

OGŁOSZENIE O UDZIELANYM ZAMÓWIENIU nr DEF.ZP.2402.1.JM.2022

Miejscowość i data dokumentu:

Warszawa 03.01.2022 r.

Zamawiający:

Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie – dalej jako „Muzeum”, ul. Stanisława Kostki Potockiego 10/16, 02-958 Warszawa, wpisane do prowadzonego przez Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego rejestru instytucji kultury pod nr 39/95, NIP 951-00-54-672, Regon 010956038

Dotyczy:

Zamówienia na usługę polegającą na realizacji warsztatów i pokazów z zakresu historycznej rekonstrukcji kulinarnej w ramach przedsięwzięcia z zakresu edukacji kulturalnej pn. „Ogród-Kuchnia-Stół 2022”.

Podstawa prawna zamieszczenia ogłoszenia

art. 37a – 37d ustawy z dn. 25 października 1991 r. o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej (t. jedn. Dz. U. z 2020 r. poz. 194 z późn. zm.).

Treść ogłoszenia:

1. Muzeum uprzejmie informuje o zamiarze udzielenia zamówienia publicznego na usługi z zakresu działalności kulturalnej, o których mowa w art. 11 ust. 5 pkt 2 ustawy z dn. 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t. jedn. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z póź. zm.).
2. Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na realizacji warsztatów i pokazów z zakresu historycznej rekonstrukcji kulinarnej w ramach przedsięwzięcia z zakresu edukacji kulturalnej pn.: „Ogród, Kuchnia, Stół - 2022”
3. Ww. warsztaty i pokazy realizowane będą w oparciu o scenariusze będące własnością Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, a opracowane na podstawie wydawnictwa m.in. z serii *Monumenta Poloniae Culinaria* oraz *Silva Rerum*.
4. Jako warsztat rozumie się spotkanie z grupą szkolną lub grupą gości indywidualnych. Składa się na niego część teoretyczna, będąca prelekcją edukatorów i szefów kuchni na temat kuchni staropolskiej, oraz w części praktycznej, polegającej na wspólnym przygotowaniu i konsumpcji potraw powstałych na podstawie receptur z najstarszych polskich książek kucharskich, min. wydawanych w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*.
5. Jako pokaz kulinarny rozumie się autorską prelekcję mistrza kuchni na temat kuchni i kultury staropolskiej oraz przygotowanie i wydanie porcji degustacyjnych potraw przygotowanych na podstawie receptur z najstarszych polskich książek kucharskich, min. wydawanych w serii *Monumenta Poloniae Culinaria*.
6. Zarówno warsztaty, jak i pokazy mogą odbywać się na terenie Muzeum, jak i poza nim.
7. Realizacja zamówienia będzie polegała na:
 - 1) prowadzeniu wraz z zespołem pracowników muzealnych warsztatów kulinarnych i pokazów z zakresu historycznej rekonstrukcji kulinarnej na podstawie scenariuszy edukacyjnych,
 - 2) uzgadnianiu i tworzeniu listy zakupów produktów i akcesoriów niezbędnych do przeprowadzania powyższych warsztatów,
 - 3) zakupie oraz kontroli dostaw produktów (w tym produktów nietypowych, wymagających specjalnego zamówienia,) i akcesoriów potrzebnych do realizacji zamówienia,
 - 4) kontrolowaniu jakości i higieny w miejscu przeprowadzania warsztatów według zasad GMP

- (Dobra praktyka produkcyjna) i GHP (Dobra praktyka higieniczna),
- 5) zapewnieniu obsługi osobowej (obsługi zmywalni naczyń i ewentualnie obsługi kelnerskiej),
 - 6) zapewnieniu wszelkich innych świadczeń niezbędnych do przeprowadzenia zleconych lekcji muzealnych i prezentacji,
 - 7) współpracy koncepcyjnej z pracownikami i współpracownikami DRHiS,
 - 8) (przygotowanie/studiowanie przepisów i receptur kulinarnych) autorskim nadzorem nad interpretacją przepisów i receptur staropolskich,
 - 9) przygotowywanie i przeprowadzanie szkoleń kulinarnych dla edukatorów,
 - 10) przygotowywaniu menu na warsztaty,
 - 11) przygotowywaniu sesji zdjęciowych,
 - 12) udziale w streamingach i nagraniach warsztatów,
 - 13) udziale w działaniach promujących muzealne wydawnictwa i programu edukacyjne.
8. Dodatkowo wykonawca zamówienia powinien posiadać:
- 1) 3-letnie doświadczenie w prowadzeniu warsztatów kulinarnych,
 - 2) 2-letnie doświadczenie w działalności zajmującej się historyczną rekonstrukcją kulinarną,
 - 3) Aktualne i ważne określone przepisami o zapobieganiu i zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi orzeczenia lekarskiego dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby zgodnie z art. 59 ustawy z dn. 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz. U. z 2020 poz.2021 z późn. zm.),
 - 4) prawo jazdy kat. B,
 - 5) Ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 100 000 zł, które powinno też obejmować szkody wyrządzone przez osoby trzecie.

Dokument zatwierdził: Paweł Jaskanis, Dyrektor Muzeum

.....