

Filharmonia Narodowa w Warszawie

ul. Jasna 5, 00-950 Warszawa

NIP: 5250009743, REGON 000278534

tel: 22 551 71 00, faks: 22 551 72 00

e-mail: sekretariat@filharmonia.pl

Znakpostępowania: ZP 01/05/2017

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

NA ŚWIADCZENIE USŁUG SPOŁECZNYCH CATERINGOWYCH

W ZWIĄZKU Z ORGANIZACJĄ PRZEZ FILHARMONIĘ NARODOWĄ W WARSZAWIE

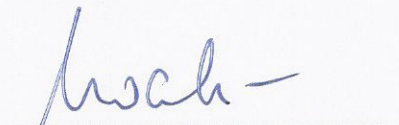
BALU SYLWESTROWEGO 2017/2018

Postępowanie prowadzone jest zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2016 r., poz. 2010, z późn. zm.)

W TRYBIE O KTÓRYM MOWA W ART. 138o ustawy Pzp.

o wartości mniejszej niż kwoty określone w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.

Zatwierdzam



Warszawa, dnia 23.05.2017 r.

Rozdział 1. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

FILHARMONIA NARODOWA W WARSZAWIE, ul. Jasna 5, 00 - 950 Warszawa,

NIP: 5250009743, REGON 000278534,

Tel. : 22 551 71 00, faks: 22 551 72 00, e-mail: sekretariat@filharmonia.pl.

Rozdział 2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA I OZNACZENIE POSTĘPOWANIA

1. Filharmonia Narodowa w Warszawie jako narodowa instytucja artystyczna, działająca na podstawie ustawy z dnia 25 października 1991 roku o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej (Dz. U. z 2012 r., poz. 406), zwana dalej "Zamawiającym", prowadzi na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2016 r., poz. 2010, z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na usługi społeczne o wartości mniejszej niż określona w art. 138g ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp.
2. Miejsce publikacji ogłoszenia o zamówieniu: strona internetowa Zamawiającego www.filharmonia.pl
3. Postępowanie zostało oznaczone znakiem ZP 01/05/2017 na jaki Wykonawcy winni się powoływać we wszelkich kontaktach z Zamawiającym.
4. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

Rozdział 3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową w Warszawie Balu Sylwestrowego 2017/2018, dalej zwane: „Przedmiotem zamówienia”.
2. Zamawiający przez usługę cateringową rozumie usługę świadczoną zawodowo, przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych, w rozumieniu i na zasadach wskazanych w ustawie z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149).
3. Zamówienie obejmuje świadczenie usług cateringowych, przygotowanie i podawanie potraw, napojów oraz napojów alkoholowych (w tym także zawierających powyżej 18 % zawartości alkoholu), a także świadczenie profesjonalnych usług kelnerskich wraz z serwisem kucharskim podczas organizowanego przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego dla 1200 uczestników w dniach od 31.12.2017 r. do 1.01.2018 r. w siedzibie Zamawiającego przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, zwanego dalej "Balem". W ramach Przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stolików koktajlowych, stołów bufetowych, stołów konsumenckich wraz z krzesłami, odpowiedniej zastawy stołowej, nakryć stołów, szkła i sztućców oraz do ich transportu i ustawienia w siedzibie Zamawiającego.

4. Szczegółowy opis Przedmiotu zamówienia znajduje się w załączniku nr 1 do Ogłoszenia, "Opis Przedmiotu Zamówienia".
5. Zamawiający zastrzega, że ilość uczestników Balu może ulec zmianie, jednak nie więcej niż o 300 osób. W takim przypadku, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę co najmniej na 30 dni przed terminem realizacji Przedmiotu zamówienia, a cena za Przedmiot zamówienia zostanie powiększona lub pomniejszona, odpowiednio do faktycznej liczby uczestników Balu, zgodnie z cenami jednostkowymi, wynikającymi z oferty Wykonawcy.
6. Miejscem wykonania Przedmiotu zamówienia jest budynek Filharmonii Narodowej, położony przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, z tym że obsługa uczestników Balu planowana jest w różnych salach znajdujących się w budynku Filharmonii Narodowej (tj. 4 foyer Sali Koncertowej, Sala Lustrzana, szatnia Sali Koncertowej, foyer Sali Kameralnej, Sala Malinowa, szatnia Sali Kameralnej).
7. W ramach realizacji Przedmiotu zamówienia wymaga się od Wykonawcy realizacji wszelkich prac przygotowawczych jemu towarzyszących. Wykonawca ponosi wszystkie koszty i wydatki niezbędne do prawidłowego wykonania Przedmiotu zamówienia, w tym koszty niezbędnych dostaw, organizacji zaplecza organizacyjnego, uprzątnięcia zaplecza usługi oraz inne wynikające z Opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz postanowień wzoru Umowy, określonego w Załączniku nr 6 do Ogłoszenia.
8. W ramach Przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - 8.1. przygotowania dla uczestników Balu potraw i napojów w oparciu o Menu zaproponowane przez Wykonawcę wraz z ofertą, zgodnie z załącznikiem nr 3 do Ogłoszenia;
 - 8.2. przygotowania, dowozu i podawania uczestnikom Balu potraw w odstępach czasu uzgodnionych z Zamawiającym;
 - 8.3. wykonanie Przedmiotu zamówienia wyłącznie przy użyciu produktów żywnościowych świeżych i najwyższej jakości oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia;
 - 8.4. zapewnienia i wydawania uczestnikom Balu napojów alkoholowych w ramach open - baru w godz. od 23.45 w dniu 31.12.2017 r. do godz. 4:00 w dniu 1.01.2018 r.;
 - 8.5. przygotowania i podania uczestnikom Balu, w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r., poczęstunku w postaci lampki wina musującego dla każdej osoby oraz toastu noworocznego dla wszystkich uczestników Balu;
 - 8.6. zapewnienia profesjonalnej obsługi kelnerskiej w zakresie określonym w Opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Ogłoszenia;
 - 8.7. zapewnienia stolików koktajlowych, stołów bufetowych, stołów konsumenckich oraz krzeseł, nakrycia stołów, zastaw stołowych, szkła i sztuców;
 - 8.8. zapewnienia dekoracji na stoły bufetowe, stoły konsumenckie, stoliki koktajlowe w szczególności z wykorzystaniem kwiatów ciętych;
 - 8.9. uprzątnięcia miejsca realizacji Przedmiotu zamówienia i zaplecza organizacyjnego.
9. Jeśli w Opisie przedmiotu zamówienia znajdują się jakiegokolwiek przykładowe nazwy własne, to świadczą one o jakości produktów żywnościowych, a Zamawiający dopuszcza zastosowanie

produktów równoważnych, nie gorszych od założonych w Opisie przedmiotu zamówienia – po zaakceptowaniu przez Zamawiającego. Ciężar udowodnienia równoważności zaproponowanych w ofercie produktów spoczywa na Wykonawcy.

10. Jeżeli wśród uczestników Balu będą osoby, które ze względu na stan zdrowia, mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe, np. pewne ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów, które należy uwzględnić przy organizacji Przedmiotu zamówienia, Zamawiający zastrzega sobie, iż poinformuje Wykonawcę o tych szczególnych preferencjach żywieniowych, co najmniej na 30 dni przed terminem realizacji Przedmiotu zamówienia.
11. Wykonawca realizuje Przedmiot zamówienia na podstawie umowy o świadczenie usług zawartej z Zamawiającym, której wzór określa Załącznik nr 6 do Ogłoszenia.
12. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert na część Przedmiotu zamówienia. Wykonawca może złożyć ofertę wyłącznie na cały Przedmiot zamówienia.
13. Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania Przedmiotu zamówienia.
14. Nazwa i kod Przedmiotu zamówienia określone we Wspólnym Słowniku Zamówień (CPV):
 - 14.1. usługi bufetowe - 55510000-8
 - 14.2. usługi przygotowania posiłków - 55321000-6
 - 14.3. usługi podawania posiłków - 55320000-9
 - 14.4. usługi podawania napojów - 554000000-4
 - 14.5. ogólne restauracyjne usługi kelnerskie - 55312000-0
15. Wykonanie Przedmiotu zamówienia obejmuje wszystkie prace i obowiązki Wykonawcy niezbędne do właściwej realizacji Przedmiotu zamówienia wynikające z niniejszego Ogłoszenia oraz zawarte we wzorze umowy.
16. Zamawiający zapewni Wykonawcy miejsce dla zorganizowania zaplecza organizacyjnego w budynku Zamawiającego oraz wodę i energię elektryczną dla realizacji Przedmiotu zamówienia.
17. Zamawiający **zastrzega obowiązek osobistego wykonania** przez Wykonawcę kluczowej części Przedmiotu zamówienia: przygotowania potraw oraz obsługi kelnerskiej. W pozostałym zakresie Przedmiotu zamówienia Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części Przedmiotu zamówienia, które Wykonawca powierzy Podwykonawcy/-om wraz z podaniem firm Podwykonawcy/ów, o ile są one znane (wg załącznika nr 7 do Ogłoszenia).

Rozdział 4. ZAMÓWIENIA UZUPEŁNIAJĄCE

1. Zamawiający przewiduje udzielenie zamówień uzupełniających, polegających na powtórzeniu usług będących Przedmiotem zamówienia i zgodnych z tym Przedmiotem.
2. Warunkiem udzielenia zamówień, o których mowa w pkt 1, jest wystąpienie potrzeby ich udzielenia oraz posiadanie przez Zamawiającego środków finansowych.
3. Zamówienia polegać będą na powtórzeniu podobnych usług objętych Przedmiotem zamówienia.
4. Informacja o przewidzianych zamówieniach, o których mowa w pkt 1, nie jest zobowiązaniem Zamawiającego do udzielenia takich zamówień.

Rozdział 5. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia Wykonawca wykona w terminie od dnia 31.12.2017 r. od godz. 20:30 do godz. 05:00 dnia 1.01.2018 r, przy czym:
 - 1.1. w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r. planowany jest poczęstunek dla wszystkich uczestników, tj. lampka wina musującego dla każdej osoby;
 - 1.2. od godz. 23.45 w dniu 31.12.2017 r. planowana jest realizacja Przedmiotu zamówienia w pozostałym zakresie, w tym o godz. 24.00 toast noworoczny.
2. Zamawiający zastrzega, iż określone w ust. 1 godziny Balu mają charakter szacunkowy, dla potrzeb sporządzenia oferty Wykonawcy i mogą one ulec zmianie. Co najmniej na 30 dni terminem Przedmiotu zamówienia Strony ustalą Szczegółowy Harmonogram.

Rozdział 6. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

1. Wykonawca ubiegający się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest wykazać, że spełnia następujące warunki udziału w postępowaniu, dotyczące:
 - 1.1. posiadania uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej,
 - 1.2. sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
 - 1.3. zdolności technicznej lub zawodowej,a także, iż nie podlega wykluczeniu na z postępowania, z przyczyn określonych w ust. 5.
2. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnił warunek dotyczący posiadania **uprawnień** do prowadzenia działalności zawodowej jeżeli Wykonawca wykaże że:
 - 2.1. posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, wydane w drodze decyzji przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (tj. zatwierdzającej prowadzenie działalności gastronomicznej/cateringowej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenie usług cateringowych transportem własnym);
 - 2.2. posiada aktualne, wydane przez właściwy organ zezwolenie na sprzedaż alkoholu, w tym także o zawartości powyżej 18 % alkoholu.
3. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnił warunek dotyczący **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**, jeżeli Wykonawca wykaże, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej (OC) oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), z uwzględnieniem ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci, w zakresie prowadzonej działalności związanej z Przedmiotem zamówienia na sumę nie niższą niż 150 000 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych).
4. Zamawiający uzna, że Wykonawca spełnił warunek posiadania **zdolności technicznej lub zawodowej**, jeżeli Wykonawca wykaże, że:
 - 4.1. wykonał w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, **co najmniej dwie usługi cateringowe** dla min. 1000 osób każda z nich, o wartości jednostkowej nie mniejszej niż netto 150 000,00

zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) każda z nich, przy czym w zakres usługi wchodziło przygotowanie potraw, zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej, zapewnienie stołów, zastawy stołowej, sztućców i szkła (Zamawiający **nie uzna** za spełnienie ww. warunku wykazanie się przez Wykonawcę doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety i inne, gdzie posiłki są organizowane jako żywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się, a także doświadczeniem w zakresie obsługi imprezy plenerowej, piknikowej, festynu, biesiady) z podaniem rodzaju usług, daty i miejsca ich wykonania, wartości oraz podmiotów na rzecz których zostały wykonane wraz z załączeniem dowodów określających czy usługi te zostały należycie wykonane, przy czym dowodami tymi są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty;

4.2. będzie dysponował następującymi osobami skierowanymi przez Wykonawcę do realizacji Przedmiotu zamówienia:

4.2.1.co najmniej 1 **szefem kuchni** posiadającym doświadczenie w okresie 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, w pełnieniu funkcji szefa kuchni przy obsłudze co najmniej jednego spotkania dla co najmniej 1000 osób;

4.2.2. co najmniej 6 **koordynatorami** kierującymi personelem Wykonawcy oraz organizacją i realizacją Przedmiotu zamówienia;

4.2.3.co najmniej 50 **kelnerami** do obsługi kelnerskiej Balu;

4.2.4. co najmniej 10 **barmanami** do wydania uczestnikom Balu napojów alkoholowych.

5. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę;

5.1. który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu;

5.2. podał informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu;

5.3. w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. poz. 978, z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, z późn. zm.);

5.4. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;

- 5.5. który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
6. Ofertę wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.
7. Jeżeli jest to niezbędne dla zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych dokumentów potwierdzających, że spełniają warunki udziału w postępowaniu, a jeżeli zachodzą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio dokumenty nie są już aktualne, do złożenia aktualnych dokumentów.
8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby przynajmniej jeden z Wykonawców (lub wszyscy wspólnie) spełniał warunki, o których mowa w pkt 1.1 - 1.3 niniejszego rozdziału Ogłoszenia, natomiast żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu na podstawie pkt 5 Ogłoszenia.
9. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana według formuły „spełnia/ nie spełnia”.
10. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
11. Informacja dla Wykonawców **wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcjum)**:
- 11.1. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązani są ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania ich w postępowaniu i do zawarcia umowy - do oferty należy załączyć pełnomocnictwo, z którego wynikać będzie zakres umocowania,
- 11.2. oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie. Jeżeli oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający przed zawarciem umowy może zażądać przedłożenia umowy regulującej współpracę Wykonawców, zawierającej:
- 11.2.1. złożenie przez uczestników konsorcjum oświadczenia przyjęcia odpowiedzialności solidarnej, zapewniającej Zamawiającemu dochodzenie w sposób jednoznaczny ewentualnych roszczeń odszkodowawczych,
- 11.2.2. prawa i obowiązki uczestników konsorcjum,
- 11.2.3. oznaczenie czasu trwania konsorcjum (nie krótszy niż okres realizacji zamówienia),
- 11.2.4. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako reprezentant pozostałych;
- 11.3. w razie udziału w postępowaniu spółki cywilnej każdy z przedsiębiorców składa odrębnie zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej w zakresie objętym zamówieniem.

Rozdział 7. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

1. W celu wykazania spełniania warunków, o których mowa w Rozdziale 6 Ogłoszenia Wykonawca przedkłada **wraz z ofertą**:
 - 1.1. Proponowane przez Wykonawcę Menu Balu, sporządzone wg formularza "Menu" stanowiącego załącznik nr 3 do Ogłoszenia, oraz określające - w zakresie i na podstawie Opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia - rodzaj potraw w ramach każdej wymaganej przez Zamawiającego kategorii potraw, ich liczbę i opis, ceny jednostkowe, wielkość porcji na osobę; Formularz "Menu" będzie podstawą oceny ofert w Etapie 1, w ramach kryterium oceny ofert "Menu"; ceny jednostkowe, z uwagi na ryczałtowy charakter wynagrodzenia, mają znaczenie pomocnicze;
 - 1.2. wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zawierający co najmniej dwie usługi cateringowe dla min. 1000 osób każda z nich, o wartości jednostkowej nie mniejszej niż netto 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) każda z nich, przy czym w zakres usługi wchodziło przygotowanie potraw, zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej oraz zapewnienie stołów, zastawy stołowej, sztućców i szkła, z podaniem rodzaju usług, daty i miejsca ich wykonania, wartości oraz podmiotów na rzecz których zostały wykonane (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do Ogłoszenia "Doświadczenie Wykonawcy"); wykaz będzie podstawą oceny ofert w Etapie 1, w ramach kryterium oceny ofert "Doświadczenie Wykonawcy";
 - 1.3. dowody określające czy usługi, o których mowa w pkt 1.2 powyżej, zostały wykonane należycie, przy czym dowodami tymi są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - inne dokumenty;
 - 1.4. wykaz osób skierowanych przez Wykonawcę do realizacji Przedmiotu zamówienia wraz z informacją na temat ich kwalifikacji zawodowych i uprawnień wymaganych przez Ogłoszenie oraz doświadczenia niezbędnych do wykonania Przedmiotu zamówienia, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do Ogłoszenia);
 - 1.5. dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej (OC) oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW) z uwzględnieniem ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci, w zakresie prowadzonej działalności związanej z Przedmiotem zamówienia na sumę nie niższą niż 150 000 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych); jeżeli Wykonawca nie będzie ubezpieczony na ww. kwotę w momencie składania dokumentu, składa oświadczenie, że w dniu podpisania umowy przedłoży dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej oraz następstw nieszczęśliwych wypadków w zakresie prowadzonej działalności na w/w kwotę, pod rygorem wykluczenia z postępowania;

- 1.6. pełnomocnictwo do podpisania oferty, jeśli osoba bądź osoby podpisujące ofertę działają na podstawie pełnomocnictwa, o ile umocowanie do dokonania przedmiotowej czynności nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty lub dostępnych w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych wskazanymi przez Wykonawcę; pełnomocnictwo załączone do oferty należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza;
2. Zamawiający nie wymaga przedłożenia dokumentów na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, o których mowa w pkt 5 Rozdziału 6 Ogłoszenia.
3. Jeżeli Wykonawca, wykazując spełnianie warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale 6 Ogłoszenia, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania Przedmiotu zamówienia oraz, iż stosunek łączący Wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, przedstawiając Zamawiającemu dokumenty określające w szczególności:
 - 3.1.1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 3.1.2. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 3.1.3. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu Przedmiotu zamówienia, który będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji Przedmiotu zamówienia;
 - 3.1.4. czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane, których wskazane zdolności dotyczą.
4. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w niniejszym Rozdziale lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień, chyba że mimo ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
5. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych pełnomocnictw albo złoży wadliwe pełnomocnictwa, zamawiający wezwie go do ich złożenia, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Rozdział 8. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane będą w formie pisemnej zgodnie z następującymi zasadami:

- 1.1. pisemnie na adres: FILHARMONIA NARODOWA, ul. Jasna 5, 00-950 Warszawa,
- 1.2. faksem na numer: 22 55 17 200,
- 1.3. drogą elektroniczną na adres: sekretariat@filharmonia.pl.
2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia lub inne informacje za pomocą faksu lub poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania i obowiązkowo przekazuje je w formie pisemnej.
3. Wszelką korespondencję należy przekazywać na podany w ust. 1 adres Zamawiającego z dopiskiem: „Ogłoszenie o zamówieniu na świadczenie usług cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową w Warszawie Balu Sylwestrowego 2017/2018”
4. Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w imieniu Zamawiającego jest Pani Grażyna Paszkowska, adres poczty e-mail: gpaszkowska@filharmonia.pl, nr tel: 22 55 17 105.

Rozdział 9. ZMIANA OGŁOSZENIA ORAZ ZASADY UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH TREŚCI OGŁOSZENIA

1. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany Ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert. Zmiana Ogłoszenia zostanie niezwłocznie zamieszczona na stronie na której udostępniane jest Ogłoszenie, tj. <http://www.filharmonia.bip.pl>. W takim przypadku Zamawiający przedłuży termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne.
2. Zasady udzielania wyjaśnień dotyczących treści Ogłoszenia:
 - 2.1. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień dotyczących treści Ogłoszenia, jednak nie później niż 2 dni przed terminem składania ofert pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert,
 - 2.2. jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął po upływie terminu, o którym mowa powyżej, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania,
 - 2.3. przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w pkt 2.1. powyżej,
 - 2.4. treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Ogłoszenia Zamawiający zamieszcza na stronie internetowej, na której udostępniane jest Ogłoszenie, tj. <http://www.filharmonia.4bip.pl>

Rozdział 10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez **okres 30 dni**.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Rozdział 11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.

2. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej, w języku polskim, natomiast każdy dokument w języku obcym (załączony do oferty) należy złożyć z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. W razie jakichkolwiek wątpliwości uznaje się, że wersja w języku polskim jest wiążąca.
3. Treść oferty musi odpowiadać Ogłoszeniu i obejmować całość zamówienia zgodnie z dokumentami zawartymi w załącznikach do Ogłoszenia.
4. Oferta powinna być podpisana przez osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w rejestrze sądowym lub innym dokumencie właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez osobę upoważnioną.
5. Jeśli osoba bądź osoby podpisujące ofertę działają na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi w swej treści wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo załączone do oferty należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.
6. Dokumenty inne niż pełnomocnictwo należy załączyć do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje także odpowiednio podmiot na którego zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej polega Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia albo podwykonawca - w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
7. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 22a ustawy Pzp, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.
8. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
9. Wszelkie poprawki w treści oferty, w szczególności każde przekreślenie, przerobienie, uzupełnienie, nadpisanie, przesłonięcie korektorem itp. powinny być parafowane przez osobę/osoby podpisujące ofertę.
10. Strony oferty powinny być trwale ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty Wykonawca ma obowiązek wskazać informację o ilości stron oferty.
11. Formularz oferty i załączniki do oferty zgodne z Ogłoszeniem, muszą być podpisane w miejscach wskazanych na drukach.
12. Ofertę wraz ze wszystkimi załącznikami należy złożyć w zamkniętej i zabezpieczonej kopercie, zaadresowanej na adres Zamawiającego, opatrzonej pieczęcią firmową Wykonawcy z adresem i numerem telefonu wraz z adnotacją:

"Ogłoszenie o zamówieniu na świadczenie usług cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową w Warszawie Balu Sylwestrowego 2017/2018".

oraz

„Nie otwierać przed dniem 6 czerwca 2017 r., godz. 10:00”.

13. Przed upływem terminu składania ofert Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Zmiany winny być doręczone Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wprowadzeniu zmian winno być opakowane i oznakowane tak jak oferta, a opakowanie winno zawierać dodatkowe oznaczenie wyrazem „ZMIANA”. Koperty oznaczone „ZMIANA” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i po stwierdzeniu poprawności procedury dokonywania zmian, zostaną dołączone do oferty.
14. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę, stosując odpowiednio zasady jak przy wprowadzeniu zmian, oznaczając kopertę napisem „WYCOFANIE”. Koperty oznakowane w ten sposób będą otwierane w pierwszej kolejności po potwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy oraz zgodności z danymi na kopercie wycofywanej oferty. Koperty z ofertami Wykonawców wycofywanych nie będą otwierane.
15. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
16. Oferta zostanie odrzucona, jeżeli:
 - 16.1. jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia;
 - 16.2. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
 - 16.3. została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 16.4. jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób;
 - 16.5. jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
17. Złożenie większej liczby ofert przez jednego Wykonawcę niż jedna, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
18. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

Rozdział 12. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego - Filharmonia Narodowa, 00-950 Warszawa, ul. Jasna 5, w Sekretariacie na parterze, w terminie do dnia **6 czerwca 2017 r. do godz. 10:00**
2. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego - Filharmonia Narodowa, 00-950 Warszawa, ul. Jasna 5, w sali 308 w dniu **6 czerwca 2017 r. o godz. 10:45**
3. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej Zamawiającego informacje dotyczące:
 - 3.1. kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 3.2. firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;

3.3. cen zawartych w ofertach.

Rozdział 13. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena podana w ofercie jest ceną całkowitą za wykonanie Przedmiotu zamówienia określonego w Ogłoszeniu. Rozliczenie nastąpi jednorazowo, po wykonaniu całego Przedmiotu zamówienia.
2. Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w niniejszym Ogłoszeniu oraz obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytego oraz zgodnego z umową i obowiązującymi przepisami prawa wykonania Przedmiotu zamówienia.
3. Walutą oferty jest złoty polski. Zamawiający wymaga, aby oferta cenowa zawierała:
 - 3.1. cenę netto, kwotę podatku VAT (wg obowiązujących przepisów) oraz cenę brutto;
 - 3.2. dla Wykonawców zagranicznych (tj. Wykonawców nieposiadających siedziby lub miejsca zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (dalej "RP") i niepodlegających obowiązkowi zarejestrowania się jako podatnik VAT czynny w RP – wg stanu aktualnego w dacie składania oferty): cenę netto w walucie złoty polski, z zastrzeżeniem postanowień poniżej;
 - 3.3. w przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców krajowych i zagranicznych, sposób złożenia oferty cenowej uzależniony jest od siedziby lub miejsca zamieszkania pełnomocnika (ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) zobowiązanego do wystawiania faktur należnych z tytułu wykonania umowy. Pełnomocnik mający siedzibę lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej lub podlegający obowiązkowi zarejestrowania się jako podatnik VAT czynny w RP (wg stanu aktualnego w dacie składania oferty), składa ofertę cenową zgodnie z wymaganiami pkt 1 powyżej zaś pełnomocnik nieposiadający siedziby lub miejsca zamieszkania na terytorium RP i niepodlegający obowiązkowi zarejestrowania się jako podatnik VAT czynny w RP (wg stanu aktualnego w dacie składania oferty), składa ofertę cenową zgodnie z wymaganiami pkt 2 powyżej.
4. Dla celów przeprowadzenia postępowania, w tym porównania ofert, Zamawiający, w przypadku o którym mowa w ust. 3.2 i ust. 3.3, doliczy do ceny netto Wykonawcy zagranicznego kwotę podatku VAT, jaki byłby należny wg obowiązujących w RP przepisów prawa, w tym z uwzględnieniem postanowień art. 91 ust. 3a ustawy Pzp.
5. Wykonawca określi cenę oferty podając ją w zapisie liczbowym i słownie.
6. W przypadku, gdy Wykonawca poda cenę oferty z dokładnością większą niż do drugiego miejsca po przecinku lub dokona nieprawidłowego zaokrąglenia ceny, to ten sposób wyliczenia ceny zostanie uznany za oczywistą omyłkę rachunkową. Zamawiający dokona przeliczenia podanych w ofercie cen do dwóch miejsc po przecinku, stosując następującą zasadę: podane w ofercie kwoty zostaną zaokrąglone do pełnych groszy, przy czym końcówki o wartości poniżej 0,5 grosza zostaną pominięte, a końcówki o wartości 0,5 grosza i wyższe zostaną zaokrąglone do 1 grosza.
7. W przypadku rozbieżności w ofercie pomiędzy kwotą wyrażoną liczbowo a kwotą wyrażoną słownie przyjmuje się za poprawną kwotę wyrażoną liczbowo.

8. Każdy z Wykonawców może w złożonej ofercie zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić.
9. Zamawiający nie dopuszcza rozliczenia w walutach obcych.
10. Wykonawca zobowiązany jest przedstawić ceny jednostkowe poszczególnych pozycji Przedmiotu zamówienia w formularzu "Menu", stanowiącym załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
11. Cena podana w ofercie jest ceną ryczałtową, stałą, w całym okresie realizacji Przedmiotu zamówienia z zastrzeżeniem odpowiednich zapisów Wzoru Umowy.

Rozdział 14. TRYB I SPOSÓB OCENY OFERT

1. Zamawiający dokona oceny ofert w dwóch etapach:
 - 1.1. Etap I - ocena ofert złożonych w odpowiedzi na niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu;
 - 1.2. Etap II - degustacja, tj. ocena jakości potraw w miejscu i terminie ustalonym przez Zamawiającego.
2. W Etapie I Zamawiający dokona oceny ofert kierując się kryteriami oceny ofert, określonymi w Rozdziale 15 pkt 1 -3 poniżej.
3. Po zakończeniu Etapu I Zamawiający poinformuje wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty, o ewentualnym wykluczeniu Wykonawców lub odrzuceniu ofert oraz o wynikach Etapu I oceny ofert oraz zaprosi nie mniej niż 3 Wykonawców, którzy nie zostali wykluczeni oraz złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu i uzyskali kolejno największą liczbę punktów w ramach Etapu I oceny ofert, do Etapu II - oceny jakości potraw w ramach degustacji, który odbędzie się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Jasnej 5 w Warszawie. Zamawiający zaprosi Wykonawców do Etapu II z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem, wskazując w zaproszeniu godzinę degustacji i salę, w której odbędzie się degustacja.
4. Ocenie w ramach Etapu II jakości potraw w ramach degustacji podlegać będą następujące dania, wskazane każdemu Wykonawcy przez Zamawiającego spośród następujących kategorii dań zaproponowanych przez Wykonawcę w formularzu "Menu", stanowiącym załącznik nr 3 do oferty:
 - 4.1. jedna przystawka zimna;
 - 4.2. jedna sałatka;
 - 4.3. jeden element słodkiego bufetu;
 - 4.4. jedno danie gorące.
5. Jeżeli liczba Wykonawców, którzy złożyli oferty niepodlegające odrzuceniu jest mniejsza niż 3, Zamawiający zaprosi wszystkich Wykonawców do Etapu II.
6. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy zaproszonego do udziału w Etapie II, który odmówi udziału w nim, nie stawi się w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przedstawi podczas degustacji potrawy niezgodne ze złożoną przez siebie ofertą lub nie przedstawi wszystkich kategorii potraw, wskazanych w pkt 4 powyżej oraz w zawiadomieniu Zamawiającego.
7. Jeżeli wszyscy zaproszeni do Etapu II Wykonawcy nie stawią się na degustację potraw w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego lub zajdzie konieczność odrzucenia ofert

Wykonawców w świetle pkt 6 powyżej, przez co podczas tego Etapu nie będzie możliwy wybór co najmniej 1 oferty, Zamawiający wyznaczy kolejny termin Etapu II na który zaprosi Wykonawców, niezaproszonych do Etapu I w pierwszym terminie, którzy uzyskali kolejno największą liczbę punktów - w liczbie Wykonawców ustalonej odpowiednio z zastosowaniem ust. 3 i 5 powyżej.

8. Koszt udziału Wykonawcy w Etapie II ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w tym Etapie, w szczególności zwrotu kosztów dojazdu i przygotowania potraw.

Rozdział 15. KRYTERIA WYBORU OFERTY

1. Przy ocenie ofert w ramach Etapu I Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- 1.1. kryterium Ceny i przypisuje mu znaczenie 60 %;
- 1.2. kryterium Doświadczenie Wykonawcy i przypisuje mu znaczenie 15 %;
- 1.3. kryterium Menu i przypisuje mu znaczenie 25 %.

2. Kryterium **Cena (C)- 60 %**

Kryterium będzie rozpatrywane na podstawie podanej przez Wykonawcę w formularzu Oferty (załącznik nr 2 do Ogłoszenia) w pkt 1 ceny brutto za realizację zamówienia. Wykonawca, który przedstawi najniższą cenę brutto otrzyma maksymalną liczbę punktów za to kryterium. Pozostałe oferty zostaną przeliczone według wzoru podanego poniżej. Wynik będzie traktowany jako wartość punktowa w kryterium Cena. W tym kryterium oferta może otrzymać maksymalnie 60 pkt. Jeden punkt odpowiada 1 procentowi.

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 60$$

gdzie:

C_n- oznacza najniższą cenę brutto spośród złożonych ofert;

C_b- oznacza cenę brutto oferty badanej.

3. Kryterium **Doświadczenie Wykonawcy (Dw)- 15 %**.

Kryterium będzie rozpatrywane na podstawie formularza "Doświadczenie Wykonawcy", wypełnionego wg wzoru określonego w załączniku nr 4 do Ogłoszenia. W formularzu tym Wykonawca wskazuje doświadczenie w zakresie świadczenia co najmniej dwóch usług cateringowych dla min. 1000 osób każda z nich, o wartości jednostkowej nie mniejszej niż netto 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) każda z nich, przy czym w zakres każdej usługi wchodziło przygotowanie potraw, zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej oraz zapewnienie stołów, zastawy stołowej, sztućców i szkła. Zamawiający przyzna następującą ilość punktów:

- 3.1. za wykonanie 6 i więcej usług- 15 punktów;
- 3.2. za wykonanie 5 usług - 12 punktów;
- 3.3. za wykonanie 4 usług - 9 punktów;
- 3.4. za wykonanie 3 usług - 6 punktów;
- 3.5. za wykonanie 2 usług - 3 punkty.

Zamawiający, w przypadku niedołączenia do oferty Wykonawcy formularza określonego w załączniku nr 4 do Ogłoszenia, niewypełnienia w ww. formularzu żadnej pozycji lub wykazania doświadczenia w zakresie jednej usługi - Wykonawca będzie wykluczony z udziału w postępowaniu zgodnie z pkt 5 Rozdziału 6 Ogłoszenia, a jego oferta zostanie uznana za odrzuconą.

4. Kryterium **Menu (M)**- 25 %.

Kryterium będzie rozpatrywane na podstawie wypełnionego przez Wykonawcę formularza "Menu", wg wzoru określonego w załączniku nr 3 do Ogłoszenia, stanowiącego opracowaną przez Wykonawcę - w zakresie i na podstawie Opisu przedmiotu zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia - propozycję Menu Balu.

Zamawiający kierować się będzie następującymi podkryteriami:

Lp.	Podkryterium	Waga	Ilość punktów
1.	Atrakcyjność Menu	15 %	15 pkt
2.	Różnorodność	5 %	5 pkt
3.	Przekąski zimne Gratis	5 %	5 pkt
Łącznie:			25 pkt

5. W ramach poszczególnych podkryteriów, o których mowa w pkt 4, Zamawiający będzie oceniać:

5.1. **Atrakcyjność Menu** - dobór Menu, zaproponowane rodzaje potraw i napojów; Zamawiający przyzna od 1 do 15 punktów od najmniej do najbardziej atrakcyjnego Menu, na podstawie oceny komisji powołanej do oceny ofert;

5.2. **Różnorodność** - różnorodność składników i produktów spożywczych, dostosowanie Menu do różnych stylów żywieniowych, np. mięsne, wegetariańskie; Zamawiający przyzna od 1 do 5 punktów od najmniej do najbardziej różnorodnego Menu na podstawie oceny komisji powołanej do oceny ofert;

5.3. **Przekąski zimne Gratis** - dodatkowe, zaproponowane przez Wykonawcę Przekąski zimne ponad ilość wymaganą przez Zamawiającego zgodnie z pkt 4 Opisu Przedmiotu Zamówienia, stanowiącego załącznik nr 1 do Ogłoszenia, nieuwzględnione w cenie Oferty Wykonawcy. Zamawiający przyzna maksymalną liczbę punktów, tj. 5 pkt, za propozycję co najmniej 3 i więcej Przekąsek zimnych Gratis. Pozostałe ilości zostaną przeliczone wg następującego wzoru:

$$P = \frac{Pb}{Pb} \times 5$$

gdzie:

Pn- oznacza ilość Przekąsek zimnych Gratis oferty badanej;

Pb- oznacza najwyższą ilość Przekąsek zimnych Gratis spośród złożonych ofert.

6. Punkty zostaną zaokrąglone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, z tym że końcówki poniżej 0,005 zostaną pominięte, a końcówki 0,005 i wyższe zostaną zaokrąglone w górę do 0,01.

7. O wyborze najkorzystniejszej oferty w ramach Etapu I decyduje największa łączna liczba punktów za kryterium Ceny, Doświadczenie Wykonawcy oraz Menu. łączna suma punktów ustalona będzie na podstawie następującego wzoru:

$$S = C + Dw + M$$

gdzie S oznacza sumę punktów.

8. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
9. Jeżeli w tekście oferty wystąpią oczywiste omyłki pisarskie oraz omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, Zamawiający poprawi je i niezwłocznie zawiadomi o tym wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty.
10. Przy ocenie **Jakości** potraw w ramach degustacji (Etap II) Zamawiający będzie się kierować następującymi podkryteriami:

Lp.	Podkryterium	Waga	Ilość punktów
1.	Estetyka podania potrawy	25 %	25 pkt
2.	Wielkość porcji	25 %	25 pkt
3.	Smak	50 %	50 pkt
łącznie:			100 pkt

11. Zamawiający dokona wyboru oferty Wykonawcy, który:
- 11.1. W Etapie I w ramach oceny ofert uzyskał największą liczbę punktów oraz
- 11.2. W Etapie II w ramach oceny jakości w toku degustacji potraw uzyskał największą liczbę punktów.

Rozdział 16. ZAWIADOMIENIE O WYBORZE OFERTY I UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA.

1. Zamawiający, po zakończeniu Etapu II, informuje wszystkich Wykonawców o:
- 1.1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę) albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy) albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert ramach Etapu I oraz liczbę punktów przyznanych w wyniku oceny jakości potraw w ramach Etapu II, a także łączną punktację;
- 1.2. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania;
- 1.3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, powodach odrzucenia oferty;
- 1.4. unieważnieniu postępowania
- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
2. Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 1.1 na stronie internetowej.

3. Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w przypadku gdy:
 - 3.1. nie zostanie złożona żadna oferta nie podlegająca odrzuceniu;
 - 3.2. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
 - 3.3. wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego lub w publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
 - 3.4. postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy.
4. Zamawiający zastrzega także możliwość unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, bez podania przyczyny.
5. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy:
 - 5.1. ubiegali się o udzielenie zamówienia - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert,
 - 5.2. złożyli oferty - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert - podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że zostały złożone oferty które uzyskują taką samą liczbę punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców do złożenia w terminie określonym w wezwaniu ofert dodatkowych.

Rozdział 17. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH DOTYCZĄCYCH ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie **3 dni** od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty za pomocą środków komunikacji elektronicznej, nie później niż przed upływem terminu związania ofertą.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zamówienie zostanie unieważnione ze względu na okoliczności określone w pkt 3 lub 4 Rozdziału 16 Ogłoszenia.
3. Wykonawca, którego oferta została wybrana złoży oświadczenie dotyczące formy i sposobu wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 18. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Zamawiający będzie żądać zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości 5 % ceny brutto podanej w ofercie.

2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Wykonawca może wnieść zabezpieczenie należytego wykonania umowy w jednej z następujących form:
 - 3.1. pieniądzu;
 - 3.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym, że poręczenie spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 3.3. gwarancjach bankowych;
 - 3.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 3.5. w poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6 ust. 3 pkt 4 lit. B ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
4. Dokument gwarancji bankowej lub ubezpieczeniowej powinien reprezentować bezwarunkową gwarancję, płatną na pierwsze żądanie Zamawiającego..
5. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania umowy, o ile nie zostanie ono zaliczone na poczet uzasadnionych roszczeń Zamawiającego.
6. Pozostałe szczegółowe zapisy dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy zostały określone we wzorze umowy stanowiącym załącznik Nr 6 do Ogłoszenia.

Rozdział 19. ZMIANA UMOWY W STOSUNKU DO TREŚCI OFERTY, NA PODSTAWIE KTÓREJ DOKONANO WYBORU WYKONAWCY

1. Warunki umowy zostały zawarte w załączonym do Ogłoszenia wzorze umowy i z tego względu Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na warunkach jakie zawarte są we wzorze umowy, stanowiącym załącznik Nr 6 do Ogłoszenia.
2. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany Umowy w przypadku zaistnienia przyczyn wskazanych we wzorze umowy, o którym mowa w ust. 1.
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego lub interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może wypowiedzieć Umowę w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

Rozdział 20. POSTANOWIENIA KOŃCOWE.

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszym Ogłoszeniem mają zastosowanie przepisy ustawy Pzp oraz przepisy Kodeksu cywilnego.

2. Załączniki do Ogłoszenia, stanowiące jego integralną część:
 - 2.1. Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia;
 - 2.2. Załącznik nr 2 – Formularz oferty;
 - 2.3. Załącznik nr 3 – formularz "Menu";
 - 2.4. Załącznik nr 4 – formularz "Doświadczenie Wykonawcy";
 - 2.5. Załącznik nr 5 – Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami;
 - 2.6. Załącznik nr 6 – Wzór umowy;
 - 2.7. Załącznik nr 7 – Wykaz części zamówienia, które Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom.

Załącznik nr 1 do Ogłoszenia

"Opis przedmiotu zamówienia"

1. Przygotowanie potraw:

- 1.1. W toku przygotowania i przechowywania potraw i wszelkich produktów spożywczych powinny w ramach realizacji Przedmiotu zamówienia być przestrzegane przepisy ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010r. Nr136, poz. 914, z późn. zm.) oraz przepisy wykonawcze do tej ustawy.
- 1.2. Rodzaj potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych, jakie Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i podawania w ramach Przedmiotu zamówienia, zostanie ustalony na podstawie Menu zaproponowanego przez Wykonawcę w załączniku do oferty (załącznik nr 3 do Ogłoszenia). Kategorie potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych, wymaganych przez Zamawiającego i które służą do określenia przez Wykonawcę Menu, określa pkt 4 poniżej. W formularzu Menu Wykonawca w każdej kategorii potrawy lub napoju wskazuje poszczególne rodzaje, w ilości przez siebie wybranej, z uwzględnieniem minimalnej i maksymalnej ilości rodzajów w ramach każdej kategorii wymaganych przez Zamawiającego, zgodnie z pkt 4 poniżej.
- 1.3. Do przygotowania potraw i napojów winny być użyte produkty spożywcze spełniające normy jakościowe produktów spożywczych określone w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia; produkty żywnościowe winny być świeże i najwyższej jakości, a potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi.
- 1.4. W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki itp., winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy od realizacji usługi.
- 1.5. Zachować należy normy na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
- 1.6. Podczas przygotowywania potraw winny być zachowane wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków przygotowania potraw. Potrawy winny być przygotowywane na najwyższym poziomie z uwzględnieniem standardu Balu Sylwestrowego, na bazie produktów najwyższej jakości.

2. Dostarczenie i przechowywanie potraw:

- 2.1. Potrawy i napoje winny być dostarczone do siedziby Zamawiającego, zgodnie z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia, na koszt i ryzyko Wykonawcy.
- 2.2. Samochody – chłodnie, przeznaczone do transportu żywności winny posiadać decyzję o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartę kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny.
- 2.3. W siedzibie Zamawiającego potrawy i napoje należy przechowywać w odpowiednich lodówkach.
- 2.4. Zamawiający zapewni Wykonawcy miejsca dla zorganizowania zaplecza organizacyjnego i przechowywania potraw i napojów.

3. Podanie potraw:

- 3.1. Wykonawca zapewni - w ilości wymaganej dla obsługi uczestników Balu określonej w Ogłoszeniu o zamówieniu:
 - 3.1.1. zastawę porcelanową stołową stosowną do rangi Balu, czystą, nieuszkodzoną i jednego rodzaju,
 - 3.1.2. sztucze i szkło, czyste, nieuszkodzone i jednego rodzaju,
 - 3.1.3. stoliki koktajlowe w celu wyposażenia 7 sal, w których odbywać się będzie Bal,
 - 3.1.4. stoliki bufetowe w celu wyposażenia 7 sal, w których odbywać się będzie Bal,
 - 3.1.5. stoły konsumenckie (tj. z miejscami siedzącymi przy stole) i krzesła do 3 sal, w których odbywać się będzie Bal, - co najmniej 30 sztuk, przy czym Zamawiający wymaga aby każdy stół był przeznaczony dla co najmniej 4 osób,
 - 3.1.6. dekoracje na wszystkie stoły, w szczególności kwiaty cięte w zakresie ustalonym z Zamawiającym,
 - 3.1.7. nakrycia stołów konsumenckich,
 - 3.1.8. pokrowce na stoliki koktajlowe, stoliki bufetowe oraz krzesła
- 3.2. Wykonawca zapewni możliwość wymiany w toku Balu zastawy stołowej, sztuców i szkła, w przypadku jej uszkodzenia, na nową.

4. Menu wymagane przez Zamawiającego podczas Balu, z podziałem na poszczególne kategorie:

- 4.1. Kategoria "Przekąski zimne" - porcja co najmniej 220 g na osobę - 16 rodzajów,
- 4.2. Kategoria "Sałatki" - porcja co najmniej 150 g na osobę - 6 rodzajów,
- 4.3. Kategoria "Dania gorące" - porcja co najmniej 450 g na osobę - 13 rodzajów,
- 4.4. Kategoria "Bufet słodki" - porcja co najmniej 120 g na osobę, w tym:
 - 4.4.1. ciasta, tarty, kremy lub musy – 7 rodzajów,
 - 4.4.2. owoce świeże krojone,
- 4.5. Kategoria "Napoje" - serwowane na każdą salę w formie bufetu, bez ograniczeń i uzupełniane na bieżąco:
 - 4.5.1. woda niegazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l,
 - 4.5.2. woda gazowana w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l,
 - 4.5.3. soki owocowe 100 %, napoje owocowe, minimum 4 rodzaje: pomarańczowy, porzeczkowy, grejpfrutowy, jabłkowy, serwowane w szklanych dzbankach o pojemności 1 l,
 - 4.5.4. napoje gazowane typu coca - cola, sprite, fanta - serwowane w butelkach o pojemności nie większej niż 1 l,
 - 4.5.5. kawa świeżo parzona z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego,
 - 4.5.6. wybór herbat - minimum 4 rodzaje do wyboru uczestników Balu (w tym herbata czarna, earl grey, zielona, owocowa), woda gorąca do zaparzania,
 - 4.5.7. cytryna - podawana w plasterkach na talerzykach,
 - 4.5.8. mleko 3,2% UHT do kawy - bez ograniczeń, podawane w dzbankach,
 - 4.5.9. cukier biały, trzcinowy i słodzik serwowany w saszetkach, po minimum 5 g każda.
- 4.6. Kategoria Napoje alkoholowe:

- 4.6.1. Open - bar, w ramach którego napoje alkoholowe będą serwowane przez barmanów uczestnikom Balu, bez ograniczeń, od 31.12.2017 r. od godz. 23.45 - do 1.01.2018 r. do godz. 4.00:
 - 4.6.1.1. wino białe, wytrawne (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.2. wino czerwone, wytrawne (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.3. wódka czysta (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.4. whisky (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.5. gin (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.6. rum (dwa rodzaje),
 - 4.6.1.7. inne napoje alkoholowe, np. wino Martini, Campari,
 - 4.6.1.8. dodatki: lód, lód kruszony, cytryny, pomarańcze, limonki, świeża mięta, syropy barmańskie, słomki,
- 4.6.2. Toast noworoczny: lampka wina musującego dla każdego uczestnika Balu;
- 4.6.3. Poczęstunek w przerwie koncertu noworocznego w postaci lampki wina musującego dla każdego uczestnika Balu.

5. Personel Wykonawcy

- 5.1. Wykonawca zapewni realizację Przedmiotu zamówienia przez co najmniej:
 - 5.1.1. sześciu koordynatorów, którzy kierować będą personelem Wykonawcy i odpowiadać za organizację i sprawną realizację Przedmiotu zamówienia;
 - 5.1.2. 1 szefa kuchni,
 - 5.1.3. 10 barmanów,
 - 5.1.4. 50 kelnerów.
- 5.2. Osoby, o których mowa w pkt 5.1 oraz inne osoby bezpośrednio uczestniczące w realizacji Przedmiotu zamówienia w zakresie przygotowywania i podawania potraw, muszą posiadać książeczki badań do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy w kontakcie z żywnością i częstym kontaktem z ludnością.
- 5.3. Wskazane przez Zamawiającego w pkt 5.1 ilości Personelu ma charakter szacunkowy i minimalny. Wykonawca zapewni taką ilość Personelu obsługującego Bal, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez opóźnień, w szczególności liczba kelnerów i barmanów winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników Balu.
- 5.4. Ubiór Personelu winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), stosowny do rangi Balu, czysty, schludny, kompletny i elegancki.
- 5.5. Każda osoba wchodząca w skład Personelu winna posiadać imienny identyfikator.
- 5.6. Podawanie potraw i obsługa uczestników Balu winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej.
- 5.7. Personel winien bezwzględnie przestrzegać zasad higieny i kultury osobistej.
- 5.8. Personel oprócz serwowania posiłków, winien zadbać o estetyczny wygląd sal, w których odbywać się będzie Bal, poprzez bieżące ich sprzątnięcie w trakcie Balu, dbanie o należytą estetykę stołów poprzez uzupełnianie nakryć, sprzątnięcie brudnych naczyń oraz uporządkowanie pomieszczeń po zakończeniu Balu.

Załącznik Nr 2 do Ogłoszenia

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

(pieczęć adresowa Wykonawcy)

OFERTA

Pełna nazwa Wykonawcy/ Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia ¹	
Adres; adres - mail; nr telefonu, nr faxu	
Numer NIP i Regon	

**dla Filharmonii Narodowej
ul. Jasna 5, 00-950 Warszawa**

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu *na świadczenie usług cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową w Warszawie Balu Sylwestrowego 2017/2018:*

- Oferujemy swoje usługi za cenę całkowitą:

TABELA NR 1 – CENA CAŁKOWITA ZA WYKONANIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

CENA OFERTY BRUTTOzł słownie:
zł
VAT % stawkazł słownie kwota:.....zł
 % stawkazł* słownie kwota:.....zł

¹ niewłaściwe skreślić

CENA OFERTY NETTOzłotych (słownie:)
zł)
złotych* (słownie:)
zł)

* w przypadku niewystępowania różnych stawek Vat - pole należy przekreślić lub pozostawić niewypełnione

2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem o zamówieniu (w tym ze wzorem umowy) i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń oraz, że przyjmujemy warunki zamówienia określone w Ogłoszeniu o zamówieniu.
3. Oświadczamy, że cena podana w niniejszym formularzu zawiera wszystkie koszty wykonania zamówienia, jakie ponosi Zamawiający w przypadku wyboru niniejszej oferty.
4. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą do czasu określonego w Ogłoszeniu o zamówieniu.
5. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych we wzorze umowy z uwzględnieniem danych wynikających z oferty w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Integralną częścią oferty są jej załączniki :
 - 6.1. _____,
 - 6.2. _____,
 - 6.3. _____.
7. Oświadczam/my, że jestem/ jesteśmy uprawnieni do reprezentowania Wykonawcy na podstawie

 (podać rodzaj dokumentu, nr dokumentu)

 (Miejscowość i data)

 (Podpis i pieczęć imienna osoby/osób
 upoważnionych do reprezentowania
 Wykonawcy)

"MENU"**1. Kategoria: Przekąski zimne:**

Lp.	Wielkość porcji na osobę	Rodzaj: opis przekąski, składniki
1		
2		
3		
....		
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*		
Przekąski zimne Gratis		
....		

2. Kategoria: Sałatki:

Lp.	Wielkość porcji na osobę	Rodzaj: opis sałatki, składniki
1		
2		
3		
...		
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*		

3. Kategoria: Dania gorące:

Lp.	Wielkość porcji na osobę	Rodzaj: opis dania gorącego, składniki
1		
2		
3		

...		
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*		

4. Kategoria: Słodki bufet:

Lp.	Wielkość porcji na osobę	Rodzaj: opis, składniki
1		
2		
3		
...		
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*		

* w przypadku owoców należy wpisać w jednej pozycji rodzaj wszystkich proponowanych przez Wykonawcę owoców

5. Kategoria: Napoje:

Lp.	Rodzaj: opis
1	
2	
3	
...	
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*	

6. Kategoria: Napoje alkoholowe:

Lp.	Rodzaj: opis, nazwa
1	
2	
...	
Cena brutto za osobę: cena netto za osobę*	

**w cenie brutto i netto za osobę w ramach każdej kategorii należy uwzględnić sumę pozycji od 1 do x*

(Miejscowość i data)

*(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania
Wykonawcy)*

Załącznik Nr 4 do Ogłoszenia

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

(nazwa i adres Wykonawcy)

DOŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na *Świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018* oświadczam, iż Wykonawca, posiada doświadczenie polegające na realizacji co najmniej dwóch usług cateringowych dla min. 1000 osób każda z nich, o wartości jednostkowej nie mniejszej niż netto 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) każda z nich, przy czym w zakres usługi wchodziło przygotowanie potraw, zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej, zapewnienie stołów, zastawy stołowej, sztućców i szkła:

Lp.	Rodzaj i zakres zrealizowanej usługi	Wartość netto usługi	Liczba uczestników dla których realizowana była usługa	Termin wykonania usługi	Nazwa i adres Zamawiającego, dla którego realizowana była usługa
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					

(Miejscowość i data)

(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób
upoważnionych do reprezentowania
Wykonawcy)

(nazwa i adres Wykonawcy)

WYKAZ OSÓB, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYŁY W REALIZACJI ZAMÓWIENIA

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018 składamy niniejszym oświadczenie w sprawie wykazu osób, które będą uczestniczyły w realizacji zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.

Funkcja	Imię i Nazwisko	Doświadczenie - obsługa co najmniej 1 spotkania dla co najmniej 1000 osób - należy podać datę usługi, nazwę Zamawiającego, ilość uczestników spotkania	Podstawa do dysponowania osobą
Szef kuchni		1.	
		2.	
		3.	
		4.	

Ponadto oświadczam, iż:

1. dysponuję **koordynatorami** do obsługi Balu w liczbie:
2. dysponuję **kelnerami** do profesjonalnej obsługi Balu, w liczbie
3. dysponuję **barmanami** do obsługi Balu w liczbie

(Miejscowość i data)

(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy)

Załącznik nr6 do Ogłoszenia

Znak sprawy: ZP 01/05/2017

(nazwa i adres Wykonawcy)

WZÓR

Umowy na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018

Umowa nr

Zawarta w dniu w Warszawie, pomiędzy

Filharmonią Narodową w Warszawie, 00-950 Warszawa, ul. Jasna 5, wpisaną do Rejestru Instytucji Kultury pod numerem RIK 5/92, NIP 5250009743, reprezentowaną przez

Dyrektora – Wojciecha Nowaka oraz Główną Księgową – Mariannę Nieciecką,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

..... z siedzibą w , wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonego przez Sąd Rejonowy w..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS, wysokość kapitału zakładowego: zł, NIP:, /działającym na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o działalności gospodarczej prowadzonej przez Ministra Gospodarki z dnia*

Zwaną/ym dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną/ym przez:

.....

łącznie zwani dalej **Stronami**,

w związku ogłoszeniem Zamawiającego o zamówieniu na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018, zwane dalej "Ogłoszeniem o zamówieniu", w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, przeprowadzonego w trybie, o którym mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 1994r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1020, z późn. zm., zwanej dalej **ustawą Pzp**) oraz wyborem oferty Wykonawcy,

została zawarta Umowa następującej treści:

§ 1 Przedmiot Umowy

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia na rzecz Zamawiającego usługi cateringowej, przygotowania i podawania potraw, napojów, w tym napojów alkoholowych (w tym także zawierających powyżej 18 % zawartości alkoholu) a także świadczenia profesjonalnych usług kelnerskich wraz z serwisem kucharskim podczas organizowanego przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego dla ok. 1200 osób w dniach od 31.12.2017 r. do 1.01.2018 r. w siedzibie Zamawiającego przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, zwanej dalej "Balem Sylwestrowym", a Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty wynagrodzenia za należycie wykonaną usługę, zwane dalej "Przedmiotem Umowy".
2. Przez usługę cateringową Strony rozumieją usługę świadczoną zawodowo, przez Wykonawcę uprawnionego do świadczenia usług cateringowych w rozumieniu i na zasadach określonych w ustawie z 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149, z późn. zm.).
3. Wykonawca zobowiązany jest do realizacji Przedmiotu Umowy z uwzględnieniem i zastosowaniem potraw, napojów, w tym napojów alkoholowych, wskazanych w formularzu "Menu", stanowiącym załącznik do Oferty.
4. W przypadku zmiany liczby uczestników Balu Sylwestrowego, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę co najmniej na 30 dni przed terminem realizacji Przedmiotu Umowy, a cena za Przedmiot zamówienia zostanie powiększona lub pomniejszona, odpowiednio do faktycznej liczby uczestników Balu, zgodnie z cenami jednostkowymi, wynikającymi z załącznika "Menu" do oferty Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy.
5. Przedmiot Umowy wskazany w ust. 1 obejmuje w szczególności:
 - 5.1. przygotowanie i dostarczenie do siedziby Zamawiającego potraw oraz napojów, w oparciu o Menu, zgodnie z ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 1 do Umowy,
 - 5.2. podawanie uczestnikom Balu Sylwestrowego potraw w odstępach czasu uzgodnionych z Zamawiającym,
 - 5.3. zapewnienie napojów serwowanych na każdą salę w formie bufetu, bez ograniczeń i uzupełnianych na bieżąco;
 - 5.4. zapewnienie napojów alkoholowych i ich wydawanie uczestnikom Balu Sylwestrowego w ramach open - baru od godz. 23.45 w dniu 31.12.2017 r. do godz. 4:00 w dniu 1.01.2018 r.;
 - 5.5. zapewnienie uczestnikom Balu Sylwestrowego, w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r., poczęstunku w postaci lampki wina musującego dla każdego uczestnika oraz toastu noworocznego w postaci lampki wina musującego dla wszystkich uczestników Balu Sylwestrowego,
 - 5.6. zapewnienie profesjonalnej obsługi kelnerskiej i kucharskiej,
 - 5.7. zapewnienie wyposażenia i sprzętu cateringowego niezbędnego dla realizacji Przedmiotu Umowy,
 - 5.8. zapewnienia stolików koktajlowych, stołów bufetowych, stołów konsumenckich oraz krzeseł, nakrycia stołów, zastaw stołowych, szkła i sztućców oraz innych materiałów i sprzętu niezbędnych dla wykonania Przedmiotu Umowy w liczbie odpowiedniej do liczby

uczestników Balu Sylwestrowego oraz rozstawienie ich zgodnie ze wskazówkami Zamawiającego,

- 5.9. zapewnienia dekoracji kwiatowej na stoły bufetowe, stoły konsumenckie, stoliki koktajlowe,
- 5.10. przygotowanie oznaczeń potraw w języku polskim na stołach bufetowych.
6. Szczegółowy opis i wymogi w zakresie ilości, jakości i rodzaju potraw i napojów serwowanych w toku Balu Sylwestrowego określa załącznik nr 1 do Umowy - oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 1 do Ogłoszenia o zamówieniu - Opis przedmiotu zamówienia. Jakiegokolwiek modyfikacje muszą być zaakceptowane przez Zamawiającego.
7. Przedmiot Umowy obejmuje wszelkie czynności i usługi wymagane obowiązującymi przepisami prawa dla jej realizacji. Ponad świadczenie usług i zapewnienie wyposażenia i materiałów, o których mowa w ust. 5, Przedmiot Umowy obejmuje również wszystko, co jest lub okaże się niezbędne do jego zrealizowania.
8. Przedmiot Umowy świadczony będzie w siedzibie Zamawiającego tj. przy ul. Jasnej 5 w Warszawie, z wyjątkiem usługi przygotowania potraw.
9. Wykonawca oświadcza, że:
 - 9.1. zapoznał się z Opisem Przedmiotu zamówienia i uznaje, że stanowi on wyczerpującą i kompletną podstawę do realizacji Przedmiotu Umowy i nie będzie wnosił zastrzeżeń do jego kompletności ani zakresu usług koniecznych do wykonania w ramach Umowy,
 - 9.2. zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu Umowy na warunkach określonych w swojej ofercie, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy,
 - 9.3. posiada uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje, doświadczenie i personel niezbędne do wykonania Przedmiotu Umowy,
 - 9.4. Przedmiot Umowy wykona z zachowaniem najwyższej staranności, zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i posiadaną wiedzą.
10. Wykonawca zobowiązany jest do osobistego wykonania kluczowej części Przedmiotu Umowy, tj. przygotowania potraw oraz obsługi kelnerskiej. W pozostałym zakresie zobowiązuje się wykonać Przedmiotem Umowy siłami własnymi albo siłami własnymi i siłami zaakceptowanych przez Zamawiającego podwykonawców, których lista znajduje się w Załączniku nr 4 do Umowy. Zamawiający może odmówić zgody na zawarcie konkretnej umowy z podwykonawcą, pomimo tego, iż znajduje się on na wskazanej wyżej liście.
11. Przed przystąpieniem do realizacji Umowy Wykonawca przekazuje Zamawiającemu, o ile są mu już znane, następujące informacje: nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o każdej zmianie ww. danych w trakcie realizacji Umowy, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację Umowy.
12. Zamawiający może wyrazić na piśmie pod rygorem nieważności zgodę na wykonanie Przedmiotu Umowy przez podwykonawcę nie wymienionego na liście, o której mowa w ust. 10 powyżej. Na zawarcie konkretnej umowy z takim podwykonawcą Wykonawca obowiązany jest uzyskać zgodę Zamawiającego.
13. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za działania lub zaniechania podwykonawców jak za własne.

§ 2 Terminy realizacji

1. Strony ustalają następujący termin wykonania Przedmiotu Umowy: od godz. 22:30 w dniu 31.12.2017 r. - do godz. 05.00 w dniu 1.01.2018 r., przy czym:
 - 1.1. w przerwie koncertu sylwestrowego organizowanego przez Filharmonię Narodową w toku Balu Sylwestrowego, tj. ok. godz. 22.30 w dniu 31.12.2017 r. podany zostanie poczęstunek dla wszystkich uczestników Balu Sylwestrowego tj. kieliszek wina musującego dla każdej osoby;
 - 1.2. od godz. 23.45 w dniu 31.12.2017 r. nastąpi realizacja Przedmiotu zamówienia w pozostałym zakresie.
2. Zamawiający zastrzega, że zmianie ulec mogą godziny wskazane w ust. 1. Zmiana ta nie stanowi zmiany Umowy.
3. Strony, co najmniej na 30 dni przed terminem, o którym mowa w ust. 1, ustalą szczegółowy harmonogram podawania potraw.
4. Wykonawca zrealizuje Przedmiot Umowy w sposób nie utrudniający przebiegu Balu Sylwestrowego i nie powodujący opóźnień w podawaniu uczestnikom Balu Sylwestrowego potraw i napojów, w tym napojów alkoholowych.

§ 3 Obowiązki Wykonawcy

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować Przedmiot Umowy na najwyższym poziomie oraz z zachowaniem należytej staranności przewidzianej dla prowadzącego działalność gospodarczą tego typu i przy uwzględnieniu zawodowego charakteru tej działalności, z uwzględnieniem rangi Balu Sylwestrowego, dbając jednocześnie o estetykę obsługi kelnerskiej oraz podawanych potraw, działając zgodnie z Umową i załącznikami do niej oraz przepisami prawa.
2. Do obowiązków Wykonawcy, oprócz określonych w innych postanowieniach Umowy, należy:
 - 2.1. współpraca z Zamawiającym i działanie na jego rzecz,
 - 2.2. dostarczenie produktów żywnościowych wyłącznie świeżych i najwyższej jakości oraz spełniających normy jakości produktów spożywczych określonych w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz przygotowanie potraw z produktów żywnościowych świeżych i najwyższej jakości w dniu ich dostarczenia,
 - 2.3. zapewnienie, aby produkty takie jak kawa, herbata i napoje posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 6 miesięcy przed terminem ich podania w ramach realizacji Przedmiotu Umowy,
 - 2.4. zachowanie norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia i Żywności,
 - 2.5. zachowanie, podczas przygotowywania potraw, wymogów sanitarno-epidemiologicznych w zakresie personelu i warunków przygotowania potraw; potrawy winny być przygotowywane na najwyższym poziomie z uwzględnieniem standardu Balu Sylwestrowego, na bazie produktów najwyższej jakości;

- 2.6. dostawa potraw i napojów do siedziby Zamawiającego zgodnie z wymaganiami sanitarno - epidemiologicznymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- 2.7. przechowywanie potraw i napojów w siedzibie Zamawiającego w odpowiednich lodówkach;
- 2.8. zapewnienie zastawy porcelanowej stołowej czystej, kompletnej i nieuszkodzonej oraz jednego rodzaju, stosownej do rangi Balu Sylwestrowego;
- 2.9. zapewnienie i pokrycie kosztów transportu potraw, napojów, wszelkich materiałów i urządzeń niezbędnych do realizacji Umowy do siedziby Zamawiającego,
- 2.10. przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej,
- 2.11. stosowanie się do uwag Zamawiającego w kwestiach technicznych i organizacyjnych,
- 2.12. zapewnienie kompleksowej koordynacji usług świadczonych w ramach Przedmiotu Umowy,
- 2.13. zorganizowanie zaplecza organizacyjnego w miejscu wskazanym przez Zamawiającego i jego zabezpieczenie,
- 2.14. przygotowanie sal dla uczestników Balu Sylwestrowego co najmniej 60 minut przed jego rozpoczęciem,
- 2.15. zapewnienie świadczenia obsługi kelnerskiej i kucharskiej na najwyższym poziomie, zgodnie z obowiązującymi standardami w tym zakresie, zgodnie z wymogami określonymi w załączniku nr 1 do swiz "Opis przedmiotu zamówienia",
- 2.16. zapewnienie ciągłego, bieżącego podawania uczestnikom Balu napojów, w tym napojów alkoholowych oraz ich uzupełnianie w miarę zużycia i potrzeby,
- 2.17. bieżące sprzątanie stołów i miejsca wydawania napojów alkoholowych,
- 2.18. dbanie o estetykę stołów i czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku uczestników Balu,
- 2.19. składowania wszelkich odpadów i śmieci w miejscach do tego wyznaczonych oraz ich usuwanie na własny koszt,
- 2.20. zapewnienie odpowiednich warunków BHP w trakcie realizacji Przedmiotu Umowy,
- 2.21. wykonanie Przedmiotu Umowy przez osoby posiadające aktualne orzeczenia lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy wykonywaniu, których istnieje możliwość przeniesienia zakażenia na inne osoby, określone przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016 r. poz. 1866),
- 2.22. zapewnienia wykonywania Przedmiotu Umowy przez szefa kuchni wskazanego w ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy; Wykonawca zobowiązany jest do uzyskania uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego na zmianę szefa kuchni na inną osobę niż wskazana w ofercie Wykonawcy; Zamawiający odmówi udzielenia zgody na zmianę szefa kuchni, jeżeli nowy szef kuchni nie będzie spełniał wymagań opisanych w Ogłoszeniu o zamówieniu, o którym mowa w preambule do Umowy; powyższa zamiana nie wymaga wprowadzenia aneksu do Umowy,
- 2.23. posiadanie wymaganych przez prawo zezwoleń i decyzji dotyczących prowadzenia działalności cateringowej i podawania alkoholu, w tym zawierającego powyżej 18 %

zawartości alkoholu, zgodnie z ustawą z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (Dz. U. z 2016 r., poz. 487) oraz ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 poz. 149) oraz przedstawić ww. dokumenty Zamawiającemu przed zawarciem niniejszej Umowy,

- 2.24. zapewnienie estetycznej dekoracji stołów zgodnie z ustaleniami z Zamawiającym, z wykorzystaniem w szczególności kwiatów ciętych,
- 2.25. uprzątnięcie miejsca realizacji Przedmiotu Umowy, w tym zaplecza organizacyjnego.
3. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec Zamawiającego i osób trzecich za szkody na mieniu i zdrowiu powstałe w trakcie realizacji Umowy.
4. Jeżeli wśród uczestników Balu będą osoby, które ze względu na stan zdrowia, mogą mieć specjalne potrzeby żywieniowe, np. pewne ograniczenia dotyczące spożywania niektórych produktów, które należy uwzględnić przy organizacji Przedmiotu zamówienia, Zamawiający poinformuje Wykonawcę o tych szczególnych preferencjach żywieniowych, z co najmniej na 30 dni przed terminem realizacji Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania personelu skierowanego do wykonania Przedmiotu Umowy jak za działania i zaniechania własne.
6. Wykonawca oświadcza, że ponosi pełną odpowiedzialność za zapewnienie i przestrzeganie warunków bezpieczeństwa w czasie wykonywania Przedmiotu Umowy, w tym za spełnienie wszystkich wymogów i zasad wynikających z BHP.
7. Wykonawca może umieszczać w miejscu wykonywania Przedmiotu Umowy informacje identyfikujące Wykonawcę, w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
8. Wszystkie koszty związane z wykonaniem niniejszej Umowy ponosi Wykonawca. W szczególności Wykonawca na własny koszt i ryzyko dokonuje zakupu wszystkich produktów żywnościowych, usług, materiałów i urządzeń, jak również opłaca wynagrodzenia pracowników i podwykonawców zatrudnionych przy realizacji Przedmiotu Umowy.
9. Wykonawca zobowiązany jest w okresie realizacji Przedmiotu Umowy oraz w terminie co najmniej 14 dni od jego zakończenia do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (OC) oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków (NNW), z uwzględnieniem ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci, na sumę ubezpieczenia nie niższą niż 150 000, 00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych) oraz do zapłacenia wszystkich należnych składek.
10. Na każde wezwanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć dowody dotrzymania warunków określonych w ust. 9 powyżej, w tym zapłacenia należnych składek.
11. Przed zawarciem umowy z podwykonawcami Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązuje się mu udzielić dodatkowych informacji dotyczących tych podwykonawców.
12. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność względem Zamawiającego za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy.

§ 4 Obowiązki Zamawiającego

1. Do obowiązków Zamawiającego należy:

- 1.1. współdziałanie z Wykonawcą w realizacji Przedmiotu Umowy,
 - 1.2. zapewnienie Wykonawcy w siedzibie Zamawiającego miejsc na zorganizowanie zaplecza organizacyjnego, w celu przygotowania realizacji Przedmiotu Umowy, ustawienia niezbędnego sprzętu gastronomicznego oraz potraw i napojów,
 - 1.3. wskazanie Wykonawcy miejsc poboru wody, energii elektrycznej w zakresie niezbędnym do realizacji obowiązków Wykonawcy, koszty poboru wody i energii elektrycznej pokrywa Zamawiający,
 - 1.4. udzielenie Wykonawcy wskazówek technicznych i organizacyjnych w zakresie realizacji Przedmiotu Umowy,
 - 1.5. udzielanie wszelkich wyjaśnień w zakresie realizacji Przedmiotu Umowy,
 - 1.6. zapłata Wynagrodzenia zgodnie z zasadami przewidzianymi w § 5 Umowy.
2. W trakcie realizacji Przedmiotu Umowy Zamawiający ma prawo sprawdzania jakości i liczby przygotowanych potraw i napojów, jak również jakości pracy personelu, skierowanego przez Wykonawcę do realizacji Przedmiotu Umowy.

§ 5 Wynagrodzenie

1. Strony, przyjmując jako podstawową formę rozliczeń wynagrodzenie ryczałtowe, ustalają wysokość maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie Przedmiotu Umowy określonego w § 1, zgodnie ze złożoną przez Wykonawcę ofertą, na kwotę netto zł (słownie:.....), plus należny podatek VAT, w wysokości:, co stanowi kwotę brutto zł (słownie:.....).
2. Na kwotę określoną w ust. 1 powyżej, składa się wynagrodzenie za realizację wszystkich usług i dostaw stanowiących Przedmiot Umowy, o którym mowa w § 1 ust. 1 i 2 i § 4 Umowy. Wynagrodzenie określone w Umowie, stanowi całość wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy i obejmuje wszelkie koszty, jakie mogą wystąpić w związku z realizacją Przedmiotu Umowy. Zamawiający nie będzie zwracał Wykonawcy jakichkolwiek wydatków, ani zwalniał Wykonawcy ze zobowiązań jakie zaciągnął w związku z realizacją Umowy.
3. W przypadku zmniejszenia lub zwiększenia liczby uczestników Baku Sylwestrowego, stosownie do § 1 Umowy, wynagrodzenie, którym mowa w ust. 1, będzie odpowiednio zmniejszone lub zwiększone odpowiednio do faktycznej liczby uczestników Balu Sylwestrowego, zgodnie z cenami jednostkowymi, określonymi w załączniku "Menu" do oferty Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 1 do Umowy.
4. Podstawą płatności wynagrodzenia określonego w niniejszym paragrafie będzie faktura VAT wystawiona przez Wykonawcę w terminie do 10 dni od dnia zakończenia realizacji Przedmiotu Umowy. Podstawą wystawienia faktury jest protokół zatwierdzenia przez Zamawiającego usług realizowanych w ramach Przedmiotu Umowy.
5. Wykonawca dostarczy fakturę VAT na adres Zamawiającego wskazany w Umowie. Zapłata wynagrodzenia nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni licząc od

dnia przedłożenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury, przy czym za dzień zapłaty wynagrodzenia uważać się będzie dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

6. Wszelkie kwoty należne Zamawiającemu, w szczególności z tytułu kar umownych, mogą być potrącone z Zabezpieczenia należytego wykonania Umowy lub płatności realizowanej na rzecz Wykonawcy.
7. Wynagrodzenie netto, określone w ust. 1 niniejszego paragrafu, z uwzględnieniem i bez uszczerbku dla ust. 3 powyżej, jest wynagrodzeniem niezmiennym przez cały okres realizacji Przedmiotu Umowy.
8. Wynagrodzenie w niniejszym paragrafie obejmuje ryzyko i odpowiedzialność Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z realizacją Przedmiotu Umowy, a także oddziaływania innych czynników mających lub mogących mieć wpływ na koszty. Żadne nieoszacowanie, pominięcie nie może być podstawą do żądania zmiany wynagrodzenia określonego w niniejszym paragrafie.

§ 6 Kary umowne

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość naliczenia od Wykonawcy kar umownych:
 - 1.1. za wypowiedzenie przez Zamawiającego Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy - w wysokości 50 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
 - 1.2. za wypowiedzenie przez Wykonawcę Umowy bez ważnych powodów - w wysokości 50 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
 - 1.3. za opóźnienie w podaniu poczęstunku w postaci lampki wina musującego w przerwie koncertu sylwestrowego, o którym mowa w § 2 ust. 1 Umowy, w sposób zapewniający skorzystanie z poczęstunku przez wszystkich jego uczestników - w wysokości 5 000 (słownie: pięć tysięcy złotych),
 - 1.4. za opóźnienie w podaniu toastu noworocznego wszystkim uczestnikom balu Sylwestrowego, o czym mowa w § 2 ust. 1 Umowy - w wysokości 5 000 zł (słownie: pięć tysięcy złotych),
 - 1.5. za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy polegające na nierealizowaniu Przedmiotu Umowy zgodnie z ofertą Wykonawcy, zastosowanie produktów żywnościowych nieświeżych lub przeterminowanych lub niezapewnienie profesjonalnej i odpowiedniej obsługi kelnerskiej lub kucharskiej - w wysokości 30 % Wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy,
 - 1.6. za powierzenie realizacji Przedmiotu Umowy innemu podwykonawcy niż zaakceptowany przez Zamawiającego lub podwykonawcy, na którego Zamawiający nie wyraził zgody - w wysokości 0,5 % wynagrodzenia Wykonawcy brutto określonego w § 5 ust. 1 Umowy, za każdy przypadek.
2. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia kar umownych z jakichkolwiek płatności na rzecz Wykonawcy, w tym także płatności niewymagalnych, na co Wykonawca wyraża nieodwołalną zgodę.
3. Kary umowne przewidziane w niniejszym paragrafie mogą przysługiwać niezależnie od siebie.

4. Przewidziane w Umowie postanowienia dotyczące kar umownych nie ograniczają możliwości dochodzenia przez Zamawiającego od Wykonawcy na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. W przypadku rozwiązania, wypowiedzenia Umowy przez którąkolwiek ze Stron lub odstąpienia od Umowy przez Zamawiającego zgodnie z art. 145 ustawy Pzp, w mocy pozostają wszystkie jej postanowienia dotyczące kar umownych, odszkodowania uzupełniającego i zabezpieczeń udzielonych Zamawiającemu przez Wykonawcę.

§ 7 Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy

1. Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy w wysokości 5 % wynagrodzenia umownego oznaczonego w § 5 ust. 1 Umowy. tj. zł (słownie:.....) w formie Do określenia wysokości zabezpieczenia uwzględnia się cenę zawierającą podatek VAT.
2. Zabezpieczenie może być wnoszone w jednej z następujących form:
 - 6.1. w pieniądzu;
 - 6.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo- kredytowej, z tym, że poręczenie spółdzielczej kasy oszczędnościowo - kredytowej jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 6.3. gwarancjach bankowych;
 - 6.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 6.5. w poręczeniach udzielonych przez podmioty, o których mowa w art. 6 ust. 3 pkt 4 lit. B ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości
3. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego: 61 1130 1017 0020 1461 3520 0005.
4. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.
5. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 14 dni od dnia wykonania Przedmiotu Umowy, o ile nie zostanie ono zaliczone na poczet uzasadnionych roszczeń Zamawiającego.
6. Jeśli z jakichkolwiek przyczyn dokument wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy wygaśnie – Zamawiający, dokona potrącenia kwoty w odpowiedniej wysokości bezpośrednio z Wynagrodzenia Wykonawcy, powiadamiając o tym jednocześnie Wykonawcę.

§ 8 Wypowiedzenie Umowy

1. Niezależnie od przypadków określonych niniejszą Umową lub przepisami prawa, Zamawiający może wypowiedzieć Umowę z ważnych powodów, bez wyznaczania dodatkowego terminu, w szczególności jeżeli Wykonawca:
 - 1.1. nie wykonuje lub nienależyty wykonuje Przedmiot Umowy;
 - 1.2. Wykonawca utracił i nie odnowił zezwoleń, o których mowa w § 3 ust. 2 pkt 23 Umowy.

2. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę bez ważnego powodu z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia.
3. Wykonawca może wypowiedzieć Umowę z ważnego powodu z zachowaniem miesięcznego terminu wypowiedzenia. Ważnym powodem w rozumieniu niniejszego ustępu nie będzie w szczególności zmiana gospodarcza, powodująca mniejszą opłacalność wykonania Umowy oraz utrata lub zmniejszenie zdolności technicznej lub finansowej Wykonawcy do wykonania Przedmiotu Umowy. Wykonawca zrzeka się uprawnienia do wypowiedzenia Umowy bez ważnego powodu.
4. Wypowiedzenie Umowy wymaga zachowania formy pisemnej. Datą wypowiedzenia Umowy jest data otrzymania przez drugą Stronę zawiadomienia o wypowiedzeniu Umowy.
5. 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.

§ 9 Zmiana umowy

1. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany Umowy w rozumieniu ust. 1 powyżej nie stanowią modyfikacje treści Umowy dotyczące w szczególności numerów telefonów, adresów osób wyznaczonych przez obie Strony do kontaktu oraz numerów rachunków bankowych wskazanych w Umowie. Zmiany wymienione w zdaniu poprzedzającym dokonuje się zawiadamiając o nich w formie pisemnej niezwłocznie drugą Stronę. Zawiadomienie jest skuteczne od dnia odbioru zawiadomienia przez drugą Stronę.

§10 Postanowienia końcowe

1. Do spraw nie uregulowanych w Umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Jeżeli jakiegokolwiek postanowienia niniejszej Umowy są albo staną się nieważne albo nieskuteczne, nie narusza to ważności i skuteczności pozostałych postanowień Umowy. Zamiast nieważnych albo nieskutecznych postanowień zastosowanie będą mieć przepisy prawa w sposób możliwie bliski odpowiadający temu, co Strony ustaliły albo temu, co by ustaliły, gdyby zawarły takie postanowienie.
3. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony wyznaczają następujące osoby do kontaktów w celu realizacji Umowy:
 - 4.1. ze strony Zamawiającego: Grażyna Paszkowska, tel.22 55 17 105, e-mail gpaszkowska@filharmonia.pl
 - 4.2. ze strony Wykonawcy:, tel., fax., e-mail.
5. Integralną część Umowy stanowią jej załączniki:

- 5.1. Załącznik nr 1 - Oferta Wykonawcy wraz z załącznikami, wraz z kosztorysem szczegółowy,
- 5.2. Załącznik nr 2 - dokument potwierdzający umocowanie podmiotu reprezentującego Wykonawcy lub pełnomocnictwo do podpisania Umowy,
- 5.3. Załącznik nr 4 - Lista Podwykonawców,
- 5.4. Załącznik nr 5 – Dowód wniesienia zabezpieczenia,
- 5.5. Załącznik nr 6 - ogłoszenie o zamówieniu wraz z załącznikami.

Umowę sporządzono w 2 egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze Stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

**WYKAZ CZĘŚCI ZAMÓWIENIA,
KTÓRE WYKONAWCA ZAMIERZA POWIERZYĆ PODWYKONAWCOM**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług społecznych cateringowych w związku z organizacją przez Filharmonię Narodową Balu Sylwestrowego 2017/2018, oświadczamy, że zamierzamy powierzyć podwykonawcom wykonanie części zamówienia według poniższej tabeli.

L.P.	Opis części zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy
1.	
2.	

(Miejscowość i data)

*(Podpis i pieczęć imienna osoby/osób upoważnionych
do reprezentowania Wykonawcy)*