

Poznański Park Naukowo-Technologiczny Fundacji UAM zaprasza do składania ofert na usługę cateringową w ramach projektu „Inkubator innowacyjności+” według poniższych kryteriów.

1. Przedmiot zamówienia:  
Usługa cateringowa dla Poznańskiego Parku Naukowo-Technologicznego Fundacji UAM w ramach projektu „Inkubator innowacyjności +” podczas minimum 6 spotkań:
  - catering dla uczestników (przerwa kawowa)
  - przerwa kawowa ma mieć formę bufetu samoobsługowego
2. Miejsce realizacji zamówienia:  
Poznań, salę zapewnia Zamawiający.
3. Przewidywana liczba uczestników:  
Przewiduje się min.10 osób – max. 25 osób (ostateczna liczba uczestników spotkania zostanie potwierdzona bezpośrednio z wybranym Wykonawcą). Podane ilości stanowiące podstawę wyceny oferty, są ilościami szacunkowymi.
4. Przewidywany termin spotkań:  
Usługa realizowana od kwietnia 2017 r. – do stycznia 2019r. (ostateczne terminy zostaną potwierdzone bezpośrednio z wybranym Wykonawcą, przy czym pierwsze spotkanie planowane jest na 24.04.2017)
5. Wymagania obligatoryjne:  
  
Catering obejmuje:
  - a) przerwę kawową (gramatura przedstawiona dla jednej przerwy kawowej):
    - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, podawaną w szklanych butelkach lub serwowaną w dzbankach (tylko niegazowana), minimum 0,5 l/osobę
    - kawę czarną bez ograniczeń,
    - herbatę w saszetkach bez ograniczeń (min. 3 rodzaje, w tym czarna) parzoną wrzątkiem,
    - świeże ciasta własnego wypieku (min. 2 rodzaje, minimum 2 porcje/ 1 osobę) lub ciastka świeżo pieczone: np. babeczki z owocami, z serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki (minimum 2 szt./ 1 osobę),
    - kanapki koktajlowe (3 szt. na osobę),
    - cukier biały w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki,
    - sałatki (2 rodzaje, porcjowane: 2 na osobę (po 1 porcji każdego rodzaju));
  - b) sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filizanki, talerzyki), szklanek, oraz widelczyków i łyżeczek, a także sztuczków metalowych, papierowych serwetek oraz obrusów.
  - c) gotowość podpisania umowy niezwłocznie po otrzymaniu powiadomienia o wyborze oferenta jako wykonawcy.

#### 6. Kryteria wyboru oferty:

- spełnienie wymagań obligatoryjnych
- cena 100 %

#### 7. Sposób i termin złożenia oferty

Ofertę należy przesłać pocztą elektroniczną na adresy: [aw@ppnt.poznan.pl](mailto:aw@ppnt.poznan.pl) w nieprzekraczalnym terminie do 20 kwietnia 2017 do godziny 16.00, podając następujące dane:

- Nazwę firmy, adres, NIP, Regon oraz wskazania osoby upoważnionej do złożenia oferty, (jeśli jest to konieczne),
- Termin ważności oferty,
- Cenę cateringu na jedną osobę netto,

#### 8. Wybór oferty

Zamawiający ma prawo zakończyć postępowanie bez wyboru oferty.

W przypadku wyboru oferty Zamawiający zawiadomi oferenta o jego wyborze w terminie 3 dni od zakończenia postępowania. Strony zawrą umowę w terminie wskazanym przez Zamawiającego, nie dłuższym jednak niż 30 dni.

#### 9. Wykluczenie z postępowania

Z postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający wykluczy podmioty powiązane z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a Wykonawcą.

#### 10. Warunki zmiany umowy

Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany treści umowy, terminu rozpoczęcia lub zakończenia usług itp. Jeżeli wystąpią przesłanki tj. konieczność tej zmiany będzie wynikać z okoliczności których nie dało się przewidzieć w chwili zawarcia umowy.

Niniejsze zapytanie nie stanowi zobowiązania do zawarcia umowy. Zamawiający zastrzega, że wskazane ilości usług są ilościami szacunkowymi, służącymi do skalkulowania ceny Oferty, porównania Ofert i wyboru najkorzystniejszej Oferty. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o realizację Umowy w wielkościach podanych w ofercie.