

**Zapytanie ofertowe w sprawie zamówienia o szacowanej wartości poniżej  
30000 euro  
Nr ...../2014**

**1) Nazwa i adres zamawiającego:** Muzeum Warszawy Rynek Starego Miasta 28-42, 00-272 Warszawa.

<b>2) Nazwa nadana zamówieniu:</b>	Usługa cateringu dla 60 uczestników konferencji pt.: „Skąd się wzięli Warszawiacy” organizowanej w ramach projektu „Modernizacja, konserwacja i digitalizacja obiektów zabytkowej siedziby głównej Muzeum Warszawy przy Rynku Starego Miasta w Warszawie”
<b>3) Opis przedmiotu zamówienia:</b>	<p>Usługa cateringu w dniach 3-4.12.2015 r</p> <p><b>03.12.2015 r.</b> W godzinach 8:00-12:00: - 60 rogalików typu crossaint z czekoladą (60-65 g) - 300 sztuk ciastek owsianych (każde po 12 g)</p> <p>W godzinach 13:40-15:00 dostawa: - 3 x półmisek polskich serów (950-1000g): słupski chłopczyk, gołka, bryndza podhalańska, oscypek z żurawiną, ser zamojski, ser zamojski wędzony, edamski, edamski wędzony (każdego min. 100g); podanych z piklami - pieczywo jasne: 6 bagietek pszennych (po min. 500g każda) - pieczywo ciemne: 6 bochenków chleba razowego (po min. 500 g każdy) - 30 porcji: pierogi ruskie (300-400 g porcja) - 30 porcji: pierogi ze szpinakiem i serem (300-400 g porcja)</p> <p>W godzinach 17:00-20:00 - sałatka grecka (3 000 g) - sałatka jarzynowa (3 000 g) - 60 sztuk koreczków serowych (po 20 g każdy) - 60 sztuk koreczków warzywnych (po 20 g każdy) - 60 sztuk koreczków mięsnych (po 20 g każdy) - 30 porcji: *gulasz wołowy* w sosie grzybowym z kluskami ziemniaczanymi (po 300-400 g) - 30 porcji: *grillowane warzywa* w sosie pomidorowym (po 300-400 g)</p>



Projekt pn. „Modernizacja, konserwacja oraz digitalizacja obiektów zabytkowych siedziby głównej Muzeum Warszawy przy Rynku Starego Miasta w Warszawie”, realizowany w ramach Programu „Konserwacja i rewitalizacja dziedzictwa kulturowego”. Wsparcie udzielone z funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Liechtensteinu i Norwegii, oraz środków krajowych.

- 60 porcji: sernik (100-120 g porcja)

Dostępne w godzinach 8:00-20:00:

- kawa 180 porcji (10-15g)
- herbata ekspresowa 180 sztuk,
- mleko 2 % UHT, 2 l.
- cukier w saszetkach (750 saszetek)
- woda mineralna niegazowana: 60 butelek 0,5 l
- woda mineralna gazowana: 60 butelek 0,5 l

Dostawa 120 talerzyków ekologicznych, 120 miseczek ekologicznych na gulasz, 120 widelców ekologicznych, 120 noży ekologicznych i 120 łyżek głębokich, ekologicznych, 500 dwuwarstwowych serwetek, 400 kubków po 200 ml, ekologicznych.

Dania podawane w formie bufetu, podgrzewane w bemarkach.

Obsługa kelnerska.

Kosze na śmieci, wywiezienie śmieci.

2) 04.12.2015 r.

W godzinach 8:00-12:00:

- 60 rogalików typu croissant maślane (każdy po 60-65 g)
- 300 ciastek kruchych z marmoladą (każde po 12 g)

W godzinach: 12:50-13:50

- 60 porcji: \*gulasz warzywny\* w sosie serowym z oscypkiem (300-400g)
- 3 x półmisek polskich serów (950-1000g): słupecki chłopczyk, gołka, bryndza podhalańska, oscypek z żurawiną, ser zamojski, ser zamojski wędzony, edamski, edamski wędzony (każdego min. 100g); podanych piklami
- pieczywo jasne: 6 bagietek pszennych (po min. 500g każda)
- pieczywo ciemne: 6 bochenków chleba razowego (po min. 500 g każdy)

W godzinach 15:20-15:45:

- 60 rogalików typu croissant maślane (każdy po 60-65 g)
- 300 ciastek kruchych z marmoladą (każde po 12 g)

Dostępne w godzinach 8:00-20:00:

- kawa 180 porcji (10-15g)



	<p>-herbata ekspresowa 180 sztuk, -mleko 2 % UHT, 2 l. -cukier w saszetkach (750 saszetek) - woda mineralna niegazowana: 60 butelek 0,5 l - woda mineralna gazowana: 60 butelek 0,5 l</p> <p>Dostawa 120 talerzyków ekologicznych, 120 miseczek ekologicznych na gulasz, 120 widelców ekologicznych, 120 noży ekologicznych i 120 łyżek głębokich, ekologicznych, 500 dwuwarstwowych serwetek, 400 kubków po 200 ml, ekologicznych.</p> <p>Dania podawane w formie bufetu, podgrzewane w bemaarach. Obsługa kelnerska. Kosze na śmieci, wywiezienie śmieci.</p>
<b>4)Pożądany termin wykonania:</b>	03-04.12.2015r.
<b>5)Kryteria udziału:</b>	
5.1)Wiedza i doświadczenie (referencje):	W okresie ostatnich 3 lat wykonanie nie mniej niż dwie usługi cateringowe za kwotę co najmniej 5000 zł brutto.
5.2)Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:	Posiadanie aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
5.3)Odpowiedni potencjał techniczny:	nie dotyczy
5.4)Dysponowanie osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:	nie dotyczy
5.5) Sytuacja ekonomicznej i finansowania	
<b>6)Miejsce i forma składania ofert:</b>	W siedzibie w godzinach pracy Muzeum lub e-mail:marketing@muzeumwarszawy.pl
<b>7)Termin składania ofert:</b>	Do dnia 26.11.2015 r. do godz. 12:00
<b>8)Osoba do kontaktu ze strony zamawiającego:</b>	Nina Belczyk, Jolanta Szyman tel.: (22) 596 67 29 lub (22) 518 34 30
<b>9) kryteria oceny ofert</b>	Cena 100%
<ol style="list-style-type: none"> <li><i>Muzeum Warszawy w przypadku zaakceptowania zakupu przez kierownika jednostki i zagwarantowania finansowania realizacji zamówienia, spośród prawidłowo zgłoszonych kandydatur wybierze podmiot, któremu powierzy realizację zamówienia.</i></li> <li><i>Muzeum Warszawy zastrzega sobie prawo kontaktu jedynie z wybranymi podmiotami.</i></li> <li><i>Niniejsze ogłoszenie nie stanowi oferty w rozumieniu kodeksu cywilnego i nie może stanowić podstawy do wysuwania roszczeń względem Muzeum Warszawy</i></li> <li><i>Muzeum nie ponosi kosztów sporządzenia oferty.</i></li> </ol>	



Projekt pn. „Modernizacja, konserwacja oraz digitalizacja obiektów zabytkowych siedziby głównej Muzeum Warszawy przy Rynku Starego Miasta w Warszawie”, realizowany w ramach Programu „Konserwacja i rewitalizacja dziedzictwa kulturowego”. Wsparcie udzielone z funduszy norweskich i funduszy EOG, pochodzących z Islandii, Liechtensteinu i Norwegii, oraz środków krajowych.