

Ogłoszenie o zamiarze zawarcia umowy**Usługi**

**Usługi restauracyjne świadczone w Muzeum, w Restauracji WARSZE, której operatorem jest, „CATERING WIŚNIEWSKY”
JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA, SPÓŁKA JAWNA**

SEKCJA I ZAMAWIAJĄCY**1.1.) Rola zamawiającego**

Postępowanie prowadzone jest samodzielnie przez zamawiającego

1.2.) Nazwa zamawiającego: Muzeum Historii Żydów Polskich POLIN**1.4.) Krajowy Numer Identyfikacyjny:** REGON 140313762**1.5.) Adres zamawiającego:****1.5.1.) Ulica:** Anielewicza 6**1.5.2.) Miejscowość:** Warszawa**1.5.3.) Kod pocztowy:** 00-157**1.5.4.) Województwo:** mazowieckie**1.5.5.) Kraj:** Polska**1.5.6.) Lokalizacja NUTS 3:** PL911 - Miasto Warszawa**1.5.8.) Adres poczty elektronicznej:** przetargi@polin.pl**1.5.9.) Adres strony internetowej zamawiającego:** <https://polin.pl/pl>**1.6.) Rodzaj zamawiającego:** Zamawiający publiczny - jednostka sektora finansów publicznych - państwowe i samorządowe instytucje kultury**1.7.) Przedmiot działalności zamawiającego:** Rekreacja, kultura i religia**SEKCJA II – INFORMACJE PODSTAWOWE****2.1.) Nazwa zamówienia:**

Usługi restauracyjne świadczone w Muzeum, w Restauracji WARSZE, której operatorem jest, „CATERING WIŚNIEWSKY”
JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA, SPÓŁKA JAWNA

2.2.) Identyfikator postępowania: ocds-148610-06ee7467-5b69-49b0-bfab-50315ebff3b7**2.3.) Numer ogłoszenia:** 2026/BZP 00191967**2.4.) Wersja ogłoszenia:** 01**2.5.) Data ogłoszenia:** 2026-04-09**2.6.) Zamówienie zostało ujęte w planie postępowań:** Tak**2.7.) Numer planu postępowań w BZP:** 2025/BZP 00613719/08/P**2.8.) Identyfikator pozycji planu postępowań:**

1.3.9 Usługi restauracyjne

2.9.) Ogłoszenie dotyczy usług społecznych i innych szczególnych usług: Nie**2.10.) Czy zamówienie dotyczy projektu lub programu współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej:** Tak**2.11.) Nazwa projektu lub programu:**

Zamówienie współfinansowane w ramach projektu predefiniowanego pn. „Żydowskie Dziedzictwo Kulturowe”
dofinansowanego ze środków Norweskiego Mechanizmu Finansowego (85%) oraz budżetu państwa (15%) w ramach
Programu „Kultura” na lata 2021-2028.

SEKCJA III – PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA**3.1.) Przed wszczęciem postępowania przeprowadzono konsultacje rynkowe:** Nie**3.2.) Numer referencyjny:** DPr.271.11.2026

3.3.) Rodzaj zamówienia

Usługi

3.4.) Zamawiający udziela zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania: Nie**3.8.) Krótki opis przedmiotu zamówienia**

Usługi restauracyjne świadczone w Muzeum, w Restauracji WARSZE, której operatorem jest, „CATERING WIŚNIEWSKY” JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA, SPÓŁKA JAWNA

3.10.) Główny kod CPV: 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków**SEKCJA IV TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA****4.1.) Tryb udzielenia zamówienia/ wraz z podstawą prawną:**

Zamówienie udzielane jest w trybie zamówienia z wolnej ręki na podstawie: art. 305 pkt 1 ustawy w zw. z art. 214 ust. 1 pkt 1 ustawy

4.2.) Uzasadnienie faktyczne i prawne wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia albo zamówienia z wolnej ręki:

Art. 305 pkt 1 w zw. z art.214 ust.1 pkt 1 ustawy Pzp, stanowi, że Zamawiający może udzielić zamówienia w trybie zamówienia z wolnej ręki, jeżeli usługi mogą być świadczone tylko przez jednego wykonawcę z przyczyn technicznych o obiektywnym charakterze (...) oraz jeżeli nie istnieje rozsądne rozwiązanie alternatywne lub rozwiązanie zastępcze, a brak konkurencji nie jest wynikiem celowego zawężenia parametrów zamówienia.

Z uwagi na realizację wielu zadań oraz wydarzeń programowych, wpisujących się nie jako w statutowe działania Muzeum, które wymagają zorganizowania zasiadanego, bufetowego lub serwowanego posiłku konieczne jest wyłonienie wykonawcy świadczącego usługi restauracyjne.

cd. uzasadnienia .znajduje się w inform. dodatkowych

SEKCJA V ZAWARCIE UMOWY**5.1.) Wykonawca, z którym Zamawiający zamierza zawrzeć umowę:**

5.1.1) Nazwa (firma) wykonawcy, któremu Zamawiający zamierza udzielić zamówienia (w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia – dotyczy pełnomocnika, o którym mowa w art. 58 ust. 2 ustawy):
CATERING WIŚNIEWSKY JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA, sp. j.

5.1.2.) Ulica: ul. Zaborowska 4 A/5

5.1.3.) Miejscowość: Warszawa

5.1.4.) Kod pocztowy: 01-462

5.1.5.) Województwo: mazowieckie

5.1.6.) Kraj: Polska

SEKCJA VI INFORMACJE DODATKOWE

W przestrzeni muzeum działa restauracja, która może zapewnić realizację potrzeb zamawiającego w zakresie serwowania posiłków dla gości. Muzeum posiada podpisaną umowę dzierżawy przestrzeni gastronomicznej na okres 3 lat z CATERING WIŚNIEWSKY JANUSZ WIŚNIEWSKI I SPÓŁKA, SPÓŁKA JAWNA

Muzeum organizuje m.in.:

- półkolonie letnie i ferie zimowe dla dzieci, z organizowanymi posiłkami w restauracji,
- warsztaty i kursy dla grup do 20-30 osób dla policji, bibliotek, nauczycieli – serwowane lunchy,
- śniadania pracownicze dla 100-150 osób, organizowane przez dyrekcję raz w miesiącu,
- kolacje szabatowe – w holu głównym, w stylu koszernym, serwowane dla 50 osób,
- spacer z przewodnikiem po wystawie czasowej z możliwością degustacji charakterystycznych potraw po zwiedzaniu, w towarzystwie przewodnika – np. do wystawy czasowej „Od Kuchni”,
- Rada Muzeum – organizowana 3 - 4 razy do roku, dla 30 osób, lunch serwowany w restauracji,
- spotkania dyrekcji z delegacjami państwowymi lub ważnymi dla muzeum organizacjami.

Ponadto wszystkie posiłki serwowane przez restaurację współpracującą z Muzeum muszą:

- nawiązywać do kuchni polsko-żydowskiej lub sefardyjskiej, w zależności od wydarzenia,
- być w stylu koszernym (muszą zostać zachowane podstawowe zasady koszerności),
- obsługa (kuchnia i kelnerzy) muszą znać podstawy kuchni żydowskiej, przygotowywania posiłków i ich serwowania,
- restauracja musi mieć możliwość przystosowania się do organizowania zamkniętych wydarzeń komercyjnych zgodnych w pełni z zasadami koszerności, w tym godzić się na tzw. koszerowanie restauracji przez rabina oraz przygotowywanie potraw pod okiem mashgiacha.

Bezpieczeństwo gości i niezakłócony przebieg spotkań i wydarzeń jest szczególnie ważne od 7 października 2023 r. i

zaostrenia sytuacji w Gazie. Jako Muzeum o tematyce żydowskiej jesteśmy objęci specjalnymi środkami ochrony, a dzięki obecnej na miejscu ochronie możemy zapewnić bezpieczeństwo każdego wydarzenia, pozwolić na wstęp do Muzeum, uzbrojonej ochrony, pracowników ochrony służb państwowych. Wszystkie te działania pozwalają na zapewnienie odpowiedniego poziomu bezpieczeństwa zwiedzającym, gościom i uczestnikom wydarzeń programowych.

Restauracje poza Muzeum nie są w stanie zapewnić tak wysokiego poziomu bezpieczeństwa, a Muzeum nie może podejmować decyzji, które zwiększają ryzyko wystąpienia jakiegokolwiek zagrożenia. Priorytetową potrzebą Muzeum jest zapewnienie takiego poziomu bezpieczeństwa jakie zapewnia gościom przebywającym w restauracji muzealnej.

Podejmowane przez Muzeum działania kierowane do realizacji innych usług i potrzeb w tym m.in.: usług restauracyjnych mają na pierwszym miejscu zapewniać najwyższy poziom bezpieczeństwa.

Restauracja Warsze ma wieloletnie doświadczenie w tworzeniu oferty zgodnej z profilem Muzeum: kosher-style i obejmującej tradycje kuchni polsko-żydowskiej, sefardyjskiej i izraelskiej. Jednym z wymogów w konkursach na operatora restauracji jest doświadczenie szefa kuchni, znajomość zasad kuchni koszernej, znajomość profilu muzeum i odpowiedzialność za takie tworzenie menu, aby oferta restauracji była dopełnieniem doświadczenia kultury żydowskiej również w jej kulinarnym aspekcie. Dlatego restauracja Warsze jest partnerem Festiwalu Kuchni Żydowskiej Tisz – flagowego, corocznego wydarzenia organizowanego przez Muzeum, wielokrotnie nagradzanego m.in. nagrodą Europa Nostra, partnerem licznych kolacji szabatowych, w tym o charakterze VIP.

Z uwagi na fakt, że jest to jedyne w przestrzeni Muzeum miejsce przeznaczone na świadczenie usług restauracyjnych, a usługi te są świadczone tylko przez jednego Wykonawcę, który zapewnia realizację wszystkich potrzeb Muzeum nie ma możliwości przeprowadzenia przedmiotowego zamówienia w innym trybie jak tylko zamówienia z wolnej ręki.