



KONKURS NA NAJEM POWIERZCHNI UŻYTKOWEJ Z PRZEZNACZENIEM NA PROWADZENIE DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ W ZAKRESIE SPRZEDAŻY GOTOWYCH POSIŁKÓW W MUW W WARSZAWIE

ORGANIZATOR KONKURSU

Mazowiecki Urząd Wojewódzki w Warszawie

Biuro Obsługi Urzędu

Oddział Administrowania Nieruchomościami i Gospodarowania Mieniem

pl. Bankowy 3/5, 00-950 Warszawa

tel. 22 695 60 61, email: bou@mazowieckie.pl

PRZEDMIOT KONKURSU

Organizator ogłasza Konkurs na najmem powierzchni użytkowej 6m², w wyznaczonym miejscu na terenie Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie, w lokalizacji Pl. Bankowy 3/5. w czasie do 4 godzin w ciągu dnia z przeznaczeniem na prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie sprzedaży gotowych posiłków na terenie Urzędu.

Sprzedaż posiłków może odbywać się przez maksymalnie 4 godziny dziennie w przedziale czasowym 7:30-15:00 od poniedziałku do piątku, przy czym dokładne godziny świadczenia usług będą uzgadniane z Organizatorem. Świadczenie usługi odbywać się będzie na rzecz pracowników i klientów Urzędu.

Posiłki: Wszystkie oferowane posiłki muszą być gotowymi, zapakowanymi daniami oraz muszą zawierać etykietę ze składnikami potraw. Posiłki przeznaczone do podgrzania muszą posiadać odpowiednie, przeznaczone do tego opakowanie.

Menu musi zawierać co najmniej 5 różnych dań obiadowych tygodniowo. Codziennie dostępne minimum 1 danie wegetariańskie oraz 1 opcja dietetyczna (np. niskokaloryczna, bezglutenowa).

Sprzęt: Ewentualne urządzenia użytkowane przez wybraną firmę, niezbędne do realizacji przedmiotu Konkursu muszą posiadać zasilanie bateryjne lub akumulatorowe. Organizator nie przewiduje możliwości poboru i rozliczania prądu.

WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE

W Konkursie mogą wziąć udział Oferenci, spełniający następujące warunki:

- ✓ prowadzenie działalności gospodarczej w zakresie gastronomii i/lub cateringu, zgodnie z warunkami higienicznymi i sanitarno-epidemiologicznymi oraz zasadami bezpieczeństwa żywności;
- ✓ posiadanie aktualnych decyzji i zezwoleń na prowadzenie działalności, w tym zezwoleń wydawanych przez odpowiedniego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (sanepid);
- ✓ dysponowanie odpowiednim zapleczem do przygotowania i transportu posiłków;
- ✓ doświadczenie w świadczeniu usług cateringowych dla instytucji publicznych i/lub firm.

Wykonawca zobowiązany jest do rzetelnego świadczenia usług, w pełnym porozumieniu z Organizatorem oraz w oparciu o własne doświadczenie, obowiązujące przepisy i zapisy umowy.

KRYTERIA OCENY OFERT

1. różnorodność i jakość menu - 40% - oceniane będą: liczba unikalnych dań w tygodniu, dostępność opcji dietetycznych (wegetariańskich, bezglutenowych itp.), jakość składników (świeżość, brak konserwantów), oznaczenie alergenów oraz estetyka i bezpieczeństwo opakowań;
2. cena posiłków - 30% - oceniana będzie średnia cena zestawu obiadowego (danie główne + dodatek) oraz ceny poszczególnych pozycji w menu, przy zachowaniu odpowiedniej jakości;
3. wielkość porcji - 20% - ocenie podlegać będzie gramatura dań oraz ich stosunek do ceny;
4. doświadczenie w branży cateringowej - 10% - ocenie podlega liczba lat działalności oraz dotychczasowa współpraca z instytucjami publicznymi lub firmami.

KOSZT NAJMU POWIERZCHNI wynosić będzie 50 zł/m² netto.

OKRES REALIZACJI UMOWY

Z wybranym Oferentem zostanie podpisana umowa na okres 24 m-cy, licząc od dnia podpisania umowy.

TERMIN, MIEJSCE I SPOSÓB SKŁADANIA OFERT

Każdy zainteresowany może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej, na formularzu stanowiącym Załącznik nr 1 do Ogłoszenia - Konkursu.

W ofercie należy uwzględnić wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu Konkursu.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim i wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do drugiego miejsca po przecinku.

Oferta musi być złożona wyłącznie w formie elektronicznej i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Oferenta za pomocą kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego (Profil Zaufany), podpisu osobistego (e-dowód) lub przesłana jako skan odręcznie podpisanego dokumentu. Dokumenty składające się na ofertę powinny być zapisane w formacie PDF i podpisane elektronicznie. W przypadku podpisywania oferty przez pełnomocnika należy dołączyć elektroniczne pełnomocnictwo podpisane w jeden z wyżej wymienionych sposobów. Oferty niespełniające powyższych wymogów mogą zostać odrzucone.

Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy przesłać drogą e-mailową na adres:
bou@mazowieckie.pl, w terminie do dnia 24 lutego 2025r. do godz. 09:00.

INFORMACJA O DOKUMENTACH JAKIE OFERENT MUSI ZAŁĄCZYĆ DO OFERTY

Do oferty należy załączyć:

1. odpis KRS lub CEIDG ;
2. kserokopię decyzji o zatwierdzeniu kuchni/decyzja Sanepidu;
3. proponowane menu;
4. oświadczenie, że Oferent posiada odpowiednią kadrę, kwalifikacje, świadectwa, certyfikaty oraz możliwości techniczne, niezbędne do świadczenia usługi;
5. co najmniej dwie referencje potwierdzające posiadanie doświadczenia w zakresie przedmiotu konkursu, zrealizowane w ciągu ostatnich 2 lat.

Informacja dotycząca negocjacji z wykonawcami

Organizator zastrzega sobie możliwość:

- negocjowania cen ze wszystkimi Oferentami, którzy złożyli prawidłowe oferty,
- odstąpienia od wyłonienia zwycięzcy konkursu, na każdym jego etapie bez podawania przyczyny i bez możliwości żądania odszkodowania przez Oferentów. Decyzja Organizatora w tym zakresie jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

INFORMACJE O SPOSOBIE KOMUNIKACJI ORGANIZATORA Z OFERENTAMI

Porozumiewanie się z Organizatorem w związku z zapytaniem ofertowym:

Osobą do kontaktów ze strony Organizatora jest:

p. Marta Waśkiewicz, tel. 22 695 60 97, e-mail: mwaskiewicz@mazowieckie.pl

Korespondencja pisemna, kierowana do Organizatora, a dotycząca Oferty musi być przekazywana wyłącznie elektronicznie na adres: bou@mazowieckie.pl

Oferty przesłane po terminie nie będą rozpatrywane.

Załączniki do Konkursu

Załącznik nr 1 - formularz ofertowy

Załącznik nr 2 - wzór umowy

.....
(pieczętka i podpis kierującego komórką organizacyjną)