium „Doświadczenie” oferta może uzyskać maksymalnie 20 punktów.

3. Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

4. Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.

5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyskała najwyższą końcową ocenę oferty.

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 zorganizowanie poczęstunku dla 3200 osób w dniu 31/07/2017 r. w Muzeum Powstania Warszawskiego w Warszawie, ul. Grzybowska 79. w godz. 10.00-15.00.

W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:

1. przygotowania, dowozu i podania gotowych do bezpośredniego spożycia posiłków w Parku Wolności przy Muzeum Powstania Warszawskiego,
2. obsługi kelnerskiej i kucharskiej, ubiór obsługi musi być schludny i elegancki, Uwaga – ze względu na dużą liczbę osób starszych, z problemami ruchowymi na spotkaniu, należy zapewnić dodatkową obsługę kelnerską przy wydawaniu posiłków i obsłudze.
3. dostawy i rozstawienia 50 sztuk stołów koktajlowych,
4. dostawy i rozstawienia kompletów bawarskich (stoły z ławami do siedzenia, parasole lub inny rodzaj estetycznego wysłonicia – ochrona przed słońcem lub deszczem) dla 500 osób,
5. zadaszenia barów i bufetów (ochrona przed deszczem i słońcem),
6. podawania posiłków na jednolitej zastawie jednorazowej z użyciem obrusów, draperii, serwetek do ust, parawanów do przesłonięcia bufetów w trakcie uroczystości,
7. użyte naczynia nie mogą być produktami reklamowymi (nie mogą posiadać widocznych logo, tekstów – znaków firmowych reklamowych); w czasie obsługi imprezy zakazane jest wystawianie wizytówek, bannerów, logo itp. Wykonawcy,
8. estetycznego podania posiłków, z zachowaniem czystości i higieny, a wszelkie użyte dekoracje winny być czyste, niezakurzone, eleganckie,
9. zabezpieczenie 500 pudełek jednorazowych do pakowania żywności,
10. uprzątnięcie naczyń, resztek pokonsumpcyjnych i wywiezienia wszystkich śmieci najpóźniej do 3 godzin po zakończeniu spotkania.

Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, użyte produkty muszą być przydatne do spożycia, spełniające normy jakości produktów spożywczych z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.

Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do:

- wstępu na teren parku od wczesnych godzin porannych, jako miejsca realizacji usługi,
- podpięcia się do gniazda 220 V (przedłużacze po stronie Wykonawcy)
- dostępu do wody w budynkach muzealnych

Proponowane menu:

Zimny bufet

1. Kanapki bankietowe: - 4500 szt.

- z pieczonym schabem, z szynką, z domowym pasztetem, z szynką drobiową, z kremem twarogowym i rzodkiewką, z pasta rybną, z pastą jajeczną, z serem itp;

2. Chleb wiejski ze smalcem, ogórki małosolne, ogórki świeże i pomidory – 1200 porcji;

3. Przekąski 3 szt./os do wyboru z poniższych:

- roladki z szynki konserwowej, z pieczonego schabu,
- mini kisze warzywne i mięsne,
- kostki z sera i owoców,
- szaszłyki z kurczaka z sosem,
- ryba po grecku,

4. Świeże warzywa i gotowane na parze: – 2 500 porcji po 100 g

Ciepły bufet

1. Zupy – 120 ml/os – 4000 porcji do wyboru z poniższych:
 - Żurek staropolski z kielbasą w plasterkach i jajkiem w ćwiartkach,
 - wojskowa grochówka z kuchni polowej,
2. Dania gorące – 200 g/os – proporcjonalnie każdej z wymienionych poniżej potraw, łącznie 4500 porcji:
 - Kurczak w cieście piwnym,
 - kuleczki wieprzowe w sosie z ryżem,
 - pierożki z mięsem, pierogi ruskie, pierożki z kapustą,
 - kielbaski duszone z cebulą, kaszanka z cebulą,
 - bigos myśliwski,
 - grillowana karkówka,
 - potrawka z kurczaka z warzywami,
 - krokiety z kapustą i pieczarkami,
3. Desery – 150g/os do wyboru z poniższych:
 - Mini ciasteczka francuskie z musem owocowym,
 - mini babeczki z owocami,
 - mini jabłecznik,
 - mini ptysie z kremem waniliowym,
 - mini jagodzianki, mini pączki,
 - mini serniczki,
 - domowe ciasto z owocami,
4. Owoce – 150g/os:
 - Różne owoce sezonowe
5. Napoje:
 - Woda mineralna gazowana i niegazowana, soki owocowe – 0,6l/os.
 - Kawa 2 500 porcji (250 ml),
 - Herbata 1500 porcji (250 ml).

(pieczęć Wykonawcy)

O F E R T A

na organizację i obsługę poczęstunku dla 3 200 osób podczas obchodów
73. rocznicy Powstania Warszawskiego.

Nazwa i adres firmy:

.....
.....
.....

tel.:

Mail:.....

Osoba do kontaktu

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

CENA BRUTTO:**PLN**

Zamierzamy/ nie zamierzamy powierzyć podwykonawcom następujące części zamówienia:

- a).....
- b).....
- c).....

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 dotyczące organizacji i obsługi poczęstunku podczas obchodów 73. Rocznicy wybuchu Powstania Warszawskiego 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.****Przedmiot umowy**

Przedmiotem umowy jest wykonanie usługi cateringowej na potrzeby zorganizowania poczęstunku dla 3200 osób w Muzeum Powstania Warszawskiego. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy zgodnie z Opiskiem Przedmiotu Zamówienia zawartym w załączniku nr 1 do umowy, oraz zgodnie z Ofertą Wykonawcy dnia r.

§ 2.**Termin realizacji umowy**

Termin wykonania umowy - w dniu 31/07/2017 r. od godz.10-15.

§ 3.**Zasady i warunki realizacji umowy**

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usługi cateringowej, która zawiera:
 - dostarczenie do miejsca świadczenia usługi produktów i urządzeń niezbędnych do jej wykonania,
 - zapewnienie obsługi kelnerskiej i kucharskiej,
 - sprzątanie i wywiezienie śmieci po wykonaniu usługi.
2. Miejscem realizacji umowy jest siedziba Muzeum Powstania Warszawskiego, Warszawa, ul. Grzybowska 79
3. Wykonawca odpowiada, za jakość posiłków, transport oraz podanie ich zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.

§ 4.**Wynagrodzenie**

Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie umowy wyniesie zł netto, powiększone o VAT tj. brutto (słownie.....)

§5**Warunki płatności**

1. Wynagrodzenie obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu umowy.
2. Zamawiający zapłaci wynagrodzenie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze. Płatność zostanie dokonana na podstawie prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę – w terminie do 14 dni od ich doręczenia Zamawiającemu.
3. Dniem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§6.**Kary umowne**

1. W przypadku niewykonania umowy w terminie Zamawiający może odstąpić od umowy bez wyznaczania dodatkowego terminu i żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 50% wynagrodzenia.
2. W przypadku nienależytego wykonania umowy, w szczególności podania posiłków nieświeżych lub niespełniających wymagań określonych Opiskiem Przedmiotu Zamówienia, wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie odpowiedniemu obniżeniu; nie wyłącza to prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

3. Zapłata kary umownej nie wyklucza prawa Zamawiającego do dochodzenia odszkodowania w pełnej wysokości na zasadach ogólnych przewidzianych w kodeksie cywilnym.

§ 7.

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca nie może przenieść na jakąkolwiek osobę trzecią praw i obowiązków wynikających z umowy bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Umową zastosowanie mieć będą przepisy kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
3. Spory, które mogą powstać w związku wykonywaniem postanowień Umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.