

Warszawa, dn. 23 stycznia 2014 r.

**Zapytanie konkursowe o ofertę
na świadczenie usługi gastronomicznej w tymczasowej Kafeterii
w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich**

Muzeum Historii Żydów Polskich (zwane dalej **Zleceniodawcą**) zaprasza zainteresowane podmioty (zwane dalej **Oferentami**) do współpracy w zakresie przygotowania oferty na świadczenie tymczasowej usługi gastronomicznej dla zwiedzających Muzeum Historii Żydów Polskich.

Świadczona usługa będzie miała charakter krótkoterminowy. Docelowe punkty gastronomiczne będą obsługiwane przez operatorów wyłonionych w drodze konkursu, który zostanie ogłoszony w lutym 2014 roku. Ze względu na konieczność zapewnienia usług gastronomicznych dla odwiedzających oraz pracowników Muzeum Historii Żydów Polskich chce nawiązać tymczasową współpracę z dostawcą gastronomicznym na warunkach opisanych poniżej.

I. OCZEKIWANIA I WYTYCZNE ZLECENIODAWCY

1. Zakres współpracy:

Tymczasowy punkt gastronomiczny znajduje się na poziomie 0 i jest dostępny dla wszystkich zwiedzających w godzinach otwarcia Muzeum oraz pracowników Muzeum. Zakres organizacji punktu oraz usługi gastronomicznej będzie obejmował:

- Przygotowanie, dostarczenie i ekspozycje oferty gastronomicznej w godz. 9.00-18.00;
- Zapewnienie mebli i sprzętów koniecznych do świadczenia usługi, takich jak: stoły, krzesła, sztućce oraz inne potrzebne;
- Zapewnienie obsługi w momencie sprzedaży;

Ze względu na ograniczone wyposażenie gastronomiczne, posiłki powinny być przygotowane w siedzibie Oferenta i dostarczone do siedziby Muzeum Historii Żydów Polskich na zasadzie cateringowej.

2. Sposób rozliczania z wybranym Oferentem:

Oferent będzie prowadził sprzedaż dokonując jej rejestracji na własnej kasie fiskalnej przydzielonej do lokalizacji. Z tytułu udostępnienia powierzchni, Zleceniodawca będzie pobierał opłatę prowizyjną określoną w umowie podpisanej z wybranym Oferentem, stanowiącą uzgodniony procent obrotu osiągniętego przez Oferenta. Faktura prowizyjna będzie wystawiana raz na miesiąc przez Zleceniodawcę.

3. Miejsce wykonywania zamówienia:

Miejszem wykonywania zamówienia jest budynek Muzeum Historii Żydów Polskich. Punkt gastronomiczny ma powierzchnię 229m², barek do serwowania posiłków 9m². Zaprojektowana moc zainstalowana i przydzielona do baru wynosi 10,5 kW. Opis wyposażenia punktu gastronomicznego znajduje się w załączniku nr 1. Plan poziomu z zaznaczonym pomieszczeniem przeznaczonym na punkt gastronomiczny znajduje się w załączniku nr 3.

4. Forma i okres współpracy:

Umowa cywilnoprawna zawarta na czas określony – trzy miesiące od dnia podpisania.

5. Profil Oferenta:

a) W zakresie jakości obsługi:

Zapewnienie obsługi gastronomicznej na najwyższym poziomie dla różnych grup Klientów Muzeum Historii Żydów Polskich takich jak: indywidualni odwiedzający, wycieczki dziecięce i młodzieżowe, grupy programowe, oficjalne delegacje, turyści oraz uczestnicy konferencji.

b) W zakresie jakości żywności:

Wszystkie posiłki zapewnione przez Oferenta muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi w siedzibie Oferenta, muszą charakteryzować się najwyższymi wskaźnikami w zakresie jakości, przydatności do spożycia oraz estetyką podania. Wszystkie produkty podawane w opakowaniach zamkniętych muszą być oznaczone odpowiednią datą ważności.

c) W zakresie bezpieczeństwa żywności:

Zleceniodawca wymaga, aby Oferent na etapie realizacji umowy miał wdrożony system HACCP, co na prośbę Zleceniodawcy o odpowiednio udokumentuje.

d) W zakresie ubezpieczenia:

Oferent oświadcza, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności, co na prośbę Zleceniodawcy odpowiednio udokumentuje. Umowa ubezpieczenia obejmuje ryzyka zarówno w zakresie odpowiedzialności kontaktowej, jak i odpowiedzialności z tytułu czynów niedozwolonych.

II. PRZEDMIOT KONKURSU

Przedmiotem konkursu jest:

1. Przygotowanie przykładowego menu. Propozycja menu powinna zawierać:
 - Posiłki zimne, posiłki z możliwością odgrzania oraz napoje;
 - Cenę netto posiłku/napoju do sprzedaży;
 - Ofertę lunchową (zupa + drugie danie) dla pracowników Muzeum;
 - Ofertę promocyjną deseru dla zwiedzających, którzy zakupili bilet na Wystawę Czasową.
2. Propozycja prowizji od obrotu na rzecz Muzeum Historii Żydów Polskich.

III. OCZEKIWANY ZAKRES OFERTY

Oferta powinna zawierać:

1. Propozycje menu i wycenę według pkt. II PRZEDMIOT KONKURSU
2. Wysokość prowizji
3. Dokumenty określone w załączniku nr 2

Oferty niezgodne z treścią niniejszego zapytania oraz niezawierające dokumentów określonych w załączniku nr 2 zostaną uznane za nieważne i odrzucone przez Zleceniodawcę.

IV. KRYTERIA OCENY I WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

Zleceniodawca dokona wyboru jednego Oferenta na podstawie analizy nadesłanych ofert zwracając uwagę na:

- a) Atrakcyjność ofert pod względem ceny i różnorodności menu (40% oceny);
- b) Wysokość prowizji (50% oceny);
- c) Doświadczenie w prowadzeniu działalności gastronomicznej (10% oceny).

W przypadku, gdy dwie lub więcej Ofert uzyska taką samą liczbę punktów, Zleceniodawca wezwie Oferentów, którzy złożyli te Oferty do złożenia ofert dodatkowych, zawierających jedynie zmianę wysokości prowizji.

Jeżeli Oferent, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy lub nie dojdzie do uzgodnienia pomiędzy Stronami treści umowy, Zleceniodawca może zakończyć postępowanie bez zawarcia umowy z Oferentem lub wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

V. OCZEKIWANA FORMA PRZYGOTOWANIA I TRYB SKŁADANIA OFERTY

Oferta powinna być przygotowana w formie elektronicznej (pdf) i przesłana na adres

azagrodzka@jewishmuseum.org.pl do dnia 29.01, **do godz. 15.00**

Oferty złożone po terminie zostaną zwrócone Oferentom bez rozpatrywania.

VI. INFORMACJE DODATKOWE

W przypadku zainteresowania złożeniem oferty, istnieje możliwość pokazania przestrzeni przeznaczonej na działalność punktu gastronomicznego. W celu uzgodnienia dnia i dokładnej godziny wizyty prosimy o kontakt z p. Aleksandrą Zagrodzką, azagrodzka@jewishmuseum.org.pl, tel. 604 462 571.