

## PRZETARG OTWARTY

*na*

*na świadczenie usługi cateringowej, restauracyjnej w trakcie  
15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego.*

**postępowanie jest realizowane** na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 - 4 ustawy z dnia 29  
stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych  
( tekst jednolity z 2015r. Dz. U. 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami )

## 1. Ustalenia ogólne

Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami)

Przedmiotem zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych tj. 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków, 55510000-8 Usługi bufetowe, 55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów, 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55320000-9 - Usługi podawania posiłków, 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków, 55330000-2 - Usługi kawiarniane.

## 2. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Zamawiającym jest:

Nazwa:	Towarzystwo Muzyczne im. H. Wieniawskiego
Adres zamawiającego:	ul. Świętosławska 7
	61-840 Poznań, woj. wielkopolskie,
Numer telefonu:	+ 48 61 852 26 42
Strona internetowej	www.wieniawski.pl
Adres emaliowy:	kasia@wieniawski.pl
Godziny urzędowania	od 9.00 do 14.00.

Zasady i formy komunikacji

Wszelkie pytania, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie faksem lub drogą elektroniczną, zgodnie z powyżej podanymi informacjami.

Osoba uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami

Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących treści ogłoszenia i specyfikacji istotnych warunków zamówienia jest:

Pani Katarzyna Tuliszka – numer telefonu 61 852 26 42 / adres emaliowy kasia@wieniawski.pl

od poniedziałku do piątku w godz. pomiędzy 9.00 a 14.00. W przypadku przekazywania oświadczeń i dokumentów uprawnionymi do odbioru są pracownicy Biura zamawiającego.

### **3. Podstawy prawne mające zastosowanie przy przygotowaniu i opracowaniu zaproszenia:**

- 1) art. 138 g ust. 1 w zw. z art. 138 o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami).
- 2) Załącznik XIV do dyrektywy 2014/24/UE
- 3) Ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 roku Kodeks Cywilny (tekst jednolity z dnia 13 lutego 2016 roku Dz.U. z 2016 poz. 380 z p. zmianami).
- 4) Przepisy odnoszące się do określenia przedmiotu zamówienia wskazane w dokumentacjach opisujących przedmiot zamówienia publicznego.

3.2 W przypadkach nieopisanych szczegółowo w niniejszym zaproszeniu stosuje się właściwe przepisy ww. ustawy - Kodeks cywilny.

### **4. Opis przedmiotu zamówienia**

4.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, restauracyjnej w wyznaczonym miejscu, w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego, wg szczegółowego zestawienia zawartego w załączniku nr 1

a) Zadanie nr 1 - Sala Lubrańskiego (8 – 23.10.2016)

- i. przerwa śniadaniowo - kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie kanapek, tartinek, małej garmażerki, pieczywa typu chleb, masło oraz zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem itp., (3-6 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- ii. przerwa kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os. ) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- iii. przerwa kawowa w dniach 16-18.10.2016 (III etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka,

ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki- min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.

- iv. przerwa kawowa w dniach 20-22.10.2016 (IV etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki- min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- v. 4 kolacje kanapkowo-garmażeryjne, przygotowane z produktów własnych, po ogłoszeniu wyników po poszczególnych etapach 12,15,18,22.10.2016 - na uzgodnioną godzinę - przygotowanie kanapek, tartinek, małej garmażerki lub ciepłej przekąski oraz zestawu pieczywa (3-6 szt./os), herbata itp. dla zespołu jurorskiego (12-14 os. ) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- vi. Przygotowanie wraz z obsługą posiłków obiadowych wg zaproponowanego - zróżnicowanego menu + napoje (sok-kompot) – w dniach 8-23.10.2016 – na uzgodnioną godzinę dla zespołu jurorskiego (12-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.).
- vii. Obsługa auli UAM- dostarczenie na określoną godzinę wody i szklanek na stoliki jurorskie woda mineralna (9-15.10.2016: 4 but./os/dzień) woda mineralna 16-22.10.2016:2 but./os/dzień).

b) Zadanie nr 2 – (8-23.10.2016) usługa będzie wykonywana w okolicach Auli UAM w Poznaniu, ze względów organizacyjnych wymagany jest aby realizacja usługi odbywała się odległości większej niż 100 – 500 metrów pieszo od Auli UAM w Poznaniu.

a. wyżywienie uczestników i obsługi - obiad - wg menu dnia (zupa + drugie danie) + napoje (sok-kompot), w dniach 8-12.10.2016 (ok. 140 os.); 13-19.10.2016 (ok. 115 os.); 19-23.10.2016 (ok. 90 os.)

c) Zadanie nr 3 - bankiet zakończenia – Sala Lubrańskiego (23.10.2016, na 250 os., w godzinach 21.00-24.00)

Przygotowanie w formie szwedzkiego stołu: bufet ciepły (3-5 propozycji) przekąski-finger (5-15 propozycji), sałaty (2-4 propozycje), bufet deserowy, tort okolicznościowy, napoje zimne (soki, min. 2 smaki), ciepłe (herbata, kawa), woda, dodatki, alkohole (wino musujące, wino białe i czerwone),

dekoracja stołów – tematyczna nawiązująca do 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego (ostateczny wygląd zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego),  
dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, bankietowy wystrój stołów, elementy dekoracji – skrzypce.

#### **4. 2 UWAGA – dla zadania nr 2:**

- i. Wykonawca powinien zapewnić wyżywienie dla maksymalnej liczby osób przez cały okres realizacji świadczenia odpowiednio dla każdego z etapów w dniach 8-12.10.2016 (ok. 140 os.); 13-19.10.2016 (ok. 115 os.); 19-23.10.2016 (ok. 90 os.). Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby osób (Zamawiający o ostatecznej liczbie obiadów poinformuje najpóźniej 3 dni przed każdym etapem), jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia liczby przewidywanych obiadów; (wynagrodzenie Wykonawcy będzie obliczone wg wzoru: liczba potwierdzonych obiadów \* cena jednostkowa obiadu = faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy)
- ii. Zamawiający może zrezygnować z realizacji usługi w dniu 8 października 2016r. Wówczas pierwszy etap obejmować będzie dni 9-12.10.2016 (ok. 140 os.).
- iii. Zmiana jest dokonywana w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość osób.
- iv. Usługa realizowana będzie w godzinach 13.30 – 16.00.

#### **4. 3 UWAGA – dla zadania nr 1**

- i. Wykonawca realizuje usługę w formie szwedzkiego stołu za wyjątkiem pkt. a) ppkt. f. i g.

4. 4 Zamawiający nie przewiduje zaliczek. Płatność za usługę rozliczana będzie po jej wykonaniu.
4. 5 W przypadku jeżeli środki, które Zamawiający przewidywał na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane w całości lub w części, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni, od dnia w którym powziął wiadomość o nie przyznaniu środków. Zamawiający może również zmniejszyć wówczas zakres umowy.
4. 6 Wykonawca będzie dostarczał posiłki na własny koszt i ryzyko w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury i jakości przewożonych potraw.
4. 7 Wykonawca ponosi także koszty załadunku i rozładunku wszystkich dostaw posiłku oraz usunięcia z terenu sali wszelkich odpadków pokonsumpcyjnych na własny koszt.
4. 8 Wykonawca będzie wytwarzał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz ponosił pełną odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
4. 9 Posiłek należy wydawać z zastosowaniem odpowiednich naczyń wielokrotnego użytku oraz sztućców umożliwiających utrzymanie ich w czystości, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, określonych w przepisach ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Takie same warunki powinny spełniać środki transportu i termosy służące do przewożenia posiłków.
4. 10 Temperatura posiłku winna mieścić się w granicach 60° – 75° C.

- 4.11 Wykonawca dostarczy szczelne pojemniki do zużytych naczyń jednorazowego użytku oraz odpadków żywnościowych.
- 4.12 Po spożyciu posiłków Wykonawca usunie z terenu sali zużyte naczynia jednorazowego użytku oraz wszelkie odpady żywnościowe.

## **5. Termin wykonania zamówienia**

Termin wykonania - w okresie od dnia 08.10.2016 do 23.10.2016 r. zgodnie ze szczegółowym opisem dotyczących poszczególnych zadań realizowanej usługi.

## **6. Wymagania formalne wobec wykonawców, dla każdego z zadań**

Wymagany jest, aby Wykonawca wykazał, że wykonał, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, co najmniej 4 (cztery) usługi polegające na zorganizowaniu cateringu, konferencji wraz cateringiem, spotkania dla grupy, dla co najmniej 30 osób. Ciężar wykazania spełnienia ww. wymogów leży po stronie wykonawców.

## **7. Opis sposobu przygotowania ofert.**

Wymagania ogólne, dla każdego z zadań.

- 7.1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę, zawierającą wymagane poniżej oświadczenia, dokumenty.
- 7.2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę.
- 7.3. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
- 7.4. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
- 7.5. Oferta oraz wszystkie wymagane załączniki winny być podpisane przez upoważnionego przedstawiciela uprawnionego do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z przedstawionym aktem rejestracyjnym, wymogami ustawowymi oraz przepisami prawa.
- 7.6. Jeżeli oferta i załączniki zostaną podpisane przez upoważnionego przedstawiciela jest on zobowiązany do przedłożenia dokumentu potwierdzającego uprawnienie.
- 7.7. Postanowienia dotyczące wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/ spółki cywilne):
- 7.8. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.
  - Jeżeli oferta wspólna złożona przez dwóch lub więcej wykonawców zostanie wyłoniona w prowadzonym postępowaniu jako najkorzystniejsza przed podpisaniem umowy Zamawiający może zażądać w wyznaczonym terminie złożenia umowy regulującej

współpracę tych wykonawców, podpisanej przez wszystkich partnerów, przy czym termin, na jaki została zawarta nie może być krótszy niż termin realizacji zamówienia.

- 7.9. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy.
- 7.10. Wskazany jest by pierwsza strona oferty zawierała spis wszystkich dokumentów znajdujących się w kopercie / opakowaniu. Strony oferty powinny być spięte (zszyte) w sposób trwały, zapobiegający możliwości dekompletacji zawartości oferty.

Wykonawca składa:

- 7.11. **Formularz ofertowy** – z wykorzystaniem wzoru Zamawiającego – załącznik Nr 2
- 7.12. **Pełnomocnictwa** osób podpisujących ofertę do podejmowania zobowiązań w imieniu firmy składającej ofertę, o ile nie wynikają z przepisów prawa lub innych dokumentów,

**oraz dokumenty mające na celu potwierdzenie spełnienia uprawnień Wykonawcy ubiegającego się o zamówienie publiczne:**

- 7.13. **Odpis z Krajowego Rejestru Sądowego** lub z **Centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.
- 7.14. **Wykazu wykonanych usług**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – ZAŁĄCZNIK NR 3

W wykazie należy wykazać co najmniej 4 (cztery) usługi polegające na zorganizowaniu cateringu, konferencji wraz cateringiem, spotkania dla grupy, dla co najmniej 30 osób.

- 7.15. **Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu aktualnego zezwolenia na prowadzenie działalności cateringowej** wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w

oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym). Zezwolenie należy przedstawić do umowy.

## 8. Termin związania ofertą

Czas trwania terminu związania z ofertą wynosi – 20 dni. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu oznaczonego na składanie ofert.

## 9. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

Ofertę należy złożyć w nieprzejrzystej, zamkniętej kopercie / opakowaniu w sposób gwarantujący zachowanie poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert. Koperta / opakowanie zawierające ofertę winno być zaadresowane do zamawiającego na adres podany w punkcie pierwszym ogłoszenia i złożone do dnia 19 sierpnia 2016 roku godz. 10.00 i opatrzone nazwą, dokładnym adresem Wykonawcy oraz oznaczone w następujący sposób:

*„Usługi cateringowe, restauracyjne w trakcie*

*15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego”*

Otwarcie ofert nastąpi dnia 19 sierpnia 2016 roku o godz. 10.15 w siedzibie Zamawiającego, zgodnie z pkt. 1 ogłoszenia.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

## 10. Opis sposobu obliczenia ceny

10.1. Przy obliczeniu ceny, dla każdego z zadań, należy uwzględnić wszelkie wymogi odnośnie przedmiotu zamówienia opisane w zaproszeniu. **Cena oferty dla zadania nr 1 i 3 ma charakter stały w okresie obowiązywania umowy, natomiast dla zadania nr 2 jest stała dla ceny jednostkowej dla jednego obiadu.**

10.2. **UWAGA – dla zadania nr 2**

- 1) Wykonawca powinien zapewnić wyżywienie dla maksymalnej liczby osób przez cały okres realizacji świadczenia odpowiednio dla każdego z etapów: w dniach 8-12.10.2016 (ok. 140 os.); 13-19.10.2016 (ok. 115 os.); 19-23.10.2016 (ok. 90 os.). Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby osób (Zamawiający o ostatecznej liczbie obiadów poinformuje najpóźniej 3 dni przed każdym etapem), jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia liczby przewidywanych obiadów (wynagrodzenie Wykonawcy będzie obliczone wg wzoru liczba potwierdzonych obiadów \* cena jednostkowa obiadu = faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy).



- 2) Zamawiający może zrezygnować z realizacji usługi w dniu 8 października 2016r. Wówczas pierwszy etap obejmować będzie dni 9-12.10.2016 (ok. 140 os.).
  - 3) Zmiana jest dokonywana w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość osób.
  - 4) UWAGA – Wykonawca do formularza ofertowego wylicza cenę dla maksymalnej liczby obiadów (tj. dla 345 sztuk).
- 10.3. Cena ma być podana w złotych polskich. Cena – należy przez to rozumieć cenę w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. 2014 poz. 915)
- 10.4. Cena ma być wyliczona **jako cena netto i brutto za realizację usługi w ramach danego zadania.**
- 10.5. Obliczona przez Wykonawcę cena oferty w oparciu o ww. wytyczne powinna zawierać niezbędne dla terminowego i prawidłowego wykonania zamówienia koszty usługi tj. przygotowanie posiłków, dowóz, wydawanie, udostępnianą zastawę stołową, sztucce itp.), zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki i opłaty, w tym podatek VAT. Wykonawca powinien uwzględnić w cenie wszystkie posiadane informacje o przedmiocie zamówienia.
- 10.6. Wykonawca ewentualne upusty cen lub rabaty powinien od razu ująć w obliczeniach ceny, tak by wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną, bez konieczności dokonywania przez Zamawiającego przeliczeń itp. działań w celu jej określenia.
- 10.7. Cena oferty, stała w okresie obowiązywania umowy, zostanie przedstawiona w formie ceny ryczałtowej - zgodnie z ustawą z dnia 23 kwietnia 1964 roku – kodeks cywilny.
- 10.8. Ceny należy podawać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Rozliczenie z Wykonawcą nastąpi wyłącznie w złotych polskich (PLN).

## 11. Kryteria i ich znaczenie

- 11.1. Oferty będą najpierw poddane ocenie formalnej – ze względu na: kompletność oferty oraz potwierdzenie posiadania wiedzy i doświadczenia, dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym i osobowym oraz zdolnością finansową do wykonania zamówienia. W tym zakresie Zamawiający rezerwuje sobie prawo do sprawdzenia podanych informacji.
- 11.2. Zamawiający dokona następnie porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty, dla każdego z zadań, spełniającej wyżej opisane warunki formalne będzie bilans ceny i kryteriów jakościowych – oferowane warunki.

KRYTERIA dla każdego z zadań – CENA 40% oraz Kultura i estetyka podawania potraw – 60 %

11.3. Kryterium – CENA 40 %

11.4. Oferta z najniższą ceną brutto pobytu otrzyma 40 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

Wartość punktowa = 40 x (Cmin/Cb)

gdzie: Cmin - najniższa cena brutto spośród złożonych ofert,

Cb - cena brutto oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana oferentowi w ocenie ww. kryterium wynosi 40 pkt.

#### 11.5. KRYTERIUM – Kultura i estetyka podawania potraw – 60 pkt.

W kryterium „Kultura i estetyka podawania potraw” (waga 60%) ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

- Podstawą oceny dokonywanej indywidualnie przez wszystkich członków komisji przetargowej, będzie dokumentacja fotograficzna (portfolio) stanowiąca załącznik do oferty.
- Dokumentację fotograficzną (portfolio) należy przedłożyć w postaci wydruku lub/i na dowolnym nośniku w formie elektronicznej.
- Zamawiający będzie oceniał złożone portfolio (wydruk lub wersję elektroniczną), które musi zawierać kolorowe zdjęcia poglądowe o formacie, co najmniej 10 cm x 13 cm (w przypadku wydruku) w rozdzielczości, co najmniej 1000 x 1500 w poszczególnych kategoriach:
  - i. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch na 10 osób;
  - ii. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających obiad uroczysty na 10 osób;
  - iii. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy I na 10 osób;
- Wskazane wartości dot. wymiarów, rozdzielczości i liczby zdjęć są wartościami sugerowanymi przez Zamawiającego.
- Dostosowanie się do oczekiwań Zamawiającego gwarantuje możliwość oparcia oceny przedstawionych aranżacji na zdjęciach odpowiedniej jakości.
- Przedstawienie zdjęć odpowiadających sugerowanym wartościom gwarantuje też Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny przedstawionych aranżacji oraz ich porównanie z aranżacjami przedstawionymi przez innych Wykonawców.
- Przedstawienie zdjęć w formacie lub rozdzielczości mniejszej lub większej niż zalecana nie będzie podstawą do odrzucenia oferty.
- Zamawiający dokona oceny załączonych do portfolio zdjęć, poprzez ich porównanie ze zdjęciami udostępnionymi w portfolio pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.
- Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy - wrażenie wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki itp.); ułożenia sztucców i naczyń (zastawy stołowej); dekoracji potraw i ciast.
- Za całe portfolio Wykonawca można uzyskać od 0 do 60 punktów od każdego członka komisji dokonującego oceny ofert. Punkty zostaną przyznane przez każdego członka komisji

przetargowej dokonującego oceny ofert, zgodnie z ww. założeniami. Liczba punktów przyznana przez członków komisji dokonujących oceny w tym kryterium zostanie zsumowana, a następnie podzielona przez liczbę oceniających członków komisji.

- Oferta, która w kryterium "Kultura i estetyka podawania potraw" uzyska 0 pkt od każdego członka komisji dokonującego oceny ofert zostanie uznana za ofertę niezgodną z SIWZ i zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP.

11.6. Stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o niżej ustalone kryteria określone w niżej przedstawionych informacjach.

11.7. Zamawiający dla potrzeb oceny oferty, której wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług, doliczy do przedstawionej w niej ceny wymagany podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

11.8. Oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i kryterium oferowane warunki zostanie uznana za najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów. Realizacja zamówienia zostanie powierzona Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższą ilość punktów.

## **12. Zasady współpracy, które będą zawarte w umowie**

12.1. Zamówienie realizowane będzie na podstawie umowy pisemnej, opisującej wymogi zawarte w niniejszym zapytaniu ofertowym. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia bezpośrednio przez osobę/y wymienioną/e w ofercie. Zmiany w tym zakresie wymagają pisemnej zgody Zamawiającego.

12.2. Zamawiający nie przewiduje zaliczek. Płatność za usługę rozliczana będzie po jej wykonaniu.

12.3. W przypadku jeżeli środki które Zamawiający przewidywał na sfinansowanie zamówienia nie zostały mu przyznane w całości lub w części, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 dni od dnia w którym powziął wiadomość o nie przyznaniu środków. Zamawiający może również zmniejszyć wówczas zakres umowy.

## **13. WYBÓR**

Zamawiający niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zawiadomi Wykonawców podając w „Informacji o wyniku postępowania”.

**PRZYSTĄPIENIE DO PODPISANIA UMOWY** - umowa zostanie zawarta w formie pisemnej, o miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

## 14. Załączniki do SIWZ:

Załącznik Nr .1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik Nr .2. Formularz ofertowy

Załącznik Nr .3. Wykazu usług.

Załącznik Nr .4. Postanowienia umowy

Z poważaniem



Bartosz Bryła  
Prezes

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa w postaci cateringu w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego, wg szczegółowego zestawienia:

1. Zadanie nr 1 - Sala Lubrańskiego (8-23.10.2016)
  - a. przerwa śniadaniowa - kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie kanapek, tartinek, małej garniarki, pieczywa typu chleb, masło oraz zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem itp., (3-6 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - b. przerwa kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - c. przerwa kawowa w dniach 16-18.10.2016 (III etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - d. przerwa kawowa w dniach 20-22.10.2016 (IV etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztucce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.

- e. 4 kolacje kanapkowo-garmażeryjne, przygotowane z produktów własnych, po ogłoszeniu wyników po poszczególnych etapach 12,15,18,22.10.2016 - na uzgodnioną godzinę - przygotowanie kanapek, tartinek, małej garmażerki lub ciepłej przekąski oraz zestawu pieczywa (3-6 szt./os), herbata, itp. dla zespołu jurorskiego (12-14 os. ) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - f. Przygotowanie wraz z obsługą posiłków obiadowych wg zaproponowanego - zróżnicowanego menu + napoje (sok-kompot) – w dniach 8-23.10.2016 – na uzgodnioną godzinę dla zespołu jurorskiego (12-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.).
  - g. Obsługa auli UAM- dostarczenie na określoną godzinę wody i szklanek na stoliki jurorskie woda mineralna ( 9-15.10.2016: 4 but./os/dzień) woda mineralna 16-22.10.2016:2 but./os/dzień).
2. Zadanie nr 2 – (8-23.10.2016) usługa będzie wykonywana w okolicach Auli UAM w Poznaniu , ze względów organizacyjnych wymagany jest aby restauracja nie była w odległości większej niż 100 – 500 metrów pieszo od Auli UAM w Poznaniu. Wyżywienie uczestników i obsługi - obiad - wg menu dnia (zupa + drugie danie) + napoje (sok-kompot), w dniach 8-12.10.2016 (ok. 140 os.); 13-19.10.2016 (ok. 115 os.); 19-23.10.2016 (ok. 90 os.).
3. Zadanie nr 3 - bankiet zakończenia – Sala Lubańskiego - 23.10.2016. w godz. 21.00-24.00  
Przygotowanie w formie szwedzkiego stołu : bufet ciepły (3-5 propozycji) przekąski-finger (5-15 propozycji), sałatki (2-4 propozycje), bufet deserowy, tort okolicznościowy, napoje zimne (soki, min. 2 smaki), ciepłe (herbata, kawa), woda, dodatki, alkohole (wino musujące, wino białe i czerwone);  
dekoracja stołów – tematyczna nawiązująca do 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego (ostateczny wygląd zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego);  
dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, bankietowy wystrój stołów, elementy dekoracji – skrzypce.
4. Liczby osób i ilości posiłków podane w pkt. 1 są liczbami szacunkowymi i jako takie nie mogą stanowić podstawy do wnoszenia przez Wykonawcę jakichkolwiek roszczeń co do ilości faktycznie zamówionych przez Zamawiającego (poprzez upoważnioną osobę) w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo ograniczenia przedmiotu zamówienia w zakresie ilościowym, w przypadku, gdy z powodów ekonomicznych, bieżących potrzeb lub innych, nie będzie to leżało w interesie Zamawiającego.
6. W związku z ograniczeniem przez Zamawiającego przedmiotu umowy, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia w stosunku do Zamawiającego.
7. UWAGA – dla zadania nr 2:
  - i. Wykonawca powinien zapewnić wyżywienie dla maksymalnej liczby osób przez cały okres realizacji świadczenia odpowiednio dla każdego z etapów w dniach: 8-12.10.2016 (ok. 140 os.); 13-19.10.2016 (ok. 115 os.); 19-23.10.2016 (ok. 90 os.). Wykonawca, po otrzymaniu informacji o przybyciu mniejszej liczby osób (Zamawiający o ostatecznej liczbie obiadów poinformuje najpóźniej 3 dni przed każdym etapem), jest zobowiązany do proporcjonalnego obniżenia liczby przewidywanych obiadów; (wynagrodzenie Wykonawcy będzie obliczone wg wzoru:  
$$\text{Liczba potwierdzonych obiadów} * \text{cena jednostkowa obiadu} = \text{faktyczne wynagrodzenie Wykonawcy}$$
  - ii. Zamawiający może zrezygnować z realizacji usługi w dniu 8 października 2016r. Wówczas pierwszy etap obejmować będzie dni 9-12.10.2016 (ok. 140 os.).
  - iii. Zmiana jest dokonywana w stosunku do ceny jednostkowej brutto w oparciu o faktyczną ilość osób.
  - iv. Usługa realizowana będzie w godzinach 13.30 – 16.00.
8. UWAGA – dla zadania nr 1
  - i. Wykonawca realizuje usługę w formie szwedzkiego stołu za wyjątkiem pkt. a) ppkt. f. i g.
9. Zamawiający nie przewiduje zaliczek. Płatność za usługę rozliczana będzie po jej wykonaniu.
10. W zakresie realizacji dostawy posiłków będzie zajmowała się osoba upoważniona przez zamawiającego, która będzie bezpośrednio uprawniona do konsultowania ilości i składu posiłków oraz godzin dostaw z Wykonawcą.

11. Wykonawca wykona usługę we wskazanym miejscu – dla zadań 1 i 3 - sala Lubrańskiego, dla zadania nr 2 usługa będzie wykonywana w okolicach Auli UAM w Poznaniu, ze względów organizacyjnych wymagany jest aby restauracja nie była w odległości większej niż 100 – 500 metrów pieszo od Auli UAM w Poznaniu.
12. Zgłaszanie i uzgadnianie zmian dotyczących miejsca świadczenia usługi nastąpi na piśmie (drogą elektroniczną bądź pocztową), w terminie minimum 3 dni przed planowanym terminem realizacji.
13. Rozliczanie w toku realizacji umowy w sprawie zamówienia publicznego następować będzie sukcesywnie w oparciu o faktycznie zamówione posiłki i cenę jednostkową zadeklarowaną w ofercie.
14. W ramach usługi Wykonawca dostarczy Zamawiającemu menu do akceptacji na 3 dni przed terminem. Menu musi być zgodne z wymaganiami Zamawiającego i zawierać co najmniej dania wskazane w szczegółowym przedmiocie zamówienia. Wykonawca może dodać do menu swoje własne niezbędne propozycje, z zastrzeżeniem, że kwota określona w formularzu ofertowym obejmuje wszystkie rabaty oraz wszystkie koszty związane z zamówieniem. Sposób podania dla zadania nr 1 i 3 w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem: serwetek, szklanek typu literatki, filiżanki porcelanowe, talerzy porcelanowych, łyżeczek itp.. Stół szwedzki z poczęstunkiem i serwis kawowy musi być gotowy w ustalonej z Zamawiającym godzinie.
15. Pozostałe obowiązki Wykonawcy: Przeprowadzić usługę zgodnie z przedmiotem zamówienia przygotowanym przez Zamawiającego. Wykonawca bezwarunkowo zobowiązuje się do przestrzegania dobrej praktyki higienicznej. Wykonawca zapewni obsługę cateringową poprzez osoby posiadające aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno- epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określonych przepisami ustawy a dn. 05.12.2008r., o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. Nr 234, poz. 1570 z późn. zm.). Prowadzić ciągle nadzór nad realizacją usługi. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi. Dowóz posiłków na miejsce oraz w czasie wskazanym przez Zamawiającego. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi o najwyższej jakości i w razie zastrzeżeń do wykonywania usługi ze strony uczestników dostosuje się do wytycznych Zamawiającego. Wykonawca wystawi fakturę za zrealizowaną usługę wyżywienia, na koniec każdego miesiąca z 30- dniowym terminem płatności. Dostarczenie w. w. faktury Zamawiającemu powinno nastąpić w terminie 3 dni po zakończeniu miesiąca, za który Wykonawca realizował usługę cateringową.

**FORMULARZ OFERTY**

na wykonanie .....  
(nazwa rodzaju zamówienia)

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami)

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie pisemnego przetargu otwartego na usługi cateringowej, restauracyjnej w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego

**I. Nazwa ZAMAWIAJĄCEGO**

Towarzystwo Muzyczne im. H. Wieniawskiego  
ul. Świętosławska 7  
61-840 Poznań

**II. Opis przedmiotu zamówienia**

1.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, restauracyjnej w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego, wg szczegółowego zestawienia zawartego w treści niniejszego ogłoszenia:

- a. Zadanie nr 1 - Sala Lubrańskiego (8-23.10.2016)
  - i. przerwa śniadaniowo - kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie kanapek, tartinek, małej garmażerki, pieczywa typu chleb, masło oraz zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem itp., (3-6 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filizanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - ii. przerwa kawowa w dniach 9-15.10.2016 (I i II etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filizanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - iii. przerwa kawowa w dniach 16-18.10.2016 (III etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (12 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filizanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
  - iv. przerwa kawowa w dniach 20-22.10.2016 (IV etap) – na uzgodnioną godzinę – przygotowanie i dostarczenie zestawu pieczywa cukierniczego typu drożdżówka, ciasto francuskie, placek z owocem (2-4 szt./os), kawa, herbata, napoje zimne (soki-min. 2 różne), woda dla zespołu jurorskiego (14 os.) oraz osób wspomagających

- prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- v. 4 kolacje kanapkowo-garmażeryjne, przygotowane z produktów własnych, po ogłoszeniu wyników po poszczególnych etapach 12,15,18,22.10.2016 - na uzgodnioną godzinę - przygotowanie kanapek, tartinek, małej garmażerki lub ciepłej przekąski oraz zestawu pieczywa (3-6 szt./os), herbata, itp. dla zespołu jurorskiego (12-14 os. ) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.) z dostarczeniem zastawy (filiżanki, talerzyki, cukierniczka, mlecznik, łyżeczki, sztućce, dzbanki do napojów, szklanki do napojów) wraz z obsługą.
- vi. Przygotowanie wraz z obsługą posiłków obiadowych wg zaproponowanego - zróżnicowanego menu + napoje (sok-kompot) – w dniach 8-23.10.2016 – na uzgodnioną godzinę dla zespołu jurorskiego (12-14 os.) oraz osób wspomagających prace jury (6 os.).
- vii. Obsługa auli UAM- dostarczenie na określoną godzinę wody i szklanek na stoliki jurorskie woda mineralna ( 9-15.10.2016: 4 but./os/dzień) woda mineralna 16-22.10.2016:2 but./os/dzień).
- b. Zadanie nr 2 – (8-23.10.2016) usługa będzie wykonywana w okolicach Auli UAM w Poznaniu , ze względów organizacyjnych wymagany jest aby restauracja nie była w odległości większej niż 100 – 500 metrów pieszo od Auli UAM w Poznaniu.
- i. wyżywienie uczestników i obsługi - obiad - wg menu dnia (zupa + drugie danie) + napoje (sok-kompot), w dniach 8-12.10.2016 (ok. 120 os.); 13-19.10.2016 (ok. 100 os.); 19-23.10.2016 (ok. 70 os.). Podane liczby osób są wielkościami przewidywanymi zgodnie z pkt. 4.1 ppkt. B).
- c. Zadanie nr 3 - bankiet zakończenia – Sala Lubrańskiego, 23.10.2016 w godz. 21.00-24.00  
przygotowanie:
- i. w formie szwedzkiego stołu : bufet ciepły (3-5 propozycji) przekąski-finger (5-15 propozycji), sałatki (2-4 propozycje), bufet deserowy, tort okolicznościowy, napoje zimne (soki, min. 2 smaki), ciepłe (herbata, kawa), woda, dodatki, alkohole (wino musujące, wino białe i czerwone);  
dekoracja stołów – tematyczna nawiązująca do 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego (ostateczny wygląd zostanie zaakceptowany przez Zamawiającego);  
dekoracje kwiatowe, obsługa kelnerska, sprzęt cateringowy, bankietowy wystrój stołów, elementy dekoracji – skrzypce.
- a) termin wykonania zamówienia: ..... ,  
b) okres gwarancji: ..... ,  
c) warunki płatności :..... ,

### III. Nazwa i adres WYKONAWCY

NAZWA: .....

.....

ADRES: .....

.....

NIP: .....

NR RACHUNKU BANKOWEGO: .....

- 1) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia – zadanie nr 1 – Sala Lubrańskiego za:
- cenę netto:.....zł.
- podatek VAT:.....zł.
- cenę brutto:.....zł.
- słownie brutto: .....zł.



zgodnie z wypełnionym formularzem cenowym Wykonawcy\*\*.

- 2) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia – zadanie nr 2 za:  
cenę netto za całość przedmiotu zamówienia :.....zł.  
podatek VAT:.....zł.  
cenę brutto za całość przedmiotu zamówienia :.....zł.  
słownie brutto: .....zł.  
zgodnie z wypełnionym formularzem cenowym Wykonawcy\*\*.

w tym:

- cenę netto za jeden obiad :.....zł.  
podatek VAT:.....zł.  
cenę brutto za jeden obiad :.....zł.  
słownie brutto: .....zł.  
zgodnie z wypełnionym formularzem cenowym Wykonawcy\*\*.

- 3) Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia – zadanie nr 3 – bankiet zakończenia za:  
cenę netto:.....zł.  
podatek VAT:.....zł.  
cenę brutto:.....zł.  
słownie brutto: .....zł.  
zgodnie z wypełnionym formularzem cenowym Wykonawcy\*\*.

#### IV. Oświadczenia WYKONAWCY

- 1) OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się ze treścią ogłoszenia oraz zdobyliśmy wszystkie konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń.
- 2) OŚWIADCZAMY, że zapoznaliśmy się z ogólnymi warunkami umowy, zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej Oferty do zawarcia umowy na określonych w tej umowie warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- 3) OŚWIADCZAMY, że akceptujemy warunki płatności, określone przez Zamawiającego.
- 4) UWAŻAMY się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Ogłoszeniu, czyli przez okres 20 dni od upływu terminu składania ofert.
- 5) OŚWIADCZAMY, iż za wyjątkiem dokumentów wymienionych w pkt. 6 niniejszej Oferty, oferta nasza oraz wszelkie oświadczenia i zaświadczenia złożone przez nas w trakcie niniejszego postępowania są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
- 6) OŚWIADCZAMY, iż tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które nie mogą być udostępnione innym uczestnikom postępowania stanowią informacje zawarte w następujących dokumentach:  
.....
- 7) OFERTĘ niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.
- 8) Pod groźbą odpowiedzialności karnej oświadczamy, że załączone do oferty dokumenty opisują stan faktyczny i prawny, aktualny na dzień otwarcia ofert (art.297 k.k.).
- 9) W przypadku konieczności udzielenia wyjaśnień dotyczących przedstawionej oferty prosimy o zwracanie się do: Imię i nazwisko ....., tel. ...., fax .....email:.....
- 10) (W przypadku nie wpisania osoby kontaktowej prosimy o zwracanie się do osoby/osób podpisującej(-ych) ofertę).
- 11) Do niniejszego formularza przedkładamy poniższe załączniki zgodnie z zapisami ogłoszenia w przedmiotowym postępowaniu:

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

- .....
- .....
- .....
- .....
- .....

1. Ustanowionymi osobami do reprezentacji Wykonawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy są:

stanowisko	.....
imię i nazwisko	.....
tel.	0 (**) .....
fax.	0 (**) .....
zakres	.....

2. Inne informacje wykonawcy:

.....

Miejscowość i data:.....

Podpis/podpisy osób upoważnionych  
do podpisania oferty

.....

\*) niepotrzebne skreślić

\*\*\*) jeżeli jest konieczność załączenia formularza cenowego

**Wykaz wykonanych usług.**

Ja/my niżej podpisana(y/i) .....

reprezentując firmę .....

w imieniu swoim oraz reprezentowanej firmy oświadczam/my, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu skalania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonaliśmy następujące zamówienia:

Nazwa zamówienia	Przedmiotowy zakres usług	Wartość w złotych	Daty wykonania/wykon wykony		Odbiorca
			początek (data)	zakończenie (data)	
1	2	3	4	5	6

Podpis/podpisy osób upoważnionych  
do podpisania oferty

.....

**FORMULARZ POSTANOWIEŃ UMOWY**

POSTANOWIENIA ZAMAWIAJĄCEGO, które zostaną wprowadzone do treści umowy:

**DEFINICJE związane z przedmiotem umowy,**

- Umowa - oznacza umowę zawartą pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą, na warunkach zapisanych w niniejszym dokumencie Umowy i związanych z nim załącznikach, stanowiących jej integralną część. Podstawa prawna zawarcia umowy - pisemny przetarg otwarty na podstawie art. 138g ust. 1 w zw. z art. 138o ust. 2 – 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2015r. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z p. zmianami).
- Przedmiot zamówienia jest usługa społeczna wymieniona w załączniku XIV pn. Usługi, o których mowa w art. 74 do Dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych tj. 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków, 55510000-8 Usługi bufetowe, 55511000-5 Usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów, 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków, 55320000-9 - Usługi podawania posiłków, 55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków, 55330000-2 - Usługi kawiarniane.
- Przedmiot umowy - oznacza usługę cateringowej, restauracyjnej w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego, wg szczegółowego zestawienia zleconą przez Zamawiającego Wykonawcy na podstawie niniejszej Umowy.
- Wada - cecha zmniejszająca wartość, lub użyteczność przedmiotu zamówienia, lub jego części, ze względu na cel w umowie oznaczony, albo wynikający z okoliczności, lub przeznaczenia, lub obowiązującymi w tym zakresie przepisami, wiedzą techniczną, warunkami technicznymi oraz innymi dokumentami wymaganymi przez przepisy prawa.
- Umowa
- Stronami umowy są:  
Towarzystwo Muzyczne im. Henryka Wieniawskiego  
ul. Świętosławska 7  
61 - 840 Poznań  
zwany dalej „Zamawiającym” reprezentowany przez:

oraz:

.....

zwany dalej „Wykonawcą” reprezentowany przez:

**Przedmiot umowy**

- Przedmiotem umowy jest świadczenie usługi cateringowej, restauracyjnej w trakcie 15. Międzynarodowego Konkursu Skrzypcowego im. H. Wieniawskiego, wg szczegółowego zestawienia zawartego w załączniku nr 1
- Szczegółowe wymogi ..... (zostaną wprowadzone zapisy ogłoszenia oraz oferty Wykonawcy – stanowiące integralną treść umowy) .....
- Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- Umowa jest nieważna w części wykraczającej poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**Prawa**

- Określenie osób uprawnionych do reprezentowania stron i odpowiedzialnych za realizację postanowień umowy,

**Gwarancja**

- Określenie warunków gwarancji na przedmiot umowy obejmujący wyspecyfikowany przez zamawiającego zakres,
- Zakres umowy wykonywany zgodnie z potrzebami Zamawiającego na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

**Termin**

- Umowa zostaje zawarta na okres realizacji postanowień umowy,

### **Odstąpienie**

- W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku, wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy potwierdzonej wpisem do protokołu odbioru.

### **Zmiany**

- Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy chyba, że konieczność wprowadzenia takich zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub zmiany te są korzystne dla zamawiającego.
- Zamawiający przewiduje możliwość zmniejszenia liczby osób wskazanych w pkt. 4.1 ppkt. B) – dla zadania nr 2. Wykonawca wówczas przeliczy cenę w układzie:
  - dla terminu - 8-12.10.2016 (ok. 140 os.), ostateczna liczba osób zostanie podana na trzy dni przed realizacją usługi,
  - dla terminu - 13-19.10.2016 (ok. 115 os.), ostateczna liczba osób zostanie podana na trzy dni przed realizacją usługi,
  - dla terminu - 19-23.10.2016 (ok. 90 os.), ostateczna liczba osób zostanie podana na trzy dni przed realizacją usługi,
- Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

### **Płatność**

- Wynagrodzenie za przedmiot umowy obejmuje składniki związane z jej realizacją oraz należne narzuty, zyski, podatki, składki oraz opłaty związane z wykonaniem postanowień umowy.
- Należność płatna będzie przelewem na konto Wykonawcy, po realizacji przedmiotu umowy.
- Termin zapłaty w ciągu .....od dnia otrzymania rachunku.
- Wartość umowy w okresie jej trwania.

### **Kary**

- Strony ustalają następujące kary umowne:
  - za odstąpienie od umowy z przyczyn zależnych od Wykonawcy – 10% wynagrodzenia umownego.
  - za przekroczenie terminów określonych umową – za każdy dzień zwłoki 0,5% wynagrodzenia Wykonawcy
- Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne, w następujących przypadkach i wysokościach:
  - w przypadku zwłoki w zapłacie faktur Zamawiający zapłaci Wykonawca odsetki ustawowe.
- Zamawiający zastrzega sobie prawo do odszkodowania uzupełniającego, przekraczającego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

### **Postanowienia końcowe**

- W razie powstania sporu związanego z wykonaniem umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca zobowiązany jest wyczerpać drogę postępowania reklamacyjnego, kierując swe roszczenia do Zamawiającego.
- We wszystkich sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
- Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
- Ewentualne spory powstałe na tle wykonywania przedmiotu umowy strony rozstrzygać będą polubownie. W przypadku nie dojścia do porozumienia spory rozstrzygane będą przez właściwy rzeczowo sąd powszechny.
- Zamawiający może dochodzić odszkodowań przewyższających kary umowne.
- Umowa zostanie sporządzona w dwu jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron umowy.

### **Załączniki**

- Integralną część niniejszej umowy będą stanowił:
  - 1) Szczegółowe zestawienie przedmiotu zamówienia
  - 2) formularz ofertowy wykonawcy,