

Warszawa, dnia 26.04.2017 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

na:

świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby IV Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej
postępowanie 261-02/17

1. Nazwa i adres Zamawiającego.

Instytut Książki w Krakowie

ul. Zygmunta Wróblewskiego 6, 31-148 Kraków

<http://bip.instytutksiazki.pl>

j.michalski@instytutksiazki.pl

2. Tryb udzielania zamówienia.

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2015, poz. 2164 z późn. zm.), z zachowaniem zasad przejrzystości, obiektywizmu i niedyskryminacji.
2. W sytuacjach wskazanych w treści niniejszego Zapytania ofertowego odpowiednie zastosowanie znajdują powołane w nim przepisy ustawy Pzp.
3. Oznaczenie postępowania: **261-02/17**

3. Opis przedmiotu zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług restauracyjnych dla potrzeb IV Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej, który odbędzie się w Krakowie w dniach 09.06.2017 r. – 11.06.2017 r. Przedmiot zamówienia jest podzielony na następujące części przedmiotu zamówienia:
 - 1) Część nr 1 - usługi restauracyjne w zakresie bieżącej obsługi Kongresu w budynku ICE Kraków, ul. Konopnickiej 17, w dniach 09.06.2017 r. – 11.06.2017 r.
 - 2) Część nr 2 - usługi restauracyjne w zakresie bankietu związanego z galą wręczenia nagród Transatlantyk w budynku Teatru im. Słowackiego w Krakowie, Plac Św. Ducha 1, w dniu 09.06.2017 r.
2. Przedmiot zamówienia powinien być wykonany zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do ZO), z wzorem umowy (załącznik nr 3 do ZO), a także zgodnie z uzgodnieniami dokonanymi między Zamawiającym a Wykonawcą w trakcie realizacji zamówienia.
3. Wspólny Słownik Zamówień (CPV): 55320000-9 Usługi podawania posiłków 55310000-6 Restauracyjne usługi kelnerskie.

4. Zamawiający dopuszcza składania ofert częściowych. Wykonawcy mogą złożyć ofertę na dowolnie wybrane części przedmiotu zamówienia.

5. Termin lub okres wykonania zamówienia:

Wykonawca jest zobowiązany wykonać zamówienie w następujących dniach:

- 1) Część nr 1 – od 09.06.2017 r. do 11.06.2017 r.
- 2) Część nr 2 – 09.06.2017 r.

6. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

1. W postępowaniu mogą wziąć udział i złożyć ofertę Wykonawcy, którzy potwierdzą spełnianie warunków udziału w postępowaniu opisanych w niniejszym ZO.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) posiadania wiedzy i doświadczenia:

Wykonawca musi wykazać się doświadczeniem, w wykonaniu w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej:

 - a) Dla Części nr 1 – dwóch zadań polegających na wykonaniu usług restauracyjnych (obejmujących przygotowanie posiłków i usługi kelnerskie oraz organizację przerw kawowych) dla imprez takich, jak konferencje, sympozja, festiwale itp. dla minimum 150 osób.
 - b) Dla Części nr 2 – dwóch zadań polegających na wykonaniu usług restauracyjnych (obejmujących przygotowanie posiłków i usługi kelnerskie) w zakresie organizacji uroczystego bankietu dla min. 150 osób.
3. Oferta Wykonawcy, który nie wykaże spełnienia warunków udziału w postępowaniu nie będzie rozpatrywana.

7. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w niniejszym postępowaniu Wykonawca wypełni w formularzu oferty tabelę z wykazem usług, podając w niej informacje niezbędne dla potwierdzenia spełniania warunków oraz załączy dowody potwierdzające, że usługi te zostały wykonane należycie.
2. Dowody potwierdzające należyte wykonanie usług powinny zostać złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału określonych w pkt 6.2 ZO, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.

W odniesieniu do warunków określonych w pkt 6.2 ZO, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

8. Wadium

1. Wykonawca jest zobowiązany wnieść wadium w wysokości:
 - 1) Dla części nr 1 – **500 zł** (słownie: pięćset złotych);
 - 2) Dla części nr 2 – **500 zł** (słownie: pięćset złotych).
2. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu,
 - 2) gwarancjach bankowych,
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na następujący rachunek bankowy zamawiającego w Banku Gospodarstwa Krajowego o numerze 27 1130 1150 0012 1269 2720 0003.

4. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu, zamawiający uzna wadium, które znajdzie się na rachunku bankowym zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
5. W przypadku wnoszenia wadium w formie innej niż pieniężna, zamawiający wymaga złożenia wraz z ofertą oryginału dokumentu wadialnego (gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej), obejmującego cały okres związania ofertą.
6. Wadium musi zabezpieczać ofertę przez cały okres związania ofertą, począwszy od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
7. Do zwrotu wadium, ponownego jego wnoszenia wadium oraz zatrzymania wadium odpowiednie zastosowanie znajdują postanowienia art. 46 ustawy Pzp oraz art. 70⁵ Kodeksu cywilnego.

9. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub za pośrednictwem poczty elektronicznej.
2. Osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami jest: Jakub Michalski, mail: j.michalski@instytutksiazki.pl.

10. Termin związania ofertą: 30 (trzydzieści dni) dni od ostatecznego terminu składania ofert.

11. Opis sposobu przygotowania oferty.

1. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej lub elektronicznej (skan podpisanych dokumentów). W terminie składania ofert, określonym w pkt 12 ZO, wystarczające będzie przesłanie skanu oferty na adres email: j.michalski@instytutksiazki.pl.
2. Oferta powinna być:
 - 1) kompletna tj. zawierać wszystkie elementy wymagane w zapytaniu ofertowym i być zgodna z jego treścią,
 - 2) podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu,
 - 3) zawierać dokumenty na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z pkt 7 Zapytania,
 - 4) powinna być zabezpieczona wadium, zgodnie z wymaganiami pkt 8 ZO.
3. W przypadku podpisywania oferty lub załączników przez pełnomocnika pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy powinno być dołączone do oferty w formie oryginału lub kopii. W razie wątpliwości dotyczącej kopii pełnomocnictwa Zamawiający może zażądać dodatkowo przedłożenia kopii pełnomocnictwa poświadczonej notarialnie.
4. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Każdy Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane ze sporządzeniem i złożeniem oferty.
5. W przypadku złożenia oferty niekompletnej lub zawierającej błędy Zamawiający dopuszcza możliwość uzupełnienia oferty, dokumentów oraz oświadczeń lub złożenia wyjaśnień ich dotyczących. Zamawiający może ograniczyć podmiotowo zakres wyjaśnień i uzupełnień tylko w odniesieniu do oferty Wykonawcy, który złożył najniższą ceną.
6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji treści oferty lub żądania złożenia przez Wykonawców ofert dodatkowych, zawierających warunki realizacji nie mniej korzystne niż ofertach pierwotnych.
7. Jeżeli zaoferowana cena, wydaje się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny lub kosztu. Postanowienia art. 90 ustawy Pzp stosuje się odpowiednio.

12. Miejsce i termin składania ofert.

Ofertę należy złożyć w budynku siedzibie Zamawiającego, ul. Zygmunta Wróblewskiego 6, 31-148 Kraków, sekretariat, w nieprzekraczalnym terminie do dnia **05.05.2017 r. do godz. 16:00** lub w tym terminie przesłać w formie elektronicznej (skan) na adres email: j.michalski@instytutksiazki.pl.

13. Opis sposobu obliczania ceny.

1. Cena oferty zostanie wskazana przez Wykonawcę w formularzu oferty dla realizacji całości przedmiotu zamówienia. W zakresie części nr 1 Wykonawca poda ponadto cenę za realizację zamówienia w zakresie przerwy kawowej w jednym dniu oraz cenę za realizację zamówienia w zakresie jednego lunchu.
2. Cena oferty powinna obejmować całkowity koszt wykonania przedmiotu zamówienia, w tym również wszelkie koszty dodatkowe związane z jego realizacją, w szczególności koszty personelu, koszty uzgodnień z podmiotami, od których Zamawiający wynajmuje lokalizację, koszty zapewnienia dostaw najwyższej jakości artykułów spożywczych oraz wszelkie inne koszty związane z należyтым wykonaniem zobowiązań określonych w niniejszym Zapytaniu ofertowym. Wykonawcy zobowiązani są do starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na cenę zamówienia.
3. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

14. Kryteria oceny ofert

1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty w oparciu o następujące kryteria oceny ofert: najniższa cena brutto (40%), jakość (40%), doświadczenie Wykonawcy (20%).
2. Sposób obliczenia punktów w kryterium – Najniższa cena brutto – 40%

$$P_c = (C_{\min} / C_{\text{bad}}) \times 40 \text{ pkt}$$

gdzie :

C_{\min} - najniższa cena brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia spośród złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

C_{bad} - zaoferowana cena brutto badanej oferty

P_c - ilość punktów przyznanych ofercie badanej w kryterium ceny.

Maksymalną ilość punktów – 40 otrzyma oferta z najniższą oferowaną ceną brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia.

UWAGA!

Dla celu wyliczenia punktacji w części nr 1 do ceny oferty badanej Zamawiający doliczy kwotę 9.225 zł brutto (7.500 zł netto + VAT). Kwota ta odpowiada wysokości opłat dodatkowych, które Zamawiający będzie zobowiązany uiścić na rzecz podmiotu gospodarza ICE Kraków tj. Krakowskiego Biura Festiwalowego, zgodnie z ustalonymi u gospodarza zasadami wynajmowania powierzchni, w sytuacji wprowadzenia do obiektu zewnętrznego caterera (w zakresie przerw kawowych: 3 x 1000 zł plus VAT; w zakresie lunchów: 3 x 1500 zł plus VAT).

Kwota ta nie będzie doliczana podmiotowi prowadzącemu stałego caterera obiektu ICE Kraków, firmy Masters Catering sp. z o.o., a ponadto jeśli Wykonawca złoży wraz z ofertą informację Krakowskiego Biura Festiwalowego (np. pisemne oświadczenie), że KBF w przypadku Wyboru Wykonawcy nie będzie naliczać Zamawiającemu opłat dodatkowych z tego tytułu, lub będzie je naliczać w mniejszej wysokości. W tym ostatnim przypadku Zamawiający do celu wyliczenia punktacji tego wykonawcy doda do ceny badanej oferty kwotę będącą równoważnością opłat dodatkowych po uwzględnieniu takiej ulgi.

3. Liczba punktów uzyskanych w kryterium Jakość (40%) będzie odnosić się do oceny menu oferowanego przez Wykonawcę. Punkty przyznawane będą na podstawie menu składanego wraz z ofertą.

Wykonawca będzie mógł otrzymać maksymalnie 40 pkt w tym kryterium. Każde menu będzie oceniane zgodnie z następującymi podkryteriami:

- 1) nawiązanie w kompozycji menu do tradycji kulinarnej Małopolski, Krakowa oraz historii regionu – maksymalnie 10 pkt
- 2) duża różnorodność proponowanych dań – maksymalnie 10 pkt
- 3) zaoferowanie w menu oryginalnych potraw powstałych w oparciu o tradycyjne polskie składniki – maksymalnie 10 pkt
- 4) zaoferowanie w menu spójnej kompozycji oferowanych dań – maksymalnie 10 pkt.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie merytorycznej części oferty (menu), sporządzonej zgodnie z poniższymi wytycznymi:

Menu powinno zostać sporządzone w sposób zgodny z wymaganiami Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do ZO), w szczególności w zakresie ilości dań, ich składników, sposobu podania itp.

Powinno być ono wykonane w formie opisowej. Opis tak przedstawionego menu musi być w pełni zgodny z zapisami ZO, a także wskazywać na sposób spełnienia przez Wykonawcę wymagań, o których mowa w pkt 1-4 powyżej.

Zamawiający wymaga, aby menu, będące merytoryczną częścią oferty Wykonawcy zostało złożone wraz z ofertą. Zamawiający zaleca, aby menu zawierało nie więcej niż 20 stron formatu A4.

Oferta, do której nie będzie załączone menu będzie uznana za podlegającą odrzuceniu zgodnie z pkt 16.2.2 ZO.

4. Liczba punktów uzyskanych w Kryterium doświadczenie Wykonawcy (20%) będzie odnosić się do oceny doświadczenia, którym dysponuje Wykonawca, wykazanego zgodnie z pkt 6 i 7 ZO.

Wykonawca będzie mógł punkty w tym kryterium, zgodnie z następującymi wytycznymi:

- 1) w zakresie części nr 1 – za każde zadanie odpowiadające treści pkt 6.2.1 lit. a) ZO, udokumentowane przez Wykonawcę zgodnie z pkt 7 ZO, Wykonawca otrzyma 1 punkt, a za takie zadanie zrealizowane w ICE Kraków – 2 punkty. Łącznie w tym kryterium Wykonawca może uzyskać nie więcej niż 20 punktów;
- 2) w zakresie części nr 2 – za każde zadanie odpowiadające treści pkt 6.2.1 lit. b) ZO, udokumentowane przez Wykonawcę zgodnie z pkt 7 ZO, Wykonawca otrzyma 1 punkt, a za takie zadanie zrealizowane w Teatrze im. Juliusza Słowackiego w Krakowie – 2 punkty. Łącznie w tym kryterium Wykonawca może uzyskać nie więcej niż 20 punktów.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie oświadczeń i dokumentów złożonych przez Wykonawcę zgodnie z pkt 6 i 7 ZO.

5. Jeżeli zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

15. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy.

1. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana o terminie i miejscu zawarcia umowy.
2. W przypadku wyboru oferty Wykonawcy, który złożył ofertę w formie elektronicznej (skan), Wykonawca ten przed podpisaniem umowy przedstawi Zamawiającemu w formie pisemnej kompletną ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami.

16. Informacje pozostałe.

1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców, którzy nie potwierdzą spełnienia warunków udziału w postępowaniu, zgodnie z pkt 6-7 ZO, a także jeżeli zajdzie sytuacja, o której mowa w art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy Pzp.
2. Zamawiający odrzuci oferty Wykonawców w przypadku, gdy oferta:

- 1) jest niezgodna z ustawą;
 - 2) jej treść nie odpowiada treści ZO;
 - 3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 4) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia. Za taką sytuację zostanie uznana także sytuacja, w której Wykonawca nie przedstawi wyjaśnień nie udzielił wyjaśnień, o których mowa w pkt 11.7 ZO;
 - 5) została złożona przez wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu;
 - 6) wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą;
 - 7) wadium nie zostało wniesione lub zostało wniesione w sposób nieprawidłowy;
 - 8) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego zapytania, a także unieważnienia postępowania bez wyłonienia Wykonawcy i bez podawania przyczyn. Postępowanie może zostać unieważnione w szczególności w przypadku, gdy:
- 1) nie złożono żadnej oferty,
 - 2) wykonawcy, którzy złożyli oferty nie spełniają warunków udziału w postępowaniu, określonych w ZO lub wszystkie oferty podlegają odrzuceniu,
 - 3) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 4) wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego lub w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć.
4. Niniejsze zapytanie ofertowe nie stanowi oferty zawarcia umowy lub zlecenia usług w rozumieniu przepisów kodeksu cywilnego.
5. Potencjalni Wykonawcy nie będą uprawnieni do występowania z jakimikolwiek roszczeniami pieniężnymi lub niepieniężnymi wobec Zamawiającego w związku niniejszym zapytaniem ofertowym, w tym z tytułu poniesionych przez nich kosztów i szkód, w szczególności w przypadku odstąpienia przez niego od postępowania lub wyboru innego Wykonawcy.

17. Wykaz załączników będących integralną częścią zapytania ofertowego.


Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 3 – Wzór umowy

Warszawa, 26.04.2017 r.

Zatwierdzam:


Dariusz Jaworski
Dyrektor Instytutu Książki

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Wykonawca/ pieczętka:

--

..... dn.

NIP

REGON.....

Formularz oferty

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe na: świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby V Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej, postępowanie 261-02/17

1. OFERUJEMY wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę:
 - 1) * w zakresie Części nr 1 - _____ złotych brutto (słownie: _____),
 w tym:
 cena za realizację zamówienia w zakresie przerwy kawowej w jednym dniu (zgodnie z Opiszem przedmiotu zamówienia) - _____ złotych brutto (słownie: _____)
 cena za realizację zamówienia w zakresie jednego lunchu (zgodnie z Opiszem przedmiotu zamówienia) - _____ złotych brutto (słownie: _____)
 - 2) * w zakresie Części nr 2 - _____ złotych brutto (słownie: _____).
2. Oświadczam(y), że oferta spełnia wymagania określone przez Zamawiającego w ww. zapytaniu ofertowym.
3. Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki udziału w postępowaniu. Stosownie do wymogów Zapytania ofertowego oświadczamy, iż zrealizowaliśmy następujące usługi odpowiadające wymogom Zamawiającego postawionym w pkt 6.2 ZO:

Lp.	Zamawiający	Podmiot realizujący umowę	Przedmiot umowy, odpowiadający wymaganiom pkt 6.2 ZO <i>(należy wskazać do najmniej nazwę i rodzaj imprezy, podstawowe informacje o na jej temat)</i>	Okres realizacji umowy (dd.mm.rrrr – dd.mm.rrrr)
1				
2				
3				

4. Oświadczam(y), że zapoznałem(liśmy) się z zapytaniem ofertowym i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń.
5. Oświadczam(y), że uzyskałem(liśmy) wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego przygotowania i złożenia niniejszej oferty.
6. Zobowiązuję(jemy) się do wykonania przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym w zapytaniu ofertowym.
7. Oświadczam(y), że jestem(śmy) związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

8. Oświadczam(y), że zobowiązuję(emy) się, w przypadku wyboru niniejszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym i ofercie, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

9. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na poniższy adres:

Nazwa firmy: _____

Adres: _____

Telefon _____, email : _____

PODPIS(Y)
Osoby/osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

* - niewłaściwe skreślić

Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby IV Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej

Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest wykonanie usług restauracyjnych dla potrzeb V Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej, który odbędzie się w Krakowie w dniach 08.06.2017 r. – 12.06.2017 r. Przedmiot zamówienia jest podzielony na następujące części przedmiotu zamówienia:

- 1) Część nr 1 - usługi restauracyjne w zakresie bieżącej obsługi Kongresu w budynku ICE Kraków, ul. Konopnickiej 17, w dniach 09.06.2017 r. – 11.06.2017 r.
- 2) Część nr 2 - usługi restauracyjne w zakresie bankietu związanego z galą wręczenia nagród Transatlantyk w budynku Teatru im. Słowackiego w Krakowie, Plac Św. Ducha 1, w dniu 09.06.2017 r.

Część nr 1

Usługi restauracyjne w zakresie bieżącej obsługi IV Światowego Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej (9.06.-11.06.) - Centrum Kongresowe ICE, ul. Konopnickiej 17 w Krakowie

I. Opis posiłków

A. Lunche

1. Operator zapewni w toku Kongresu usługi cateringowe: lunche (w dniach 9, 10 i 11 czerwca) oraz przerwy kawowe (dwie w dniu 9.06, jedną w dniu 10 i jedną w dniu 11) dla 250 osób.
2. Lunche mogą odbywać się na stojąco (stół szwedzki), ale należy przewidzieć stoliki i miejsca siedzące dla osób starszych, w miarę dostępnego miejsca dla wszystkich.
3. Menu będzie musiało uwzględniać: wybór zimnych przystawek, ciepłych dań głównych (co najmniej dwa), deserów, wodę, soki, kawę, herbatę (bez alkoholu). Przystawki i dania główne także bezmięsne.

B. Przerwy kawowe (ciągłe):

1. W ramach przerw kawowych menu będzie musiało uwzględniać: kawę, herbatę, wodę, soki owocowe 100% - dostępne przez cały dzień, dodatkowo: drobne przekąski, ciasteczka lub drożdżówki podawane o określonych godzinach (np. min. po 2 rodzaje, na każdą przerwę inne).
2. Niezależnie od przerw Wykonawca zapewni każdego dnia Kongresu od pierwszej przerwy kawowej do końca dnia, świeżą kawę, herbatę, wodę dla uczestników (z obsługą kelnerską, która będzie na bieżąco sprzątać).

C. Napoje dodatkowe

1. Wykonawca zapewni wodę mineralną (gazowaną i niegazowaną) i szklanki dla prowadzących na wszystkich stołach, we wszystkich salach, w których odbywać się będzie Kongres, wymieniane na bieżąco.

II. Dalsze wymagania dotyczące posiłków

1. Wszystkie posiłki muszą być zgodne z menu ujętego w ofercie oraz zgodne z bieżącymi ustaleniami z Zamawiającym.
2. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane ze świeżych, najwyższej jakości produktów spożywczych, z zachowaniem wysokiego poziomu estetycznego, dostosowanego do rangi Kongresu.

3. W ramach wszystkich poniższych rodzajów posiłków (pkt A, B, C). Wykonawca zapewni stoły, obrusy, zastawę, sztucze i inne niezbędne urządzenia oraz profesjonalną obsługę (kelnerzy, bariści, personel sprząający).
4. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - 1) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca, nie może stać w termosach;
 - 2) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - 3) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem oraz podawane bezpośrednio przez obsługę kelnerską.
5. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu (wynikającym z oferty Wykonawcy, z uwzględnieniem wytycznych Zamawiającego), zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - 2) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 3) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory;
 - 4) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 20 minut. przed ustaloną godziną przybycia gości.
6. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ucięcia, pęknięcia, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
7. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania koktajlowych kolacji w tym, krzeseł i stołów bankietowych, wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.

III. Dalsze wymagania organizacyjne

1. Wykonawca będzie zobowiązany dokonać wszelkich niezbędnych uzgodnień z gospodarzem ICE Kraków (Krakowskie Biuro Festiwalowe), związanych w szczególności z logistyką (dowóz towarów, korzystanie z infrastruktury ICE, przyłącza mediów itp.).
2. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zachowanie czystości pomieszczeń, w których będzie zapewniał realizację usług i innych pomieszczeń ICE wykorzystywanych przez niego do świadczenia usług. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wszelkiego rodzaju uszkodzenia czy zniszczenia infrastruktury ICE i jego otoczenia.
3. Wykonawca na własny koszt zapewni sobie możliwość korzystania w pomieszczeniach IE z niezbędnej infrastruktury, w szczególności pomieszczeń niezbędnych dla świadczenia usług, przyłączy energii elektrycznej, wody, kanalizacji, organizacji zaplecza, parawanów, ścianek itp.. Wykonawca pokryje koszt zużycia mediów.
4. Wykonawca zapewni wywóz i utylizację odpadów (np. śmieci, zlewki) związanych ze świadczonymi przez niego usługami.

Część nr 2

usługi restauracyjne w zakresie bankietu związanego z galą wręczenia nagród Transatlantyk w budynku Teatru im. Słowackiego w Krakowie, Plac Św. Ducha 1

I. Informacje ogólne

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług restauracyjnych w związku z organizowaną przez Zamawiającego w ramach Kongresu galą wręczenia nagród Transatlantyk, która odbędzie się w budynku Teatru im. Słowackiego w Krakowie (dalej: budynek Teatru), Plac Św. Ducha 1 w dniu 09.06.2017 r.
2. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zobowiązany będzie do świadczenia na rzecz Zamawiającego usług restauracyjnych polegających na organizacji bankietu w budynku Teatru dla 250 osób – w formie bankietu, w godz.: 20.00 – 24.00. Kolacja powinna składać się z przystawki, zupy, dania głównego i deseru. Do wyboru gości powinny być trzy zestawy menu: dania mięsne, dania rybne i dania wegetariańskie. Wykonawca zapewnia również wybór napojów bezalkoholowych (zimnych i ciepłych) oraz piwa i wina (białego i czerwonego) do wyboru gości.
3. Zarówno napoje ciepłe i zimne, jak i podawane potrawy powinny być jak najświeższe oraz należy serwować je w zwyczajowo przyjętych temperaturach, to znaczy:
 - 1) kawa/herbata podawana w filiżankach musi być gorąca, nie może stać w termosach;
 - 2) napoje zimne (woda oraz soki) podawane będą w temperaturze pokojowej;
 - 3) ciepłe posiłki powinny być gorące i przygotowane tuż przed podaniem oraz podawane bezpośrednio przez obsługę kelnerską.
4. Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) przygotowania poczęstunku zgodnie z ustalonym menu (wynikającym z oferty Wykonawcy, z uwzględnieniem wytycznych Zamawiającego), zachowując wskazany rodzaj i gramaturę składników, używając produktów możliwie najwyższej jakości ze szczególnym uwzględnieniem produktów lokalnych i ekologicznych;
 - 2) rozstawienia stołów i zastawy stołowej zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego; Wykonawca zobowiązany będzie do bieżącej wymiany zastawy oraz dbałości o estetykę miejsca podawania potraw i napojów;
 - 3) zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie gwarantującym sprawną obsługę gości. Obsługa kelnerska ma być ubrana w schludne, profesjonalne, jednolite ubiory;
 - 4) zapewnienia pełnej gotowości rozpoczęcia świadczenia usługi co najmniej na 20 minut. przed ustaloną godziną przybycia gości; zakończenie obsługi nie wcześniej niż 15 min. po zakończeniu bankietu tzn. że Wykonawca nie podejmie czynności polegających na sprzątaniu stołu przed upływem wskazanego czasu;
5. Przed rozpoczęciem bankietu, Zamawiający ma możliwość każdorazowej weryfikacji ilości, jakości i świeżości dań oferowanych w ramach menu, a Wykonawca ma obowiązek zapewnienia osobom wskazanym przez Zamawiającego dokonania weryfikacji w dogodnym miejscu i czasie np. w miejscu świadczenia usługi w określonym czasie przed rozpoczęciem realizacji zamówienia.
6. Wykonawca dołoży wszelkich starań, aby wszelkie dania i produkty składały się ze świeżych składników o możliwie najwyższej jakości.

II. Lokal i sprzęt wymagany do realizacji zamówienia

1. Wykonawca zapewnia wszelkie urządzenia niezbędne do wykonania zamówienia. Używany sprzęt powinien być w doskonałym stanie technicznym oraz wizualnym, nie może mieć śladów zużycia takich jak porysowanie, ubicie, pęknięcie, rdza, plama, wygięcie, zagniecenie itp. Wszelkie koszty związane z użytkowaniem sprzętu ponosi wykonawca.
2. Wykonawca nie może stosować zastawy jednorazowej. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia serwisu, w tym porcelanowej zastawy stołowej w ilości odpowiedniej do liczby gości w zależności od oferowanego menu. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całości infrastruktury do zrealizowania koktajlowych kolacji w tym, krzeseł i stołów bankietowych, wyposażonych w pokrowce, obrusów z tkanin, serwetek z materiału w kolorze odpowiadającym kolorowi obrusów, zastawy, szkła i pozostałego sprzętu gastronomicznego niezbędnego do estetycznego wyeksponowania posiłków. Przez cały okres świadczenia usługi Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania świeżości posiłków oraz zachowania odpowiedniej temperatury ich podania.

3. W ramach realizacji zamówienia wykonawca zapewnia dekoracje kwiatową i nastrojowe oświetlenie miejsca, w którym odbywać się będzie spotkanie, zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską odpowiednią do liczby gości oraz zobowiązany jest do bieżącego utrzymania czystości w miejscu świadczenia usługi.

III. Dalsze wymagania organizacyjne

1. Wykonawca będzie zobowiązany dokonać wszelkich niezbędnych uzgodnień z gospodarzem – Teatrem im. Juliusza Słowackiego, związanych w szczególności z logistyką (dowóz towarów, korzystanie z infrastruktury Teatru, przyłącza mediów itp.), a także z innymi podmiotami uczestniczącymi w przygotowaniu bankietu (np. Urząd Miasta Krakowa).
2. Wykonawca będzie odpowiedzialny za zachowanie czystości pomieszczeń, w których będzie zapewniał realizację usług i innych pomieszczeń Teatru wykorzystywanych przez niego do świadczenia usług. Wykonawca będzie odpowiedzialny za wszelkiego rodzaju uszkodzenia czy zniszczenia infrastruktury Teatru i jego otoczenia.
3. Wykonawca na własny koszt zapewni sobie możliwość korzystania w pomieszczeniach Teatru z niezbędnej infrastruktury, w szczególności pomieszczeń niezbędnych dla świadczenia usług, przyłączy energii elektrycznej, wody, kanalizacji. Wykonawca pokryje koszt zużycia mediów.
4. Wykonawca zapewni wywóz i utylizację odpadów związanych ze świadczonymi przez niego usługami.

Świadczenie usług restauracyjnych na potrzeby IV Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej

Wzór umowy

§ 1

1. Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania usługi związane ze świadczeniem usług restauracyjnych dla potrzeb IV Kongresu Tłumaczy Literatury Polskiej, który odbędzie się w Krakowie w dniach 09.06.2017 r. – 11.06.2017 r. – część nr ____ - ____ [wypełnić zgodnie z ZO i ofertą].
2. Integralną częścią niniejszej umowy są:
 - 1) ZO z dnia _____ r., w tym Opis przedmiotu zamówienia, wraz z ich wyjaśnieniami i modyfikacjami, stanowiące załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz
 - 2) oferta Wykonawcy stanowiąca załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

Wykonawca będzie zobowiązany zrealizować zamówienie z zapewnieniem wykonania wszystkich obowiązków wynikających z niniejszej umowy i powyższych dokumentów, z zachowaniem szczególnego poziomu staranności związanego z oficjalnym charakterem Kongresu.

3. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie uprawnienia do wykonania przedmiotu umowy oraz że posiada wiedzę, doświadczenie i kwalifikacje niezbędne do należytego wykonania przedmiotu umowy.

§ 2

1. Wykonawca zapewni wykonanie usług w dniach od 09.06.2017 r. do 11.06.2017 r. [w zakresie części nr 1] / do dnia 09.06.2017 r. [w zakresie części nr 2].
2. Na każdym etapie realizacji Wykonawca będzie zobowiązany do udzielania Zamawiającemu wyjaśnień dotyczących sposobu realizacji zamówienia oraz – na żądanie Zamawiającego - udostępnienia wglądu do wszelkich dokumentów będących w dyspozycji Wykonawcy, a związanych z realizacją zamówienia.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do uwzględniania uwag i żądań Zamawiającego, dotyczących sposobu realizacji obowiązków wynikających z niniejszej umowy.
4. Wykonawca w ramach niniejszej umowy zobowiązany jest do naprawy wszelkich szkód, które powstaną w budynku ICE Kraków [w zakresie części nr 1] / Teatru im. Juliusza Słowackiego [w zakresie części nr 2] i jego otoczeniu w wyniku działalności Wykonawcy, osób za które Wykonawca ponosi odpowiedzialność, osób działających na jego rzecz lub w jego imieniu.

§ 3

1. Za należyte wykonanie całości przedmiotu umowy zgodnie z § 2 Wykonawcy przysługuje wstępne wynagrodzenie brutto w wysokości: _____ zł (słownie: _____ złote ___/100), zgodnie z ofertą Wykonawcy.
2. Wypłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1, nastąpi po wykonaniu umowy, co strony potwierdzą stosownym protokołem. Protokół będzie stanowił podstawę wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT.
3. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem na rachunek bankowy w ciągu 14 dni od wystawienia przez Wykonawcę faktur VAT.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zawiera wszelkie niezbędne koszty poniesione przez Wykonawcę, związane z należyтым wykonaniem przedmiotu niniejszej umowy.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się dochowac należytej staranności przy wykonywaniu przedmiotu niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązany jest do naprawienia wszelkiej szkody wynikłej z niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, chyba, że szkoda jest wynikiem okoliczności, za które Wykonawca nie ponosi winy.

§ 5

Zamawiający ma prawo odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadkach rażącego naruszania warunków niniejszej umowy, a w szczególności w przypadku:

- 1) wykonywania przedmiotu umowy w sposób niezgodny z postanowieniami niniejszej umowy oraz załączników, o których stanowi § 1 ust. 3 niniejszej umowy oraz
- 2) niestosowania się przez Wykonawcę do poleceń lub wytycznych Zamawiającego związanych ze sposobem wykonania niniejszego zamówienia,

po doręczeniu Wykonawcy wezwania do zaprzestania naruszania umowy i bezskutecznym upływie terminu wyznaczonego Wykonawcy do zaprzestania naruszania umowy. Oświadczenie o odstąpieniu powinno zostać złożone do 30 dni od zaistnienia podstawy faktycznej do jego zastosowania.

§ 6

1. Strony ustanawiają odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w formie kar umownych.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu następujące kary umowne:
 - 1) w przypadku odstąpienia od umowy bądź jej rozwiązania z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności w wyniku odstąpienia w sytuacjach określonych w § 5 ust. 1 umowy – w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 niniejszej umowy,
 - 2) w przypadku niewykonania przez Wykonawcę wydawanych przez Zamawiającego poleceń lub wytycznych związanych ze sposobem wykonania niniejszego zamówienia – w wysokości 500 złotych za każde stwierdzone naruszenie,
 - 3) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę innych, niż określone w pkt 2, obowiązków wskazanych w niniejszej umowie lub ZO, w tym w Opisie przedmiotu zamówienia – w wysokości 250 złotych za każde stwierdzone naruszenie.
3. Zamawiający ma prawo potrącania kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
4. Kary umowne będą nakładane w formie noty obciążeniowej.
5. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wartość należnych kar umownych.

§ 7

1. Osobą odpowiedzialną ze strony Zamawiającego za realizację niniejszej umowy jest: _____, nr tel. ____, e-mail: ____ (Koordynator Zamawiającego).
2. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za realizację niniejszej umowy jest: ____, nr tel. ____, e-mail: ____ (Koordynator Wykonawcy). Zmiana tej osoby powinna zostać przez Wykonawcę niezwłocznie notyfikowana Zamawiającemu. Zmiana umowy w tym zakresie nie wymaga aneksu w formie pisemnej.
3. Koordynator Zamawiającego uprawniony jest do uzgadniania form i metod wykonywania przedmiotu umowy, udzielania koniecznych poleceń, wytycznych, uwag, wyjaśnień i informacji, podejmowania innych niezbędnych działań koniecznych do prawidłowego wykonywania przedmiotu umowy.
4. Koordynator Wykonawcy będzie uprawniony do uzgadniania form i metod wykonywania przedmiotu umowy, oraz będzie zobowiązany do wykonywania koniecznych poleceń, wytycznych, uwag, udzielania wyjaśnień i informacji, podejmowania innych niezbędnych działań koniecznych do prawidłowego wykonania przedmiotu umowy.
5. Bieżące ustalenia związane z realizacją umowy mogą być przez strony dokonywane za poczty elektronicznej.

§ 8

1. Każda zmiana postanowień niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Bieżące ustalenia dotyczące realizacji umowy dokonywane pomiędzy stronami nie stanowią zmian umowy w rozumieniu ust. 2. W szczególności nie będą traktowane jako zmiany umowy ustalenia związane z programem Wydarzenia, szczegóły techniczne i organizacyjne związane z

jego realizacją.

3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenie zakresu umowy – przez jednostronne oświadczenie Zamawiającego i związaną z tym odpowiednią zmianę wynagrodzenia. W takim przypadku wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy zostanie odpowiednio pomniejszone, przy czym Zamawiający zapłaci za wszystkie spełnione świadczenia oraz udokumentowane koszty, które Wykonawca poniósł w związku z wynikającymi z umowy planowanymi świadczeniami.

§ 9

1. Ewentualne spory mogące wyniknąć z niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych do postanowień niniejszej umowy zastosowanie mieć będą przepisy kodeksu cywilnego.
3. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Za Zamawiającego:

Za Wykonawcę: