

**ISTOTNE WARUNKI ZAMÓWIENIA
NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ**

**„ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH NA POTRZEBY
URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO WOJEWÓDZTWA
ZACHODNIOPOMORSKIEGO”**

**o wartości zamówienia poniżej
wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 euro,
o której mowa w art. 138^o Ustawy z dnia 29 stycznia 2004
roku – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r., poz.
1579 ze zm.)**



SZCZECIN 2017

h

Spis Treści

- I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.
- II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.
- III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.
- IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.
- V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.
- VI. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW
- VII. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU
- VIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW
- IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT
- X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY
- XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.
- XII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.
- XIII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.
- XIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM
- XV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ.
- XVI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO IWZ.

Szczecin, dnia 10 października 2017 r.

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO.

Województwo Zachodniopomorskie – Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie

ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin

Tel.: 0 914 467 170 (120)

Fax: 0 914 467 185

NIP: 851-28-71-498

REGON: 811683876

Adres do korespondencji:

Województwo Zachodniopomorskie

– Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

ul. Wyzwolenia 105 (pokój 305)

70-421 Szczecin

Tel.: 914 467 168 (120)

Fax: 914 467 185

adres e-mail: zamowienia.publiczne@wzp.pl

Godziny pracy: 07³⁰-15³⁰ od poniedziałku do piątku.

Adres strony internetowej: www.wzp.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA.

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia na usługę społeczną na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 ze zmianami) - zwanej dalej „ustawą PZP” oraz niniejszych Istotnych Warunków Zamówienia na usługę społeczną – zwanych dalej „IWZ”.
2. Wartość zamówienia nie przekracza równowartości kwoty określonej w art. 138g ustawy PZP.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.
4. Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia kwotę w wysokości 870.000,00 zł brutto.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **Załącznik nr 1** do IWZ.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 5** do IWZ.
4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

- 55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków
55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków
55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy PZP.
 6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
 7. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 Ustawy Pzp w wysokości 15% wartości zamówienia podstawowego.
 8. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, polegających na wykonywaniu takich samych bądź podobnych usług cateringowych jak usługi stanowiące przedmiot zamówienia podstawowego. Wartość usług, które mogą być udzielone w oparciu o przesłanki, wskazane w art. 67 ust 1 pkt 6 wskazanej ustawy nie przekroczy 15 % wartości szacunkowej zamówienia. Zamówienia te będą udzielone na warunkach, określonych po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcą, realizującym zamówienie podstawowe, przy założeniu, że wynegocjowane warunki nie będą mniej korzystne dla Zamawiającego niż warunki zamówienia podstawowego, chyba że w momencie prowadzenia negocjacji, zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w czasie udzielania zamówienia podstawowego, które uniemożliwią uzgodnienie warunków nie gorszych niż określone dla realizacji zamówienia podstawowego.
 9. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej IWZ a treścią udzielonych wyjaśnień, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
 10. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej z następujących programów:
 - 1) Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego 2014 – 2020.
 - 2) Oś X, Pomoc techniczna RPO2014 – 2020, Regionalny PROGRAM Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego,
 - 3) Pomoc Techniczna PROW 2014 – 2020,
 - 4) Pomoc Techniczna RPO WZ na lata 2014-2020,
 - 5) Program Operacyjny „Rybnictwo i Morze”,
 - 6) INTERREG VA, INTERREG VB, INTERREG VC

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.

1. Umowa o udzielenie zamówienia na usługę społeczną zostanie zawarta na czas oznaczony.
2. Przewidywany termin wykonania zamówienia: od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2018 r.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają określone przez zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, tj.:

Wykonawca wykaże się zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.), że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
 - 2) zdolności technicznej lub zawodowej, tj.:

Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest

krótszy – w tym okresie co najmniej 4 usługi odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, w tym:

- wykonał lub wykonuje 2 usługi cateringowe świadczone w sposób ciągły przez okres co najmniej 6 miesięcy o wartości co najmniej 100.000 zł brutto każda. Jeżeli usługa przedstawiana na potwierdzenie spełnienia warunku jest w trakcie realizacji, to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 100.000 zł brutto każda

-wykonał obsługę co najmniej 2 pojedynczych imprez, w których (w każdej z nich) brało udział co najmniej 400 uczestników.

Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe i ciągłe, dopuszcza nie tylko zamówienia wykonane (tj. zakończone), ale również wykonywane. W takim przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi wypełniać wymogi określone przez Zamawiającego.

VI. PRZESŁANKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. 1 pkt 12 - 22 ustawy PZP.
2. Dodatkowo z postępowania o udzielenie zamówienia zamawiający wykluczy wykonawcę:
 - 1) zgodnie z treścią art. 24 ust. 5 pkt 1 - 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. Z 2016 r. poz. 1574, 1579, 1948 i 2260) 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 2016 r. poz. 2171, 2260 i 2261 oraz z 2017 r. poz. 791);
 - 2) zgodnie z treścią art. 24 ust. 5 pkt 4 - który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy PZP, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
3. Wykluczenie wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy PZP.
4. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 oraz art. 24 ust. 5 ustawy PZP, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
5. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie ust. 4.
6. Zamawiający może wykluczyć wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

VII. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

1. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu określonego w Rozdziale V ust. 2 pkt 1 Wykonawca przedłoży aktualny **dokument potwierdzający wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.).
2. W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunku udziału w postępowaniu określonego w Rozdziale V ust. 2 pkt 2 Wykonawca przedłoży **wykaz usług (na wzorze stanowiącym Załącznik nr 4 do IWZ) wykonanych**, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są **referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane**, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy.

W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

3. Jeżeli przedłożone wraz ofertą dokumenty referencyjne będą budziły wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie. Wezwanie do złożenia stosowanych wyjaśnień lub uzupełnień może być także kierowane bezpośrednio do wykonawcy.

VIII. SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. W postępowaniu komunikacja między zamawiającym a wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 148), osobiście, za pośrednictwem postańca, faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2017 r. poz. 1219), z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy, ustanowionych poniżej.
2. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
 - 1) w kwestiach formalnych – Pani Katarzyna Tomczyk, e-mail: zamowienia.publiczne@wzp.pl, tel.: 91 44 67 170;
Województwo Zachodniopomorskie – Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego
ul. Wyzwolenia 105, 71-421 Szczecin
 - 2) w kwestiach merytorycznych – Pani Anna Piekarek, tel.: 91 48 07 212
Województwo Zachodniopomorskie – Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin.

3. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: zamowienia.publiczne@wzp.pl, a faksem na nr 914 467 185.
4. Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje za pośrednictwem faksu lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

IX. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Ofertę stanowi wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego **Załącznik nr 2** do IWZ, zawierający w szczególności:
 - 1) wskazanie oferowanego przedmiotu zamówienia,
 - 2) łączną cenę ofertową brutto wraz z rozbiciem na ceny jednostkowe wskazane w tabeli
 - 3) oświadczenie o okresie związania ofertą oraz o akceptacji wszystkich postanowień IWZ i wzoru umowy bez zastrzeżeń.
5. Wraz z ofertą powinny być złożone:
 - 1) Oświadczenie stanowiące potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu – **załącznik nr 3** do IWZ;
 - 2) Aktualny dokument potwierdzający wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 ze zm.), o którym mowa w Rozdz. V ust. 2 pkt. 1;
 - 3) **Wykaz usług**, na potrzeby spełnienia warunku, o którym mowa w Rozdz. V ust. 2 pkt. 2 oraz na potrzeby kryterium oceny ofert o którym mowa w Rozdz. XII ust. 1 pkt 3 IWZ - **załącznik nr 4** do IWZ;
 - 4) Dokumentacja fotograficzna (portfolio), na potrzeby kryterium oceny ofert, o którym mowa w Rozdz. XII ust. 1 pkt 2 IWZ;
 - 5) Dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty względnie do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą, chyba, że zamawiający może je uzyskać w szczególności za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (Dz.U. z 2017 poz. 570), a wykonawca wskazał to wraz ze złożeniem oferty, o ile prawo do ich podpisania nie wynika z dokumentów złożonych wraz z ofertą;
 - 6) Pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowa o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo. Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy. **Pełnomocnictwo winno być załączone w formie oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii.**
6. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upelnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy.
7. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do IWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.

8. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
9. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie powinno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy, zaadresowane następująco:

**Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego,
ul. Wyzwolenia 105, 71 – 421 Szczecin (pokój 305)**

**z następującym dopiskiem: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu
Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego” z dopiskiem „Nie otwierać
przed dniem23.10..... 2017 r., godz. 13:00”.**

10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. Oświadczenia o wprowadzonych zmianach lub wycofaniu oferty powinny być doręczone Zamawiającemu na piśmie pod rygorem nieważności przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenia powinny być opakowane tak, jak oferta, a opakowanie powinno zawierać odpowiednio dodatkowe oznaczenie wyrazem: „ZMIANA” lub „WYCOFANIE”.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo wezwania Wykonawcy do wyjaśnień lub uzupełnień złożonej oferty oraz załączanych do niej dokumentów.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 2 do IWZ łącznej ceny ofertowej brutto za realizację przedmiotu zamówienia, obliczoną zgodnie z tabelą (zawartą w pkt 5 Oferty cenowej).
2. Łączna cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz wzorem umowy określonym w niniejszej IWZ.
3. **Cena oferty podana w pkt 3 oferty cenowej stanowi maksymalną wartość umowy i jednocześnie całkowite prognozowane wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem, że podane ilości imprez i liczba uczestników mogą ulec zmianie w toku realizacji zamówienia.**
4. Faktyczny koszt realizacji usługi (zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia) uzależniony będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego, tj. ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy.
5. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w tym wszelkie zobowiązania Wykonawcy zawarte w opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1 do IWZ) i umowie (której wzór stanowi Załącznik nr 5 do IWZ), w szczególności koszt zapewnienia posiłków; koszt realizacji wszystkich obowiązków wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia.
7. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę usługi, których świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

XI. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. **Wyzwolenia 105, 71 – 421 Szczecin (pokój 305)** do dnia 23.10.14 r., do godziny 12⁰⁰ i zaadresować zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale IX IWZ.
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w rozdz. XI ust. 1 niniejszej IWZ zostanie odrzucona.

XII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Oferty podlegać będą ocenie na podstawie następujących kryteriów:

1) Cena (C) – waga 50 %

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Wartość najniższa}}{\text{Wartość badana}} \times 100 \% \times 50 \text{ pkt.} = \text{liczba uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

Do obliczenia punktów za kryterium „cena” Zamawiający przyjmie cenę podaną w Formularzu Ofertowym.

Cena podana w Formularzu Ofertowym będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

W powyższym kryterium oferta wykonawcy może uzyskać maksimum **50 punktów**.

2) Kultura i estetyka podawanych potraw – waga 30 %

Podstawą oceny dokonywanej indywidualnie przez wszystkich członków komisji przetargowej, będzie **dokumentacja fotograficzna stanowiąca załącznik do oferty**.

Dokumentację fotograficzną (portfolio) należy przedłożyć w postaci wydruku lub/i na dowolnym nośniku w formie elektronicznej.

Zamawiający będzie oceniał złożone portfolio (wydruk lub wersję elektroniczną), które musi zawierać kolorowe zdjęcia poglądowe o formacie, co najmniej 10 x 13 (w przypadku wydruku) w rozdzielczości, co najmniej 1000 x 1500 w poszczególnych kategoriach:

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch na 10 osób;
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Bankiet na 10 osób;
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy II na 10 osób.,
- 4) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających spotkanie okolicznościowe – Wigilia/ Wielkanoc.

Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, wazach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.

Wskazane wartości dot. wymiarów i rozdzielczości zdjęć są wartościami sugerowanymi przez Zamawiającego. Dostosowanie się do oczekiwań Zamawiającego gwarantuje możliwość oparcia oceny przedstawionych aranżacji na zdjęciach odpowiedniej jakości. Przedstawienie zdjęć odpowiadających sugerowanej wartości gwarantuje też Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny przedstawionych aranżacji oraz ich porównanie z aranżacjami przedstawionymi przez innych Wykonawców. Przedstawienie zdjęć w formacie lub rozdzielczości mniejszej lub większej niż zalecana nie będzie podstawą do odrzucenia oferty.

Zamawiający dokona oceny załączonych do portfolio zdjęć, poprzez ich porównanie ze zdjęciami udostępnionymi w portfolioch pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.

Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy – wrażenie wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki itp.); ułożenia sztucców i naczyń (zastawy stołowej); dekoracji potraw i ciast.

W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.

Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 30 punktów od każdego członka komisji – tj. od 0 do maksymalnie 10 punktów dla każdej z trzech kategorii zdjęć.

Łączna liczba przyznanych punktów będzie dzielona przez liczbę członków komisji oceniających ofertę.

Oferta, która w kryterium „Kultura i estetyka podawanych potraw” uzyska 0 pkt. od każdego członka komisji dokonującego oceny ofert zostanie uznana za ofertę niezgodną z IWZ i zostanie odrzucona.

UWAGA:

Dla dokumentacji fotograficznej (portfolio) nie będą miały zastosowania przepisy art. 26 ust. 3 i 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, ponieważ dokumenty te nie są wykazywane na potrzeby oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu.

3) Doświadczenie Wykonawcy: waga 15%

W ramach tego kryterium Wykonawca przedstawia **dotatkowe usługi cateringowe** (poza usługami wymaganymi w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu) wykonane lub wykonywane należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert usługi cateringowe. Na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium mogą być wykazane usługi niezależnie od ich wartości i tego, czy były świadczone w sposób ciągły. Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.).

Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu ani nie mogą być usługami realizowanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (wykazowanymi w formularzu pn. Wykaz usług – Załącznik nr 4). Wykonawca w celu uzyskania dodatkowych punktów w powyższym kryterium zobowiązany jest do wpisania informacji w załączniku nr 4 „Wykaz usług”, punkty będą przyznawane w ramach przedmiotowego kryterium za każdą usługę wykazaną ponad warunek (tj. powyżej 4 usług).

UWAGA:

Dla usług wykazanych do uzyskania dodatkowych punktów nie będą miały zastosowania przepisy art. 26 ust. 3 i 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, ponieważ doświadczenie to nie jest wykazywane na potrzeby oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu.

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

Ilość uznanych dodatkowych usług w ofercie badanej x 15 % x 100 = ilość uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium

Największa ilość uznanych dodatkowych usług w złożonych ofertach

W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” Wykonawca może uzyskać maksymalnie **15 punktów**.

4) Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia (waga 5 %)

Zamawiający wymaga, by przy realizacji umowy Wykonawca dysponował co najmniej ośmioma osobami, w tym co najmniej 3 osobami bezpośrednio zaangażowanymi w przygotowanie potraw

(kucharze), 4 osobami obsługującymi imprezy (kelnerzy) oraz 1 osobą zarządzającą zespołem (manager) zdolnymi do wykonania przedmiotowego zamówienia.

W ramach tego kryterium Wykonawca w pkt. 4 Formularza ofertowego (Załącznik nr 2 do IWZ) składa oświadczenie o ilości osób zdolnych do wykonywania przedmiotowego zamówienia, którymi dysponuje (które będą wyznaczone do wykonywania usług stanowiących przedmiot zamówienia).

UWAGA:

W przypadku, gdy Wykonawca wskaże mniejszą liczbę, niż 8 (słownie: osiem) lub nie wskaże żadnej wartości – jego oferta zostanie odrzucona.

Wykonawca otrzyma w kryterium następującą ilość punktów:

- 0 pkt – w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 8 osobami,
- 1 pkt - w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 9 osobami
- 2 pkt - w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 10 osobami,
- 3 pkt - w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 11 osobami,
- 4 pkt - w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 12 osobami,
- 5 pkt - w przypadku, gdy przy realizacji zamówienia wykonawca dysponować będzie 13 lub większą liczbą osób.

W kryterium „Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia” Wykonawca może uzyskać maksymalnie **5 punktów**.

2. Ocena końcowa dla poszczególnych wykonawców zostanie ustalona po przez sumowanie punktów uzyskanych za poszczególne kryteria.
3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiadać będzie wszystkim wymaganiom przedstawionym w IWZ oraz która przedstawia najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria). Pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.
4. Otwarcie ofert jest jawne.
5. **Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – pok. 301, w dniu 23.10.14 r., o godzinie 13:00**
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny oraz pozostałych kryteriów zawartych w ofertach.
7. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie internetowej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

XIII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Zawarcie umowy nastąpi wg wzoru Zamawiającego stanowiącego zał. nr 5 do IWZ.
2. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający będzie mógł wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród

pozostałych ofert, bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

3. Zamawiający będzie badał oferty pod kątem rażąco niskiej ceny lub kosztu dla przypadków, w których Zamawiający będzie miał wątpliwości co do możliwości wykonania zamówienia, a w szczególności wówczas, gdy zaoferowana cena lub koszt będzie niższy o więcej niż 30% ze średniej arytmetycznej wszystkich złożonych ofert z wyjątkiem ofert drastycznie zawyżonych (powyżej 100% od średniej arytmetycznej z pozostałych ofert) chyba, że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu spoczywa na Wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, który nie udzieli wyjaśnień lub dokonana ocena złożonych wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę lub koszt w stosunku do przedmiotu zamówienia.
4. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie, omyłki rachunkowe oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z niniejszym IWZ niepowodujące istotnych zmian w treści oferty. O poprawie innej omyłki Prowadzący postępowanie niezwłocznie powiadomi wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
5. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia w rozumieniu art. 23 Ustawy Pzp. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
6. Wykonawca będzie związany złożoną ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.

XIV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

1. Zamawiający żąda wnieścia wadium w wysokości: 20.000,00 zł. Wadium może być wnoszone formach określonych w art. 45 ust 6 ustawy PZP.
2. Wadium w formie pieniądza należy wnieść przelewem na konto w Banku PKO BP S.A. nr rachunku 03 1020 4795 0000 9302 0130 2231.
3. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert. Skuteczne wnieście wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w ust. 3, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
4. Wadium wniecone w formie innej niż pieniężna winno zawierać w dokumencie poręczenia lub gwarancji oznaczenie postępowania którego wadium dotyczy.
5. Wadium wniecone w formie innej niż pieniężna winno obowiązywać od dnia składania ofert (a nie od dnia następnego) przez cały okres związania ofertą, zgodnie art. 85 ustawy PZP.
6. W przypadku wnieścia wadium w formie innej niż pieniężna – wraz z ofertą należy złożyć oryginał dokumentu potwierdzającego gwarancję lub poręczenie. Z treści gwarancji/poręczenia winno wynikać bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie związania ofertą, zobowiązanie Gwaranta do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty wadium w okolicznościach określonych w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy PZP.
7. Oferta wykonawcy, który nie wnieście wadium lub wnieście w sposób nieprawidłowy zostanie odrzucona.
8. Okoliczności i zasady zwrotu wadium, jego przepadku oraz zasady jego zaliczenia na poczet zabezpieczenia należytego wykonania umowy określa ustawa PZP.

XV. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ.

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy PZP, przysługują środki ochrony prawnej w zakresie naruszeń czynności określonych w art. 138o ust. 2-4 ustawy PZP.

XVI. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO IWZ.

1. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1
2. Formularz ofertowy – załącznik nr 2
3. Oświadczenie z art. 25a ust 1 Pzp - podstawy wykluczenia – załącznik nr 3
4. Wykaz usług – załącznik nr 4
5. Wzór umowy – załącznik nr 5

Niniejszą IWZ przedkłada do akceptacji Komisja Przetargowa w następującym składzie:

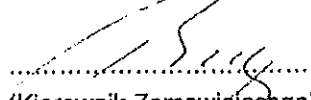
Funkcja w Komisji Przetargowej:	Imię i Nazwisko:	Podpis:
Przewodniczący Komisji:	Henryka Staniszevska	
Członek:	Wojciech Nowakowski	
Członek:	Anna Piekarek	
Członek:	Ewelina Możyc - Kraska	
Członek:	Urszula Jabłońska	
Członek: Sekretarz Komisji	Katarzyna Tomczyk	

Akceptuje:

Zastępca Dyrektora Wydziału
Organizacji i Rozwoju Zasobów Ludzkich


Bartłomiej Kardas

Zatwierdzam?


Mieczysław Zamojski

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego”.

I. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (klasyfikacja CPV):

55.32.10.00-6 usługi przygotowywania posiłków

55.32.00.00-9 usługi podawania posiłków

55.52.00.00-1 usługi dostarczania posiłków.

II. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.

1. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:

- 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
- 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
- 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b,
- 4) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8,
- 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
- 6) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
- 7) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
- 8) obiekt przy ul. Wyzwolenia 105,
- 9) obiekt przy ul. Jagiellońskiej 32u/5,
- 10) ul. Świętego Ducha 2,
- 11) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecina.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: serwis kawowy I, serwis kawowy II, serwis kawowy III, lunch, bankiet.

Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.

Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.

Zamawiający wymaga, aby usługi stanowiące przedmiot zamówienia wykonywane były przez zespół złożony z co najmniej 8 osób, w tym co najmniej 3 osób bezpośrednio zaangażowanych w przygotowywanie potraw (kucharze) 4 osób obsługujących imprezy (kelnerzy) oraz 1 osoby zarządzającej zespołem, odpowiedzialnej za kontakty z Zamawiającym (manager).

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

W związku z realizacją przedmiotu zamówienia Wykonawca będzie zobowiązany na żądanie Zamawiającego do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe) wraz z obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu. Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 15 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 15 stołów bankietowych. **Powyższe koszty wykonawca kalkuluje w cenach jednostkowych.** Wykonawca zapewni stoły niezbędne do wystawiania i wydawania potraw.

Zamawiający planuje wykorzystać stoły okrągłe (miejsca dla 10 osób) wraz z odpowiednią liczbą krzeseł do konsumpcji zasiadanej w ilości ok. łącznie 20 sztuk w okresie realizacji umowy.

Przedmiotowe koszty wykonawca kalkuluje w odrębnej pozycji oferty cenowej.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający planuje zlecić obsługę cateringową przedstawionych poniżej spotkań. Przedstawione wartości są orientacyjne, a ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy wynikać będą z faktycznych potrzeb Zamawiającego.

Zamawiający przewiduje zamówienie dodatkowych porcji napojów takich jak kawa (150 ml), herbata (150 ml), woda (500 ml), soki (300 ml), w ilości nie większej niż 1000 porcji dla każdego rodzaju przez cały okres realizacji umowy. **Przedmiotowe koszty wykonawca kalkuluje w odrębnej pozycji oferty cenowej.** Koszt dodatkowej porcji napoju powinien uwzględniać dodatki do napojów takich jak mleczko do kawy, cytryna, cukier.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ SPOTKAŃ PLANOWANYCH w 2017 i w 2018 r.					
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Bankiet			3	3	9	2
Lunch	17	47	25	47	0	2
Serwis kawowy III	70					
Serwis kawowy II	84	144	50	47	1	
Serwis kawowy I	72	92	18	21	2	2
Dodatkowy zestaw kawowy (kawa, herbata, ciastka)*		29	4	7	1	

* W odniesieniu do dłużej trwających imprez Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji kawy, herbaty oraz ciastek kruchych do każdego z przedstawionych powyżej rodzajów posiłków.

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

W przypadku zamówienia wskazanych powyżej dodatkowych porcji, Zmawiający poniesie koszty dodatkowej porcji kawy, herbaty i ciastek kruchych zgodnie z wyceną dokonaną przez Wykonawcę w ofercie cenowej.

Dodatkowe porcje w ilości nie większej niż określone przez Zamawiającego powyżej (tj. kawa i herbata łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, ciastka kruche, co najmniej 40 g na osobę) zostaną podane przez Wykonawcę w trakcie trwania imprezy w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

Serwis kawowy: przez serwis kawowy Zamawiający rozumie obsługę imprez typu: szkolenie, konferencja, narada, posiedzenie komisji itp. w ramach, których catering może być świadczony podczas ustalonych przez organizatorów przerw lub w sposób ciągły przez cały czas trwania imprezy.

Serwis kawowy może być świadczony zgodnie z wyborem Zamawiającego w trzech wersjach.

1. **Serwis kawowy I** obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę).
- 5) Ciastka bankietowe (2 sztuki na osobę), np. rogalik francuski, rogalik nadziewany (średnica ok. 4 cm), mini drożdżówka o długości ok. 8 cm.

2. **Serwis kawowy II** obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) kanapki dekoracyjne (3 sztuki na osobę (jedna sztuka/50- 60 g) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę) lub kompozycja z owoców mix (np. filetowany: melon, świeży ananas, pomarańcze, mandarynki itp. oraz dostępne owoce sezonowe – 1 półmisek (patera) 1,8 kg – 2 kg)

3. **Serwis kawowy III** obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę);
- 5) kanapki dekoracyjne (3 sztuki na osobę (jedna sztuka/50- 60 g)
- 6) koreczki owocowe – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie ok 45 g)

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

- 7) 1 rodzaj ciasta (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
4. **Lunch** obejmować będzie:
- 1) zupę (co najmniej 250 ml na osobę);
 - 2) danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g);
 - 3) zestaw surówek (łącznie co najmniej 100g na osobę);
 - 4) napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę).
 - sól, pieprz, przyprawy; bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę),
5. **Bankiet** obejmować będzie:
- 1) napoje zimne:
 - woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
 - 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
 - 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
 - 4) przekąski ciepłe – 3 rodzaje, 3 sztuki na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie 150 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
 - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę
 - dodatki do przekąsek (żurawina, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.)
 - sól, pieprz, przyprawy
 - 5) bufet zimny:
 - zakąski - 2 rodzaje, 2 sztuki na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 150 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (1 rodzaj), , jarskie (jeden rodzaj),
 - sałatki - 2 rodzaje, 2 porcje na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po 150 g na osobę);
- bufet deserowy: świeże owoce kompozycja z owoców mix (np. filetowany: melon, świeży ananas, pomarańcze, mandarynki itp. oraz dostępne owoce sezonowe – 1 półmisek (paterna 1,8 kg – 2 kg), i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100g na osobę) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g).

Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej menu na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym, a Wykonawcą. Zastąpienie poszczególnych pozycji menu innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności, podobnych kosztach przygotowania i marży wykonawcy.

Zmiana w menu nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy.

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków	
Napoje	
Napoje gorące	
1	Kawa rozpuszczalna
2	Herbata czarna
Dodatki do napojów gorących	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane
4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu
5	Cukier
6	Cytryna
Woda	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l
Bufet deserowy	
Ciasta	
9	Ciasto krojone w papilotkach np. sernik, szarlotka
10	Rogaliki z nadzieniem, mini pączki, świderki z nadzieniem, owoce w koszulkach
Ciastka kruche	
11	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z mąki pszennej i czekolady mlecznej
12	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą
Owoce	
13	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe
Zupy	
Zupy I	
14	Rosół z kluseczkami
15	Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem
16	Barszcz czerwony z uszkami lub koldunami
17	Krem z brokułów
18	Zupa gulaszowa
19	Żurek staropolski
20	Chłodnik litewski z jajkiem

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

Dania główne I	
21	Poładwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym
22	Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim
23	Pieczeń z karkówki w sosie jabłkowym
24	Zraz wieprzowy w sosie
25	De`volaille
26	Sznycel drobiowy
27	Sakwa z kurczaka faszerowana szpinakiem
28	Kotlety mielone z mintaja z dodatkiem siekanej pietruszki
29	Filet z morszczuka podany na orientalnych warzywach
30	Gołąbki wegetariańskie w sosie pomidorowym
31	Pierogi ruskie
32	Filet z kurczaka w chruście z boczku w sosie żurawinowym
33	Pierogi z grzybami i kapustą
34	Pierogi greckie z fetą
Dodatki	
Dodatki do dań głównych (dodatki skrobiowe)	
35	Ziemniaki gotowane
36	Ziemniaki opiekane
37	Ryż pilaw
38	Kasza gryczana
39	Kluseczki
40	Kluski śląskie
41	Pieczyno jasne/ ciemne
Salaty	
42	Zestaw surówek warzywnych
Przekąski ciepłe	
43	Roladki z kurczaka w szynce parmeńskiej faszerowane pistacjami podane na wytrawnym sosie z czerwonych winogron
44	Fileciki z łososia zapiekane z pomidorami i mozzarellą
45	Bakłażan faszerowany zapiekany z serem mozzarella
Bufet zimny	
Zakąski	
46	Salatka orientalna z siekaną piersią kurczaka

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

47	Paprykarz szczeciński
48	Dorsz po żydowsku
49	schab ze śliwką
50	Tarteletki warzywne
51	Sakiewki z łososia faszerowane kozim serem i podane na chlebie pumpernikiel
52	Koreczki z suszonych pomidorów i kulek fety
Sałatki	
53	Sałatka grecka z fetą i oliwkami
54	Sałatka z grillowanym kurczakiem, owocami, selerem naciowym i orzechami
55	Sałatka jarzynowa
56	Sałatka śródziemnomorska z suszonymi pomidorami i pesto
57	Sałatka śledziowa
Kanapki dekoracyjne	
58	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z łososiem wędzonym i marynatami
59	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
60	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
61	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami
62	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką i warzywami
63	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem i warzywami

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych
 - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 poz. 149) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
 - 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

- 7) Estetycznego podawania posiłków,
- 8) Podawania kawy w podgrzewaczu,
- 9) Podawania cukru w cukiernicach,
- 10) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 11) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 15 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 15 stołów bankietowych,
- 12) Wydzielenia i oznaczenia miejsc zwrotu naczyń brudnych, tak aby w żaden sposób nie łączyło się ono z miejscem ekspozycji potraw – dotyczy to bufetu szwedzkiego, w którym stosowany jest system samoobsługowy,
- 13) Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymagana temperaturę potraw,
- 14) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, wg. których optymalne temperatury dla posiłków to:
 - dla potraw na zimno (surówki, sałatki, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne itp.) 4°C,
 - dla zup na gorąco minimum 75°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne, jarskie itp.) minimum 63°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
- 15) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 16) Zebrania i Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
- 17) Zebrania i pozostawienia na rzecz Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części produktów takich jak soki, woda, herbata, ciastka, owoce itp. W przypadku imprez następujących bezpośrednio po sobie Zamawiający dopuszcza, możliwość wykorzystania nieskonsumowanej części produktów (np. woda, herbata, soki, ciastka itp.) na kolejnej imprezie, po warunkiem, że łączna ilość dostarczonych produktów będzie odpowiadała ilościom wynikającym ze złożonych zamówień,
- 18) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),
- 19) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątanii w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków),

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

- 20) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego wydawania posiłków przez kelnerów,
 - 21) Zapewnienia, w przypadku uroczystości o charakterze międzynarodowym, obsługi kelnerskiej przez co najmniej jednego kelnera posługującego się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
 - 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
 - 4) Kanapki dekoracyjne nie będą przygotowane z pieczywa tostowego,
 - 5) Podane gramatury dotyczyć muszą dań i posiłków po obróbce termicznej,
 - 6) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
 3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
 4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
 5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
 6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016.1866).
 7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do wszystkich dokumentów potwierdzających jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
 8. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
 9. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
 10. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp o wartości do 15 % wartości zamówienia podstawowego.
 11. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, polegających na wykonywaniu takich samych bądź podobnych usług publikacji jak usługi stanowiące przedmiot zamówienia podstawowego. Wartość usług, które mogą być udzielone w oparciu o przesłanki, wskazane w art. 67 ust 1 pkt 6

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.21.2017.KT

wskazanej ustawy nie przekroczy 15 % wartości szacunkowej zamówienia. Zamówienia te będą udzielone na warunkach, określonych po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcą, realizującym zamówienie podstawowe, przy założeniu, że wynegocjowane warunki nie będą mniej korzystne dla Zamawiającego niż warunki zamówienia podstawowego, chyba że w momencie prowadzenia negocjacji, zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w czasie udzielania zamówienia podstawowego, które uniemożliwią uzgodnienie warunków nie gorszych niż określone dla realizacji zamówienia podstawowego.



Pełna nazwa Wykonawcy:

.....

Adres siedziby Wykonawcy:

Ulica:

Kod, miejscowość:

Województwo:

KRS/CEiDG lub NIP/PESEL:

.....
(w zależności od podmiotu: KRS/CEiDG, NIP/PESEL)

Nr rachunku bankowego:.....

.....
Nr telefonu:.....

Nr faksu:.....

E-mail:.....

Dane teleadresowe osoby upoważnionej
do kontaktowania się z Zamawiającym:

.....

Województwo Zachodniopomorskie
Urząd Marszałkowski Województwa
Zachodniopomorskiego
ul. Korsarzy 34
70-540 Szczecin

OFERTA CENOWA

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu publicznym na usługę społeczną na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego”

My niżej podpisani:

.....
.....
.....

działając w imieniu i na rzecz

.....
.....
.....

(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców); w przypadku składania oferty wspólnej podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich wykonawców składających wspólną ofertę

1. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z opisem przedmiotu zamówienia, projektem umowy i uznajemy się za związanych określonymi w nich postanowieniami i zasadami postępowania.
3. Oferujemy:
 - 1) wykonanie przedmiotu zamówienia za łączną cenę brutto zł (słownie:).

Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w istotnych warunkach zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.



4. Oświadczamy, że w realizacji zamówienia będzie uczestniczył zespół składający się z osób.¹
5. Wskazana powyżej cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą²:

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa za osobę (zł brutto)	Średnia liczba osób *	Przewidywana ilość spotkań **	Wartość całościowa (cena jednostkowa x liczba osób x ilość spotkań) (zł brutto)
Bankiet na 31 do 50 osób		41	3	
Bankiet na 51 do 100 osób		76	3	
Bankiet na 101 do 300 osób		201	9	
Bankiet powyżej 300 osób		400	2	
Lunch do 15 osób		8	17	
Lunch na 16 do 30 osób		23	47	
Lunch na 31 do 50 osób		41	25	
Lunch na 51 do 100 osób		76	47	
Lunch powyżej 300 osób		400	2	
Serwis kawowy III do 15 osób		8	70	
Serwis kawowy II do 15 osób		8	80	
Serwis kawowy II na 16 do 30 osób		23	144	
Serwis kawowy II na 31 do 50 osób		41	50	
Serwis kawowy II na 51 do 100 osób		76	47	
Serwis kawowy II na 101 do 300 osób		201	1	

¹ Ilość osób podana w pkt 4 Oferty cenowej będzie służyła do oceny oferty w kryterium „Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia” (waga 5%) zgodnie z rozdziałem XII ust. 1 pkt 4 IWZ. W przypadku, gdy Wykonawca wskaże mniejszą liczbę, niż 8 (słownie: osiem) lub nie wskaże żadnej wartości – jego oferta zostanie odrzucona.

² Należy wypełniać tylko niezacienione pola. Tabelę należy wypełnić w sposób opisany w rozdziale X IWZ.

Serwis kawowy I do 15 osób		8	72	
Serwis kawowy I na 16 do 30 osób		23	92	
Serwis kawowy I na 31 do 50 osób		41	18	
Serwis kawowy I na 51 do 100 osób		76	21	
Serwis kawowy I na 101 do 300 osób		201	2	
Serwis kawowy I powyżej 300 osób		400	2	
Dodatkowy zestaw kawowy ³ na 16 do 30 osób		23	29	
Dodatkowy zestaw kawowy na 31 do 50 osób		41	4	
Dodatkowy zestaw kawowy na 51 do 100 osób		76	7	
Dodatkowy zestaw kawowy na 101 do 300 osób		201	1	
Suma⁴				
Wypożyczenie stołów⁵	Cena jednostkowa za stół	Przewidywana ilość stołów	Wartość całościowa (cena jednostkowa x ilość stołów)	(zł brutto)
		20		
Suma⁶				

³ W odniesieniu do dłuższej trwających imprez Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji kawy, herbaty oraz ciastek kruchych do każdego z przedstawionych powyżej rodzajów posiłków.

W przypadku zamówienia wskazanych powyżej dodatkowych porcji, Zamawiający poniesie koszty dodatkowej porcji kawy, herbaty i ciastek kruchych zgodnie z wyceną dokonaną przez Wykonawcę w ofercie cenowej.

Dodatkowe porcje w ilości nie większej niż określone przez Zamawiającego powyżej

(tj. kawa i herbata łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, ciastka kruche, co najmniej 40 g

na osobę) zostaną podane przez Wykonawcę w trakcie trwania imprezy w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

⁴ Suma wartości całkowitych poszczególnych rodzajów posiłków

⁵ Zamawiający planuje wykorzystać stoły okrągłe (miejsca dla 10 osób) wraz z odpowiednią liczbą krzeseł do konsumpcji zasiadanej w ilości ok. łącznie 20 sztuk w okresie realizacji umowy. Przedmiotowe koszty wykonawca kalkuluje w odrębnej pozycji oferty cenowej.

⁶ Suma wartości całkowitych poszczególnych rodzajów posiłków oraz wartości całkowitej za wypożyczenie stołów musi być tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia (podaną w pkt 3. Oferty cenowej).

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin, tel. (+48 91) 48 07 243, (+48 91) 48 07 253, fax (+48 91) 48 93 968

www.wzp.pl

* Podana ilość osób ma charakter szacunkowy i może zmienić się w trakcie realizacji umowy.
** Podane ilości spotkań mają charakter szacunkowy i mogą zmienić się w trakcie realizacji umowy.

6. Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....
(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną)

7. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze wzorem umowy i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, na warunkach określonych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

8. OŚWIADCZAMY, że jesteśmy⁷:

- mikroprzedsiębiorstwem,
- małym przedsiębiorstwem,
- średnim przedsiębiorstwem,
- dużym przedsiębiorstwem.

9. OŚWIADCZAMY, że wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT⁸.

10. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Zamawiającym w sprawie niniejszego zamówienia są:

1.tel..... fax.....

2.tel..... fax.....

9. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

10. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.,

2.,

3.,

4.,

5.

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

⁷ Zaznaczyć właściwe

⁸ Wzór formularza ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

Pieczęć Wykonawcy	OŚWIADCZENIE WYKONAWCY składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy PZP, <u>O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA</u> <u>Z UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU</u>
-------------------	--

Składając ofertę w postępowaniu na usługę społeczną na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego”.

prowadzonym przez Województwo Zachodniopomorskie – Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie, oświadczam, co następuje:

1. OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

- 1) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-22 ustawy PZP.

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

- 2) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 1 ustawy PZP i wskazuję dostępność odpisu z właściwego rejestru/centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej w formie elektronicznej pod następującym adresem internetowym ogólnodostępnej i bezpłatnej bazy danych, z których zamawiający może pobrać samodzielnie ww. dokument.

Adres internetowy:.....

- 3) Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 5 pkt 4 ustawy PZP.

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)



4) Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp¹ (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 lub art. 24 ust. 5 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....
.....
.....

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

2. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, będącego/ych podwykonawcą/ami, tj.:

1)
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

2)
(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

....., dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

3. OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

¹ Wypełnić tylko wówczas, gdy w stosunku do wykonawcy występują takie podstawy. W przeciwnym przypadku pozostawić nie wypełnione lub przekreślić.

..... , dnia
.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia
.....
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)



Pieczęć Wykonawcy	Doświadczenie wykonawcy - przedstawiane na potrzeby spełnienia warunków udziału w postępowaniu ¹ - (Rozdział V ust. 2 pkt. 2 IWZ) I kryterium oceny ofert² (Rozdział XII ust. 1 pkt 3 IWZ)
-------------------	---

oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj. wykonaliśmy należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, następujące usługi odpowiadające wymaganiom zawartym w IWZ:

Lp.	Nazwa wykonanej usługi	Opis wykonanej usługi	Wartość usługi brutto (w zł)	Termin realizacji Podać okres od (m-c/rok) do (m-c/rok)	Nazwa zleceniodawcy
1					
2					
3					
4					

¹ Zgodnie z treścią Rozdziału V ust. 2 pkt. 1 IWZ: Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że: wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie co najmniej 4 usługi odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, w tym:

- wykonał lub wykonuje 2 usługi cateringowe świadczone w sposób ciągły przez okres co najmniej 6 miesięcy o wartości co najmniej 100.000 zł brutto każda. Jeżeli usługa przedstawiana na potwierdzenie spełnienia warunku jest w trakcie realizacji, to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 100.000 zł brutto każda

-wykonał obsługę co najmniej 2 pojedynczych imprez, w których (w każdej z nich) brało udział co najmniej 400 uczestników.

Zamawiający, w przypadku gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe i ciągłe, dopuszcza nie tylko zamówienia wykonane (tj. zakończone), ale również wykonywane. W takim przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi wypełniać wymogi określone przez Zamawiającego.

² Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu ani nie mogą być usługami realizowanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Wykonawca w celu uzyskania dodatkowych punktów w powyższym kryterium zobowiązany jest do wpisania informacji w tabeli, punkty będą przyznawane w ramach przedmiotowego kryterium za każdą usługę wykazaną ponad warunek (tj. powyżej 4 usług).

UWAGA: Dla usług wykazanych do uzyskania dodatkowych punktów nie będą miały zastosowania przepisy art. 26 ust. 3 i 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, ponieważ doświadczenie to nie jest wykazywane na potrzeby oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin, tel. (+48 91) 48 07 243, (+48 91) 48 07 253, fax (+48 91) 48 93 968, www.wzp.pl

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

UWAGA! Wykonawca do każdej z wykazanych usług musi dołączyć dowody potwierdzające ich należyte wykonanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.)

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia
(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)



Umowa nr

zawarta w dniu r. w Szczecinie pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim reprezentowanym przez Zarząd w osobach:

..... – Województwa Zachodniopomorskiego

..... – Województwa Zachodniopomorskiego

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....

.....

.....

.....

zwaną dalej „Wykonawcą”.

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku przeprowadzonego przez Zamawiającego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, w którym oferta złożona przez Wykonawcę została uznana za najkorzystniejszą.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
 - 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
 - 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
 - 3) obiekt przy Placu Holdu Pruskiego 8,
 - 4) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
 - 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
 - 6) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12 B,
 - 7) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
 - 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
 - 9) obiekt przy ul. Wyzwolenia 105,
 - 10) obiekt przy ul. Jagiellońskiej 32u/5,
 - 11) obiekt przy ul. Świętego Ducha 2,
 - 12) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecina.
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo

w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.

4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zlecenia realizacji usług cateringowych poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia (Załącznik nr 1 do umowy) oraz oferta Wykonawcy (Załącznik nr 2 do umowy), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
 - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
 - 2) miejsce realizacji usługi,
 - 3) planowaną liczbę uczestników,
 - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługi, o których mowa w § 2 ust. 1 w formie elektronicznej lub faksem, nie później niż na 1 dzień roboczy a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 50 osób nie później niż na 3 dni robocze, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: lub nr faksu:
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej do godziny 8:00 w dniu roboczym poprzedzającym dzień realizacji usługi a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 50 osób na 2 dni robocze przez terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

§ 3

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017r., poz. 149 ze zm.) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,

- 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
- 7) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki,
- 8) Podawania kawy w podgrzewaczu,
- 9) Podawania cukru w cukiernicach,
- 10) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
- 11) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej oraz stoły okrągłe do 10 osób wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe, bankietowe,), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 15 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 15 stołów bankietowych.
- 12) Wydzielenia i oznaczenia miejsc zwrotu naczyń brudnych, tak aby w żaden sposób nie łączyło się ono z miejscem ekspozycji potraw – dotyczy to bufetu szwedzkiego, w którym stosowany jest system samoobsługowy
- 13) Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymaganą temperaturę potraw
- 14) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku zgodnie z wytycznymi Instytutu Żywności i Żywienia, wg których optymalne temperatury dla posiłków to:
 - dla potraw na zimno (surówki, salatkę, wędliny, zimne sosy, chłodniki, napoje zimne itp.) 4°C
 - dla zup na gorąco minimum 75°C,
 - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne, jarskie itp.) minimum 63°C,
 - dla napojów gorących (kawa, herbata) minimum 80°C.
- 15) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
- 16) Zebrania i Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
- 17) Zebrania i pozostawienia na rzecz Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części produktów takich jak soki, woda, herbata, ciastka, owoce itp. W przypadku imprez następujących bezpośrednio po sobie Zamawiający dopuszcza, możliwość wykorzystania nieskonsumowanej części produktów (np. woda, herbata, soki, ciastka itp.) na kolejnej imprezie, po warunkiem, że łączna ilość dostarczonych produktów będzie odpowiadała ilościom wynikającym ze złożonych zamówień.
- 18) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie

należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych. Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością),

- 19) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków).
 - 20) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego wydawania posiłków przez kelnerów.
 - 21) Zapewnienia, w przypadku uroczystości o charakterze międzynarodowym, obsługi kelnerskiej przez co najmniej jednego kelnera posługującego się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
- 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
 - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe,
 - 4) Kanapki dekoracyjne nie będą przygotowane z pieczywa tostowego,
 - 5) Podane gramatury dotyczyć muszą dań i posiłków po obróbce termicznej,
 - 6) Zastawa będzie czysta, kompletna, niewyszczerbiona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

§ 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
3. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016r., poz. 1866 ze zm.).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.

5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

§ 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotęzł brutto (słownie złotych:) i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze.
2. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone w formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie wykonanych usług cateringowych.
4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:

Województwo Zachodniopomorskie
ul. Korsarzy 34
70 – 540 Szczecin
NIP: 851 – 28 – 71 – 498.
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy z zastrzeżeniem okoliczności opisanych w § 8 ust. 6 umowy.

§ 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr 1 do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 10 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2, za każdy przypadek nienależytego wykonania.

2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, polegającego np. na przygotowaniu mniejszej niż zamówiona ilości potraw lub posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca. Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.
3. Jeżeli ze względów technicznych i organizacyjnych nie będzie możliwe zlecenie innemu podmiotowi wykonania zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca, Zamawiający uzna zlecenie za niewykonane i będzie miał prawo naliczyć z tego tytułu karę umowną.
4. W razie niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty Zamawiającemu tytułem kary umownej kwoty stanowiącej równowartość 30 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2.
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w każdym przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy. Za nienależytą realizację zobowiązania uważa się w szczególności niedotrzymanie jakiegokolwiek zobowiązania wskazanego w § 3 umowy (np. niedotrzymanie terminów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 4 i 5 umowy).
6. W przypadku określonym w ust. 2, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym. Rozwiązanie umowy nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 4.
7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia, bez konieczności wcześniejszego wzywania go do zapłaty.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego w przypadku, gdy kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego.

§ 7

1. Osobą upoważnioną do wykonywania w imieniu Zamawiającego czynności związanych z realizacją niniejszej umowy, w tym w szczególności do prowadzenia wszelkiej korespondencji z Wykonawcą, naliczania i potrącania kar umownych, wprowadzania zmian w umowie w sposób określony w § 8 jest Pan Aleksander Olszanowski - Dyrektor Wydziału Administracyjnego.
2. Osobą upoważnioną do bieżących kontaktów z Wykonawcą w toku realizacji umowy w tym w szczególności przekazywania wiążących zleceń na usługi cateringowe jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
3. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
.....

§ 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

2. Stosownie do treści przepisu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
 - 1) terminu obowiązywania umowy,
 - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Strony dopuszczają także możliwość zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania przedstawicieli stron wyznaczonych do prowadzenia spraw związanych z realizacją umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, Strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.
4. Strony dopuszczają możliwość zmiany okresu realizacji niniejszej umowy, wskazanego w § 9 ust. 1. Zmiana będzie polegała na przedłużeniu tego okresu o nie więcej niż 3 miesiące i może nastąpić w przypadku, gdy do zakończenia pierwotnego terminu realizacji umowy całkowita wartość wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 5 ust 1 nie zostanie w pełni wykorzystana.
5. Wszelkie zmiany wprowadzane do niniejszej umowy dokonywane będą z poszanowaniem obowiązków wynikających z obowiązującego prawa, w tym w szczególności z art. 140 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz zasad ogólnych rządzących tą ustawą.
6. Strony przewidują możliwość wprowadzenia - w formie pisemnego aneksu - zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2017r. poz. 847),
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
7. Jeżeli zaktualizuje się którakolwiek z podstaw do zmiany wynagrodzenia, o której mowa w poprzednim ustępie, wykonawca zobowiązany jest poinformować o tym fakcie Zamawiającego w terminie do 15 dni od dnia wystąpienia przyczyn wpływających na zmianę kosztów wykonania zamówienia oraz zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu szczegółową kalkulację zmiany wysokości swojego wynagrodzenia, opartą o przesłanki

wymienione w ust. 6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień w zakresie odnoszącym się do przedstawionej kalkulacji, w tym w szczególności wyjaśnień, których celem jest jednoznaczne i wyczerpujące wykazanie, w jaki sposób zmiany przepisów, o których mowa w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, wpłynęły na koszt wykonania zamówienia. Ewentualna zmiana wysokości wynagrodzenia będzie poprzedzona badaniem dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę i będzie następowała w oparciu o aneks do umowy.

§ 9

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia jej zawarcia do dnia 31 grudnia 2018 r. i może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.
2. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy.
3. W przypadku rozwiązania umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 5 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty jej rozwiązania.

§ 10

Wszelkie zmiany niniejszej umowy jak i oświadczenia przewidziane w jej treści wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.

§ 11

1. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks Cywilny.
3. Integralną częścią niniejszej umowy są następujące załączniki:
 - a. Istotne Warunki Zamówienia – załącznik nr 1
 - b. Oferta Wykonawcy – załącznik nr 2.

WYKONAWCA

.....
.....

ZAMAWIAJĄCY

.....
.....

ZASTĘPCA DYREKTORA
Wydziału Organizacji
i Rozwoju Zasobów Ludzkich
Bartłomiej Kardas

Uzgodniono
pod względem formalno-prawnym
DYREKTOR
Wydziału Organizacji (1)
i Rozwoju Zasobów Ludzkich
Edward Trzybulecki