

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
DLA POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI PONIŻEJ
WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI
KWOTY 207.000 EURO
NA**

**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby
Urzędu Marszałkowskiego
Województwa Zachodniopomorskiego
w roku 2015 r.”**



SZCZECIN 2015

Kryształ

Spis treści

Rozdziały I – XXV:

I.	Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego:	3
II.	Tryb udzielenia zamówienia:	3
III.	Opis przedmiotu zamówienia:	4
IV.	Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych:	4
V.	Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli Zamawiający dopuszcza ich składanie:	4
VI.	Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP:	4
VII.	Termin wykonania zamówienia:	4
VIII.	Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełnienia tych warunków. Podstawy wykluczenia z postępowania:	4
IX.	Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy PZP oraz wykazania, że nie podlegają wykluczeniu z postępowania, w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy PZP:	6
X.	Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami oraz adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego, jeżeli Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną:	9
XI.	Wymagania dotyczące wadium:	10
XII.	Termin związania ofertą:	11
XIII.	Opis sposobu przygotowania ofert:	11
XIV.	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:	12
XV.	Opis sposobu obliczenia ceny:	13
XVI.	Informacja dotycząca walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli Zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych:	14
XVII.	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:	14
XVIII.	Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:	18
XIX.	Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:	18
XX.	Wzór umowy:	19
XXI.	Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wskazanie części zamówienia, która może być powierzona podwykonawcom. Zmiany umowy:	19
XXII.	Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli Zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej:	25
XXIII.	Informacje dodatkowe dotyczące wysokości zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot oraz aukcji elektronicznej, jeżeli zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:	25
XXIV.	Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:	25
XXV.	Wykaz załączników do SIWZ:	25

Kryształ

Szczecin, dnia 28 kwietnia 2015 r.

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.14.2015.SK

I. Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego:

Województwo Zachodniopomorskie – Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie

ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin

Tel.: 0 914 467 184 (120)

Fax: 0 914 467 185

NIP: 851-28-71-498

REGON: 811683876

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

www.bip.wzp.pl

Adres do korespondencji:

Województwo Zachodniopomorskie

– Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

ul. Piłsudskiego 40 – 42 (pokój 343)

70-421 Szczecin

Tel.: 0 914 467 184 (120)

Fax: 0 914 467 185

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

Informacja:

W dokumentacji przetargowej Zamawiający posługuje się logo Kryształów Przetargów Publicznych.

Kryształy Przetargów Publicznych to prestiżowe nagrody miesięcznika „Przetargi Publiczne”. Celem nagród jest promowanie dobrych praktyk w dziedzinie zamówień publicznych i podkreślanie wartości racjonalnego zarządzania środkami publicznymi.

W 2014 r. Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego otrzymał tę prestiżową nagrodę za realizację projektu pn. Usługi budowy, wdrożenia i dostosowania systemów informatycznych oraz dostawę infrastruktury technicznej w ramach projektu „e-Administracja i e-Turystyka w województwie zachodniopomorskim” – podprojekt e-Administracja.

II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Zamówienie udzielane jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art. 5, art. 10 ust. 1 i art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zmianami – dalej: „ustawa PZP”) oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej: „SIWZ”).
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ stosuje się przepisy ustawy PZP oraz aktów wykonawczych do ustawy PZP.
3. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia publicznego stosuje się przepisy dotyczące usług.

III. Opis przedmiotu zamówienia:

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2015 r.” szczegółowo opisanych w załączniku nr 7 do SIWZ.
2. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (Klasyfikacji 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
3. Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej z następujących programów operacyjnych i projektów:
 - a) Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2007 – 2013 i 2014 – 2020;
 - b) Pomoc Techniczna PROW na lata 2007 – 2013 i 2014 – 2020;
 - c) Program Operacyjny „Zrównoważony rozwój sektora rybołówstwa i nadbrzeżnych obszarów rybackich 2007-2013”;
 - d) Projekt systemowy „Profesjonalne kadry – lepsze jutro II” w ramach poddziałania 7.1.3 PO KL.
4. Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia kwotę w wysokości: **297.530,00 zł brutto.**

IV. Opis części zamówienia, jeżeli Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy PZP.

V. Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe, jeżeli Zamawiający dopuszcza ich składanie:

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

VI. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP:

Zamawiający przewiduje możliwość udzielania zamówień uzupełniających w wysokości nie wyższej niż 30% wartości zamówienia podstawowego.

VII. Termin wykonania zamówienia:

1. Umowa o udzielenie zamówienia publicznego zostanie zawarta na czas oznaczony.
2. Termin wykonania zamówienia: **od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2015 r.**

VIII. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków. Podstawy wykluczenia z postępowania:

1. W postępowaniu wziąć mogą udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:
Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) posiadaniem **aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.**

2) posiadania wiedzy i doświadczenia, poprzez wykazanie, że Wykonawca wykonuje lub wykonał należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **co najmniej 4 (słownie: cztery) usługi odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, w tym:**

a) **wykonał lub wykonuje co najmniej 2 (słownie: dwie) usługi cateringowe świadczone w sposób ciągły przez okres co najmniej 6 (słownie: sześciu) miesięcy, o wartości co najmniej 50.000 zł brutto każda.** Jeżeli usługa przedstawiana na potwierdzenie spełniania warunku jest w trakcie realizacji (usługa wykonywana), to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 50.000 zł brutto.

b) **wykonał co najmniej 2 (słownie: dwie) usługi polegające na obsłudze cateringowej pojedynczej imprezy, w której (w każdej z nich) brało udział co najmniej 400 uczestników.**

Za spełniającego warunek udziału w postępowaniu zostanie uznany zarówno wykonawca, który wykaże się zrealizowaniem usług opisanych w lit a) jak i usług opisanych w literze b) jako odrębnych niezwiązanych ze sobą usług, jak i wykonawca, który usługi opisane w lit b) wykonał w ramach świadczenia usług opisanych w lit a).

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

— Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

— Zamawiający nie precyzuje w tym zakresie żadnych wymagań, których spełnianie Wykonawca zobowiązany jest wykazać w sposób szczególny. Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami w trakcie realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia. **Oświadczenie winno być złożone na wzorze oświadczenia stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.**

Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z powyższym zapisem odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

3. W postępowaniu wziąć mogą udział Wykonawcy, w stosunku do których nie zachodzą podstawy do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1, 2 i 2a ustawy PZP.

4. Zamawiający dokona oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu na podstawie danych i informacji zawartych w żądanych i załączonych do oferty – dokumentach i oświadczeniach.
- IX. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy PZP oraz wykazania, że nie podlegają wykluczeniu z postępowania, w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1, 2 i 2a ustawy PZP:**
1. Potwierdzenie przez Wykonawców spełniania warunków udziału w postępowaniu, opisanych szczegółowo w rozdziale VIII SIWZ, niepodlegania wykluczeniu oraz potwierdzenie, że oferowane usługi lub dostawy odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, nastąpi w oparciu o analizę przedłożonych przez Wykonawcę oświadczeń lub dokumentów, o których mowa poniżej.
 2. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy PZP, Zamawiający żąda **oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia**, według wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SIWZ.
 3. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy PZP, Zamawiający żąda **listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej** według wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SIWZ.
 4. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy PZP, Zamawiający żąda, w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym **aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji**, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawców dokumentu w postaci wydruku z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego stanowiącego informację odpowiadającą odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców pobraną na podstawie art. 4 ust. 4a ustawy z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym (Dz. U. z 2013 r., poz. 1203 ze zm.), a dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą wydruku z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej mającego moc zaświadczenia o wpisie w CEIDG na podstawie art. 38 ust. 4 i 5 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz. U. z 2013 r., poz. 672 ze zm.).
 5. Na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 1) SIWZ należy przedstawić aktualne **zaświadczenie o wpisie 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 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
 6. Na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2) SIWZ należy przedstawić informacje o doświadczeniu Wykonawcy na formularzu pn.: „Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług” – **załącznik nr 5** do SIWZ.
Informacja musi potwierdzać spełnienie warunku, o którym mowa w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2) SIWZ, tj. musi zawierać w szczególności:

a) **Dane potwierdzające spełnianie warunku o którym mowa w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit. a) to jest:**

Nazwę i opis wykonanej lub wykonywanej usługi, wartość usługi (w zł), termin realizacji (podanie okresu od ... do ...), nazwę zlecniodawcy.

Do informacji muszą być dołączone dowody potwierdzające należyte wykonanie lub wykonywanie usług (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.). Z uwagi na charakter wymaganych usług, uznanych przez Zamawiającego za usługi ciągle, w sytuacji przedstawienia przez Wykonawcę poświadczenia, w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

b) **Dane potwierdzające spełnianie warunku o którym mowa w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit. b) to jest:**

Nazwę i opis wykonanej usługi, liczbę uczestników obsługiwanej imprezy, termin realizacji - podanie konkretnej daty (dzień/m-c/rok) lub okresu od (dzień/m-c/rok) do (dzień/m-c/rok), nazwę zlecniodawcy.

Do informacji muszą być dołączone dowody potwierdzające należyte wykonanie usług (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.).

7. Do oferty załączyć należy także **oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu** – zgodnie z załącznikiem nr 2 do SIWZ.
8. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, **zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 4 rozdziału IX SIWZ** składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
9. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w § 4 ust. 1 pkt 1 lit. a tiret pierwszy rozporządzenia¹, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem.
10. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, **zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 5 rozdziału IX SIWZ** składa odpowiadający/e im dokument/dokumenty wystawiony/e w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, o ile w przepisach właściwych dla tego kraju posiadanie wpisu do analogicznego rejestru jest wymagane.
11. W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez Wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, Zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

¹ Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane.

12. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:
 - 1) Dokumenty wymienione w pkt 2, 3 i 7 rozdziału IX SIWZ musi złożyć każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia bądź pełnomocnik występujący w imieniu wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
 - 2) Dokumenty wymienione w pkt 4 i 5 rozdziału IX SIWZ albo odpowiadające im dokumenty określone w pkt 8, 9 i 10 rozdziału IX SIWZ, winny być przedłożone przez każdego Wykonawcę.
 - 3) W celu wykazania spełnienia warunków szczegółowych, dokumenty wymienione w pkt 6 rozdziału IX SIWZ, winien przedłożyć w imieniu wszystkich ten, lub ci spośród Wykonawców, którzy łącznie spełniają dany warunek.
13. W przypadku, gdy o udzielenie zamówienia ubiega się **wspólnie kilku Wykonawców** do oferty winni załączyć dokument **pełnomocnictwa** wystawionego zgodnie z dyspozycją art. 23 ust. 2 ustawy PZP, tj. o zakresie co najmniej: do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
15. Dokumenty, o których mowa w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ Wykonawcy mogą składać w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, tj. przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym.
16. **Jeżeli z przedstawionych dokumentów wynika, że osoba, która podpisała ofertę nie jest uprawniona do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym, do oferty załączyć należy dokument pełnomocnictwa (w formie oryginału). W przypadku złożenia kopii pełnomocnictwa musi być ono potwierdzone za zgodność z oryginałem przez notariusza.**
17. Dodatkowo dla oświadczenia składanego zgodnie z wymaganiami art. 26 ust. 2b ustawy PZP (załącznik nr 6 do SIWZ) wymaga się zachowania formy pisemnej (musi zostać złożone w oryginale).
18. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu będzie nieczytelna lub będzie budzić wątpliwości co do jej prawdziwości.
19. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Zasada ta rozciąga się także na składane w toku postępowania wyjaśnienia, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, itp.
20. **Dodatkowe dokumenty, jakie muszą być złożone wraz z ofertą:**
 - 1) Dokument potwierdzający wniesienie wadium. Zasady wnoszenia wadium opisane są szczegółowo w rozdziale XI SIWZ.
 - 2) Dokumentacja fotograficzna (portfolio) – zgodnie z wymaganiami opisanymi w rozdziale XVII pkt 3 SIWZ.
 - 3) Formularz pn. Doświadczenie Wykonawcy/Wykaz usług na potrzeby kryterium oceny ofert „Doświadczenie wykonawcy” – **załącznik nr 5a** do SIWZ.
 - Dokument należy uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie wymagań opisanych w rozdziale XVII pkt 4 SIWZ.

- W dokumencie Wykonawca przedstawia dodatkowe wykonane lub wykonywane usługi cateringowe (poza usługami wymaganymi w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu).
- W dokumencie Wykonawca podaje w szczególności następujące informacje dotyczące wykazywanych usług: nazwę i opis wykonanej lub wykonywanej usługi, termin realizacji (podanie okresu od ... do ...), nazwę zleceniodawcy.

X. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami oraz adres poczty elektronicznej lub strony internetowej Zamawiającego, jeżeli Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną:

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem lub elektronicznie (zamowienia.publiczne@wzp.pl).
2. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie przez oferowany przedmiot zamówienia wymagań określonych przez Zamawiającego, a także zmiany lub wycofania oferty.
3. Jeżeli Wykonawca przekaże oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem, elektronicznie i pisemnie, za datę ich złożenia przyjmuje się datę wpływu dokumentu, stosownie do formy przekazu. Dokument uważa się za złożony w terminie, jeżeli adresat mógł zapoznać się z jego treścią przed upływem wyznaczonego terminu, z uwzględnieniem pkt. 2.
4. Zawsze dopuszczalna jest forma pisemna.
5. Jeżeli oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Natomiast, jeżeli Wykonawca odstąpi od potwierdzenia faktu otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przekazywanych faksem lub drogą elektroniczną, dowód transmisji danych jest równoznaczny z otrzymaniem korespondencji przez Wykonawcę w momencie przekazania jej przez Zamawiającego.
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawnienia źródła zapytania, a także zamieszczona na stronie internetowej, na której zamieszczona jest niniejsza SIWZ.
8. Zamawiający nie będzie udzielał ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do Zamawiającego zapytania, w sprawach wymagających zachowania formy pisemnej. Uzyskane odpowiedzi nie będą wiążące dla Zamawiającego i Wykonawców.
9. Osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami w związku z toczącym się postępowaniem są:

— w zakresie proceduralnym:

Stefan Kujawski, tel.: 0 91 44 67 184, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin

— w zakresie merytorycznym:

Wojciech Nowakowski, tel.: 0 91 48 07 307, ul. Korsarzy 34, 70 – 540 Szczecin.

XI. Wymagania dotyczące wadium:

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości **4 000,00 zł** (słownie: **cztery tysiące złotych 00/100**).
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.).
3. **UWAGA!** W tytule przelewu wadium wnoszonego w pieniądzu należy wskazać dane identyfikujące postępowanie, tak aby przyporządkowanie wadium do danego postępowania nie budziło żadnych wątpliwości, przykładowo: „wadium w przetargu nieograniczonym nr **WOIRZL.II.272.14.2015.SK**”, „wadium w przetargu na **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.**”, itp.
4. Wadium wniesione w formie innej niż pieniężna winno zawierać w dokumencie poręczenia lub gwarancji oznaczenie postępowania którego wadium dotyczy, zgodnie z przykładem wskazanym powyżej.
5. Z wadium wniesionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w formie innej niż pieniężna musi wynikać, że zabezpiecza ono ofertę wnoszoną przez Wykonawców składających ofertę wspólną.
6. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
7. Wadium wniesione w formie pieniężnej musi wpłynąć na konto Zamawiającego przed terminem składania ofert.
8. Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający przechowuje na osobnym rachunku bankowym.
9. Numer konta Zamawiającego, na które wnosi się wadium w formie pieniężnej: **PKO BP S.A. nr konta: 03 1020 4795 0000 9302 0130 2231**.
10. Zamawiający zwróci wadium wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.
11. Wadium wniesione 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.
12. Dokument wniesienia wadium musi być załączony do oferty.
13. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy PZP, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, lub pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt 3, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.

14. Zamawiający zatrzyma wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:
 - 1) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
 - 2) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
 - 3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.
15. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium:
 - 1) wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem art. 46 ust. 4a ustawy PZP;
 - 2) Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano;
 - 3) na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

XII. Termin związania ofertą:

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni, z tym, że bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

XIII. Opis sposobu przygotowania ofert:

1. Ofertę sporządza się w języku polskim, w formie pisemnej, przy użyciu formularza stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ, wypełnionego na maszynie do pisania, komputerze albo ręcznie, długopisem w sposób czytelny.
2. Nieczytelne oferty mogą zostać odrzucone.
3. Oferta musi być złożona przed upływem terminu składania ofert.
4. W przypadku załączenia do oferty innych dokumentów niż wymagane przez Zamawiającego (np. materiałów reklamowych i informacyjnych) zaleca się, aby stanowiły one odrębną część, niezłączoną z ofertą w sposób trwały. Dokumenty takie nie będą podlegały ocenie przez zamawiającego.
5. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami, oświadczeniami i dokumentami zamieścić należy w kopercie zaadresowanej na Zamawiającego: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin (pokój 343) z następującym dopiskiem: „Oferta na Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.” z dopiskiem „Nie otwierać przed dniem 8 MAJA..... 2015 r. godz. 12:30”.
5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Wykonawca złoży ofertę zgodnie z wymaganiami SIWZ.
7. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty i załączników były ponumerowane i parafowane. Brak ponumerowania i parafowania nie skutkuje odrzuceniem oferty.
8. Oferty winny być podpisane w wyznaczonych miejscach przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) w obrocie gospodarczym.

9. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym.
10. Oferta wraz z wymaganymi załącznikami, oświadczeniami i dokumentami jest jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.), a Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji podawanych do publicznej wiadomości podczas otwarcia ofert (art. 86 ust. 4 ustawy PZP).
11. Zaleca się aby Wykonawca, który zastrzega w odniesieniu do informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, że nie mogą być one udostępnione, złożył te informacje w osobnym segregatorze (opakowaniu) z odpowiednim oznaczeniem, zamieszczonym w tej samej kopercie, w której zamieszczona jest pozostała, jawna część oferty wraz z załącznikami, oświadczeniami i dokumentami.
12. Tajemnicą przedsiębiorstwa, zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 ze zm.) są: nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności.
UWAGA: W przypadku braku wykazania (złożenia właściwego uzasadnienia w terminie składania ofert), iż zastrzeżone dane stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa, Zamawiający uzna, iż nie została spełniona przesłanka podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania ich poufności i dane te staną się jawne od momentu otwarcia ofert.
13. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę
14. W zakresie składania oświadczeń woli dotyczących zmiany i wycofania oferty obowiązują takie same zasady jak dla składania ofert, tj. forma pisemna.
15. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane oraz zaadresowane w ten sam sposób jak oferta z dopiskiem, odpowiednio: „Zmiana” albo „Wycofanie”.

XIV. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:

1. Oferty należy składać w terminie do dnia **8 MAJA**..... 2015 r. do godziny **12:00** w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin (pokój nr 343). Jeżeli oferta wykonawcy nie będzie oznaczona w wymagany sposób, Zamawiający nie będzie ponosić żadnej odpowiedzialności za nieterminowe wpłynięcie oferty. Zamawiający nie będzie ponosić odpowiedzialności za nieterminowe złożenie oferty w szczególności w sytuacji, gdy oferta nie zostanie złożona do wskazanego pokoju.
2. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi tego samego dnia (**8 MAJA**..... 2015 r.) o godzinie **12:30** w pok. 308 w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin.
3. W przypadku złożenia oferty po terminie Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje wskazane w art. 86 ust. 4 ustawy PZP, jeżeli ich podanie przez Wykonawców było wymagane.

5. Informacje, o których mowa powyżej wpisuje się do odpowiedniego protokołu postępowania, którego treść Zamawiający niezwłocznie przekaże na wniosek Wykonawców, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

XV. Opis sposobu obliczenia ceny:

1. Za najkorzystniejszą ofertę uznana zostanie oferta, która uzyska najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert.
2. Wykonawca obowiązany jest przedłożyć **Ofertę cenową** na załączniku nr 1 do SIWZ.
3. W pkt 3 Oferty cenowej (załącznik nr 1 do SIWZ) Wykonawca wpisuje **łącną cenę brutto oferowaną za realizację zamówienia, obliczoną zgodnie z tabelą** (zawartą w pkt 4 Oferty cenowej).
4. Wykonawca dokonuje obliczenia powyższej **łącnej ceny brutto oferowanej za realizację zamówienia** zgodnie z ww. tabelą w następujący sposób:
 - w kolumnach od 1 do 5 (z których każda dotyczy określonych ilości osób spożywających posiłek) **wpisuje ceny jednostkowe brutto (tj. na jedną osobę)** odrębnie do każdego rodzaju posiłku.
 - w ramach poszczególnych kolumn (od 1 do 5), **dokonuje sumowania ww. cen jednostkowych brutto, wyniki wpisując w ostatnim wierszu.**
 - w kolumnie 6 wpisuje cenę jednostkową brutto za „Wypożyczenie stołów (cena za 1 stół)”, którą następnie przepisuje do ostatniego wiersza kolumny 6.
 - **następnie dokonuje sumowania sześciu kwot wskazanych w ostatnim wierszu** (tj. suma kolumny 1 + suma kolumny 2 + suma kolumny 3 + ...), wynik wpisując w ostatnim wierszu kolumny 7 („Suma kolumn 1, 2, 3, 4, 5, 6”).
 - **Obliczona w ww. sposób suma cen jednostkowych będzie tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia** wpisaną w pkt 3. Oferty cenowej.
5. **Cena podana w pkt 3. Oferty cenowej będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.**

Faktyczny koszt realizacji usługi (zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7 do SIWZ) uzależniony będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego tj. ilości poszczególnych rodzajów posiłków, które będą zamawiane podczas realizacji umowy.
6. Cena musi być podana w złotych polskich (PLN), cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
7. W cenie oferty powinny być uwzględnione w szczególności:
 - wszystkie należności publiczno – prawne z tytułu obrotu przedmiotem zamówienia;
 - wszelkie opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT);
 - a także wszelkie inne koszty jakie muszą być poniesione w celu prawidłowego realizowania przedmiotu zamówienia.
8. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia (tj. świadczeniem usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez **Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.**), w tym wszelkie zobowiązania Wykonawcy zawarte w **Opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 7 do SIWZ) – dalej: „OPZ” i Umowie (której wzór został zawarty w rozdziale XX SIWZ), w szczególności (zgodnie z treścią OPZ):**

- koszt zapewnienia posiłków zgodnie z rozdziałem III. OPZ - „Szczegółowy opis rodzajów posiłków”;
- koszt realizacji wszystkich obowiązków wskazanych w rozdziale IV. OPZ – „Szczegółowy opis sposobu realizacji przedmiotu zamówienia”;

9. Jeżeli Wykonawcy złożą oferty, których wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takich ofert doliczy do przedstawionych w nich cen podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XVI. Informacja dotycząca walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli Zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych:

1. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).
2. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.

XVII. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria oceny ofert:

Opis kryteriów oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Kryterium (waga w %)	Punkty
1.	Cena	65	65
2.	Kultura i estetyka podawania potraw	20	20
3.	Doświadczenie Wykonawcy	10	10
4.	Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia	5	5

2. W kryterium „Cena” (waga 65%) ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów w kryterium „cena”} = \frac{\text{Wartość najniższa brutto}}{\text{Wartość badana brutto}} \times 65\% (\text{waga}) \times 100 \text{ pkt}$$

W kryterium „cena” oferta może uzyskać **maksymalnie 65 punktów**.

Do obliczenia punktów za kryterium „Cena” Zamawiający przyjmie cenę podaną w pkt 3 Oferty cenowej (Załącznik nr 1 do SIWZ).

Cena podana w pkt 3 Oferty cenowej będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

3. W kryterium „**Kultura i estetyka podawania potraw**” (waga 20%) ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

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

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

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

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch II na 10 osób;
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Bankiet na 10 osób;
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy I na 10 osób;
- 4) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy III na 10 osób.

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

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

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

Za całe portfolio Wykonawca można uzyskać od 0 do 20 punktów od każdego członka komisji dokonującego oceny ofert – tj. od 0 do maksymalnie 5 punktów dla każdej z czterech kategorii zdjęć.

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

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

W kryterium „**Kultura i estetyka podawania potraw**” oferta może uzyskać **maksymalnie 20 punktów.**

Dokumentacja fotograficzna (portfolio): nie podlega uzupełnieniu. Wykonawcy nie będą wzywani do jej uzupełnienia, ponieważ dyspozycja wynikająca z art. 26 ust. 3 ustawy PZP dotyczy tylko i wyłącznie dokumentów składanych w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

4. W kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**” (waga 10%) ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” przedstawia dodatkowe (poza usługami wykazywanymi na potrzeby spełniania warunku udziału w postępowaniu) **wykonane lub wykonywane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert **usługi cateringowe** (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 wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”:

- 1) **Nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu** (wykazanymi w formularzu pn.: „Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług” – załącznik nr 5 do SIWZ). Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.
- 2) Wykonawcy nie będą wzywani do uzupełnienia usług wykazywanych na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium oceny ofert, ponieważ dyspozycja wynikająca z art. 26 ust. 3 ustawy PZP dotyczy tylko i wyłącznie dokumentów składanych w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Wykonawca przedstawia ww. usługi w formularzu pn. Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług na potrzeby kryterium oceny ofert „Doświadczenie wykonawcy” – **załącznik nr 5a** do SIWZ. Nie złożenie tego dokumentu wraz z ofertą lub uzyskanie (w wyniku oceny ofert) w przedmiotowym kryterium 0 pkt – nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy.

Ocena ofert w kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**” (waga 10%) zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”} = \frac{\text{Ilość uznanych dodatkowych usług w ofercie badanej}}{\text{Największa ilość uznanych dodatkowych usług w złożonych ofertach}} \times 10\% (\text{waga}) \times 100 \text{ pkt}$$

W kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**” oferta może uzyskać **maksymalnie 10 punktów**.

Uwaga! Wykonawcy w celu wykazania dodatkowych usług cateringowych na potrzeby kryterium oceny ofert nie mogą polegać na wiedzy i doświadczeniu podmiotu trzeciego w rozumieniu art. 26 ust. 2b ustawy PZP.

5. W kryterium „Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia” (waga 5%) ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

W ramach tego kryterium Wykonawca w pkt 5 Oferty cenowej (załącznik nr 1 do SIWZ) składa oświadczenie o ilości osób zdolnych do wykonania przedmiotowego zamówienia, którymi dysponuje (które będą wyznaczone do wykonywania usług, stanowiących przedmiot zamówienia).

W przypadku, gdy Wykonawca wskaże mniejszą liczbę osób niż 8 (słownie: osiem) lub nie wskaże żadnej wartości – Jego oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, jako że jej treść nie odpowiada treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

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” oferta może uzyskać maksymalnie 5 punktów.

- Oceny dokonywać będą członkowie komisji przetargowej, stosując zasadę, iż oferta nieodrzucona, zawierająca najkorzystniejszy bilans ww. kryteriów oceny ofert jest ofertą najkorzystniejszą.
- Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert (wskazane w pkt. 1) zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.
- Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę oferty.
- Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną (zgodnie z art. 91 ust. 4 ustawy PZP).
- W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Nie dopuszcza się prowadzenia między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.

12. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:
- 1) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla wykonawcy, oryginalności projektu wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od 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. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);
 - 2) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.
13. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.
14. Zamawiający odrzuca ofertę wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdza, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
15. Zamawiający poprawia w ofercie:
- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
16. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpi, co najmniej jedna przesłanka unormowana w art. 89 ust. 1 lub 90 ust. 3 ustawy PZP.

XVIII. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego:

1. Podpisanie umowy na realizację przedmiotu zamówienia nastąpi w terminie związania ofertą, w sposób ustalony indywidualnie z Wykonawcą, który złoży ofertę najkorzystniejszą pod względem kryteriów oceny ofert.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 ust. 1 ustawy PZP.

XIX. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy:

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XX. Wzór umowy:

Umowa nr

zawarta w dniu r. w Szczecinie pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim reprezentowanym przez Zarząd w osobach:

..... –Województwa Zachodniopomorskiego

..... –Województwa Zachodniopomorskiego

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....

.....

.....

reprezentowanym przez:

1)

2)

zwanym 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 2015 r. 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) 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 organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.

5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta Wykonawcy (Formularz nr 1 – Oferta cenowa), 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 2 dni**, a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 50 osób **nie później niż na 5 dni**, 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 3 dni** przed 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 2010r. nr 136, poz. 914 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 sztucców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego)
 - 7) Estetycznego podawania posiłków,
 - 8) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,

Kryształ

- 9) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzesel oraz stoły cateringowe i bankietowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzesel) oraz do 10 stołów bankietowych,
 - 10) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 11) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
 - 12) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 13) 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.
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) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (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

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 (Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 ze zm).
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 2013r., poz. 947).
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 kwotę nettozł tj. brutto.....(słownie złotych:) i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze.
2. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 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 uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
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.

§ 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 ... do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia polegającego 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 2 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
5. W przypadku niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, 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.
6. 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).
7. W przypadku określonym w ust. 5, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym. Rozwiązanie umowy nie pozbawia Zamawiającego prawa do naliczenia kary umownej, o której mowa w ust. 4.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia, bez konieczności wcześniejszego wzywania go do zapłaty.
9. 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.

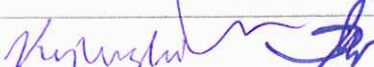
§ 7

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
2. 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 redakcyjnych Umowy, 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 weryfikujące dotychczasowe brzmienie umowy bądź 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. 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.
5. Za zmianę umowy nie będzie traktowana ustawowa zmiana wysokości stawki podatku od towarów i usług VAT.

§ 9

1. Strony zobowiązują się interpretować postanowienia niniejszej umowy w sposób zmierzający do zapewnienia partnerskiej współpracy między nimi.
2. Spory powstałe w związku z niniejszą umową będą rozstrzygane przez Strony przede wszystkim na drodze polubownej.
3. Jeżeli strony nie osiągną kompromisu na drodze polubownej sprawy sporne rozpoznawane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego. Przed wniesieniem powództwa, każda ze Stron obowiązana jest, co najmniej wezwać listem poleconym drugą Stronę do próby ugodowego zakończenia sporu.

§ 10

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia do dnia 31 grudnia 2015 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. 6 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

§ 11

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

§ 12

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. Oferta przetargowa – załącznik nr 1,
 - b. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia – załącznik nr 2.

XXI. Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wskazanie części zamówienia, która może być powierzona podwykonawcom. Zmiany umowy:

1. Zamawiający nie zastrzega wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.
2. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w całym zakresie przedmiotu zamówienia. Zamawiający nie wymaga wskazania w ofercie jaka część zamówienia będzie realizowana przy udziale podwykonawców.
3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy będzie tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie złożonej w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.
4. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzania zmian do treści umowy w zakresie wskazanym we wzorze umowy.

XXII. Maksymalna liczba Wykonawców, z którymi Zamawiający zawrze umowę ramową, jeżeli Zamawiający przewiduje zawarcie umowy ramowej:

Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

XXIII. Informacje dodatkowe dotyczące wysokości zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, jeżeli zamawiający przewiduje ich zwrot oraz aukcji elektronicznej, jeżeli zamawiający przewiduje aukcję elektroniczną:

1. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem ofert ponosi Wykonawca składający ofertę.
2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.




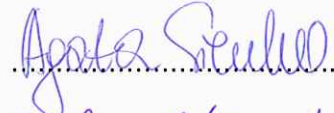


XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy PZP.

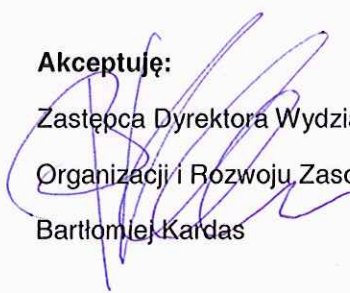
XXV. Wykaz załączników do SIWZ:

1. Oferta cenowa – załącznik nr 1.
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2.
3. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 3.
4. Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej/informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 4.
5. Doświadczenie Wykonawcy/Wykaz usług – załącznik nr 5.
6. Doświadczenie Wykonawcy/Wykaz usług na potrzeby kryterium oceny ofert „Doświadczenie wykonawcy” – załącznik nr 5a.
7. Oświadczenie składane zgodnie z wymaganiami art. 26 ust. 2 b ustawy Prawo zamówień publicznych – załącznik nr 6.
8. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7.


Niniejszą SIWZ przedkłada do akceptacji Komisja Przetargowa w następującym składzie:

<u>Funkcja w Komisji Przetargowej:</u>	Imię i Nazwisko:	Podpis:
Przewodniczący Komisji:	Henryka Staniszevska	Henryka Staniszevska.....
Członek:	Wojciech Nowakowski 
Członek:	Urszula JabłońskaURLOP 27.04.-05.05.2015 r.....
Członek:	Hanna BuchwaldURLOP 23.04.-12.05.2015 r..... 
Członek:	Wiesław Lichwa 
Członek:	Agata Siewko 
Sekretarz Komisji	Stefan Kujawski 

Akceptuję:


Zastępca Dyrektora Wydziału
Organizacji i Rozwoju Zasobów Ludzkich
Bartłomiej Kardas

z up. ZARZĄDZI WJEWÓDZTWA
Zatwierdzam.


.....Przemysław Włosek.....
.....Sekretarz Województwa.....
.....Dyrektor Generalny Urzędu.....
(Kierownik Zamawiającego)

Pełna nazwa Wykonawcy:

.....
.....

Adres siedziby Wykonawcy:

Ulica:

Kod, miejscowość:

Województwo:

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 rozpoczęciu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 207 000 euro na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.”.

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 ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.

3. Oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę: zł brutto
(słownie:)¹.
4. Wskazana powyżej cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą²:

Nr kolumny	1	2	3	4	5	6	7
ILOŚĆ OSÓB NA SPOTKANIU	Do 15 osób (zł brutto)	Od 16 do 30 osób (zł brutto)	Od 31 do 50 osób (zł brutto)	Powyżej 50 osób (zł brutto)	Powyżej 100 osób (zł brutto)		
RODZAJ POSIŁKU	Cena jednostkowa brutto (tj. na 1 osobę)					Cena jednostkowa brutto (tj. za 1 stół)	
<i>Bankiet</i>							
Lunch III							
Lunch II							
Lunch I							
Serwis kawowy III							
Serwis kawowy II							
Serwis kawowy I							
Dodatkowy zestaw kawowy (kawa herbata, ciastka) ³							
Wypożyczenie stołów (cena za 1 stół)⁴							
	suma kolumny 1: zł brutto	suma kolumny 2: zł brutto	suma kolumny 3: zł brutto	suma kolumny 4: zł brutto	suma kolumny 5: zł brutto	kolumna 6: zł brutto	Suma kolumn 1, 2, 3, 4, 5, 6: zł brutto⁵

¹ Cena podana w pkt 3. Oferty cenowej będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

² Należy wypełniać tylko niezacienione pola. Tabelę należy wypełnić w sposób opisany w rozdziale XV pkt 4-5.

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 ciastek kruchych, kawy i herbaty 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 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 obrusami. Cena za jeden stół powinna uwzględniać podane wyżej wymagania Zamawiającego.

⁵ Suma cen jednostkowych (suma kolumn) musi być tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia (podaną w pkt 3. Oferty cenowej).

5. Oświadczam, że w realizacji zamówienia będzie uczestniczył zespół składający się z⁶ osób.

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

7. Oświadczamy, że sposób reprezentacji wykonawców składających wspólną ofertę dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....

(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną)

8. 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.

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

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

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

10. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

11. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.

2.

3.

4.

5.

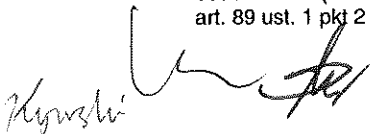
..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

⁶ Ilość osób podana w pkt 5. Oferty cenowej będzie służyła do oceny oferty w kryterium „Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia” (waga 5%) zgodnie z rozdziałem XVII pkt 5 SIWZ. Wskazanie mniejszej liczby osób niż 8 (słownie: osiem) lub nie wskazanie żadnej wartości będzie skutkowało odrzuceniem oferty na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP.



OŚWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Oświadczam, że reprezentowany przeze mnie wykonawca spełnia wszystkie warunki udziału w przedmiotowym postępowaniu określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz spełnia warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

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

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

[Handwritten signature]

**OŚWIADCZENIE
O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA**

Oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia reprezentowanego przeze mnie wykonawcy z przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia w oparciu o art. 24 ust. 1, 2 i 2a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze zm.).

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

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

**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ/
INFORMACJA O TYM, ŻE WYKONAWCA NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ¹.**

Zgodnie z art. 26 ust. 2 pkt. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm. dalej: ustawa PZP):

1. **Składamy listę podmiotów, razem z którymi należymy do tej samej grupy kapitałowej,** o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy PZP w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. O ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 331 z późn. zm.).

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu
1.		
2.		
3.		
.....		

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

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

2. **Informujemy, że nie należymy do grupy kapitałowej,** o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5 ustawy PZP w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. O ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. nr 50 poz. 331 z późn. zm.).

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

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

¹ Należy wypełnić pkt 1 albo pkt 2

Kryształ


Pieczęć Wykonawcy	Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług (Rozdział VIII pkt 1.2) SIWZ)
-------------------	---

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 207 000 euro na:

**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.”**

oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj. wykonujemy lub 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 SIWZ¹:

a) Oświadczamy, że wykonujemy lub wykonaliśmy następujące usługi odpowiadające wymaganiom zawartym z rozdziału VIII pkt 1 ppkt 2 lit. a) SIWZ:

Nr kol.	1	2	3	4
Lp.	Nazwa i opis usługi Uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit. a) SIWZ	Wartość usługi (w zł)² Uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit a) SIWZ	Termin realizacji Podać okres od (m-c/rok) do (m-c/rok)	Nazwa zleceniodawcy oraz numer telefonu³
1				
2				
...				

UWAGA! Wykonawca do każdej z wykazanych usług musi dołączyć dowody potwierdzające, ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.)⁴.

¹ W postępowaniu wziąć mogą udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące posiadania wiedzy i doświadczenia (opisane w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 SIWZ), poprzez wykazanie, że Wykonawca wykonuje lub wykonał należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej 4 (słownie: cztery) usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia, w tym:

- a) wykonał lub wykonuje co najmniej 2 (słownie: dwie) usługi cateringowe świadczone w sposób ciągły przez okres co najmniej 6 (słownie: sześciu) miesięcy, o wartości co najmniej 50.000 zł brutto każda. Jeżeli usługa przedstawiana na potwierdzenie spełniania warunku jest w trakcie realizacji (usługa wykonywana), to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 50.000 zł brutto.
- b) wykonał co najmniej 2 (słownie: dwie) usługi polegające na obsłudze cateringowej pojedynczej imprezy, w której (w każdej z nich) brało udział co najmniej 400 uczestników.

Za spełniającego warunek udziału w postępowaniu zostanie uznany zarówno wykonawca, który wykaże się zrealizowaniem usług opisanych w lit a) jak i usług opisanych w literze b) jako odrębnych niezwiązanych ze sobą usług, jak i wykonawca, który usługi opisane w lit b) wykonał w ramach świadczenia usług opisanych w lit a).

² Wartość usługi należy podać w zł (w złotych polskich).

³ Zamawiający zaleca wskazanie numeru telefonu Zleceniodawcy.

b) Oświadczamy, że wykonaliśmy następujące usługi odpowiadające wymaganiom zawartym z rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit. b) SIWZ

Nr kol.	1	3	4	5
Lp.	Nazwa i opis usługi Uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit. b) SIWZ	Liczba uczestników obsługiwanej imprezy Uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie warunku udziału w postępowaniu opisanego w rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 lit b) SIWZ	Termin realizacji Podać konkretną datę (dzień/m-c/rok) lub okres od (dzień/m-c/rok) do (dzień/m-c/rok)	Nazwa zleceniodawcy oraz numer telefonu⁵
1				
2				
...				

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

..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

⁴ Z uwagi na charakter wymaganych usług, uznanych przez Zamawiającego za usługi ciągłe, w sytuacji przedstawienia przez Wykonawcę poświadczenia, w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

⁵ Zamawiający zaleca wskazanie numeru telefonu Zleceniodawcy.

Pieczęć Wykonawcy	Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług na potrzeby kryterium oceny ofert „Doświadczenie wykonawcy” (Rozdział VIII pkt 4 SIWZ)
-------------------	--

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości poniżej 207 000 euro na:

**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2015 r.”**

oświadczamy, że (poza usługami wykazywanymi na potrzeby spełniania warunku udziału w postępowaniu – wykazanymi w formularzu pn. „Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług” – załącznik nr 5 do SIWZ) **wykonaliśmy lub wykonujemy należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert **następujące usługi cateringowe** (niezależnie od ich wartości i tego, czy były świadczone w sposób ciągły) **spełniające wymagania opisane w rozdziale XVII pkt 4 SIWZ¹:**

Nr kol.	1	2	3
Lp.	Nazwa i opis usługi Uzupełnić w sposób wskazujący na spełnianie wymagań opisanych w rozdziale XVII pkt 4 SIWZ	Termin realizacji Podać okres od (m-c/rok) do (m-c/rok)	Nazwa zleceniodawcy oraz numer telefonu²
1			
2			
3			

¹ Zgodnie z rozdziałem XVII pkt 4 SIWZ: W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” (waga 10%) ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” przedstawia **dotatkowe** (poza usługami wykazywanymi na potrzeby spełniania warunku udziału w postępowaniu) **wykonane lub wykonywane należycie** w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert **usługi cateringowe** (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 wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”:

- 1) Nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (wykazanymi w formularzu pn.: „Doświadczenie Wykonawcy / Wykaz usług” – załącznik nr 5 do SIWZ). Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.
- 2) Wykonawcy nie będą wzywani do uzupełnienia usług wykazywanych na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium oceny ofert, ponieważ dyspozycja wynikająca z art. 26 ust. 3 ustawy PZP dotyczy tylko i wyłącznie dokumentów składanych w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu.

Ocena ofert w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” (waga 10%) zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru wskazanego w rozdziale XVII pkt 4 SIWZ. W kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” oferta może uzyskać maksymalnie 10 punktów.

² Zamawiający zaleca wskazanie numeru telefonu Zleceniodawcy.

4			
5			
6			

UWAGA!

1. Wykonawca do każdej z wykazanych usług musi dołączyć dowody potwierdzające, ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.)³.
2. Wykonawcy w celu wykazania dodatkowych usług cateringowych na potrzeby kryterium oceny ofert nie mogą polegać na wiedzy i doświadczeniu podmiotu trzeciego w rozumieniu art. 26 ust. 2b ustawy PZP.

..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

..... , dnia

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

³ Z uwagi na charakter przedmiotowego zamówienia uznanego przez Zamawiającego za usługę ciągłą, w sytuacji przedstawienia przez Wykonawcę poświadczenia, w odniesieniu do nadal wykonywanych usług poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2015”.

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 2015 r. 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 Holdu Pruskiego 8,
- 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
- 6) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
- 7) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
- 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
- 9) 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 I, lunch II, lunch III, 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).

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 obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu. Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł), do 10 stołów bankietowych. **Powyższe koszty wykonawca kalkuluje w cenach jednostkowych.** Wykonawca zapewni stoły niezbędne do wystawiania i wydawania potraw.

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.

Rodzaj posiłku	ILOŚĆ SPOTKAŃ PLANOWANYCH W 2015 r.				
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób
Bankiet	1	2	1	1	4
Lunch III	2	6	8	1	3
Lunch II	1	5	2	1	2
Lunch I	16	5	4	2	4
Serwis kawowy III	60	9	15	4	3
Serwis kawowy II	64	63	11	1	4
Serwis kawowy I	135	95	8	8	9
Dodatkowy zestaw kawowy (kawa, herbata, ciastka)*	1	1	4	2	16

* W odniesieniu do dłużej 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 ciastek kruchych, kawy i herbaty 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).

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 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)

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) świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę). kanapki dekoracyjne 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)
- 6) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 45 g)
- 7) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 50 g)

4. **Lunch I** obejmować będzie:

- 1) zupę I (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),

5. **Lunch II** składać się będzie z:

- 1) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 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) **do wyboru:**

danie główne – co najmniej 4 rodzaje potraw (jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g); danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj);

albo

zupa II – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę);

- do lunchu podawany będzie koszt pieczywa mieszanego (serwowane bez ograniczeń);
- sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g 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), ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę).

6. **Lunch III** składać się będzie z

- 1) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 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) danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g); danie główne obejmować będzie potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), jarskie (jeden rodzaj);
- 5) zupa I – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę);

- sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g 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), ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę).

7. **Bankiet** składać się będzie z:

- 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 – co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju łącznie 150 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (jeden rodzaj), 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 - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 150 g), propozycje będą obejmowały potrawy mięsne (dwa rodzaje), rybne (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj).
 - sałatki - co najmniej 5 rodzajów, 5 porcji na osobę (po jednej porcji z każdego rodzaju, po 150 g na osobę),
- 6) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) 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.

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, np. sernik, szarlotka, babka piaskowa, rogaliki z nadzieniem.
10	Ciasteczka bankietowe w bibułkach
Ciastka kruche	
11	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki 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 makaronem
15	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
16	Barszcz czerwony z pasztecikiem
17	Barszcz czerwony z uszkami lub koldunami
18	Krem z brokułów
19	Chłodnik litewski z jajkiem
20	Cebulowa
Zupy II	
21	Zupa gulaszowa
22	Flaki
23	Żurek z kielbasą i jajkiem
Dania główne	
24	Gulasz wołowy z warzywami
25	Filet drobiowy w sosie grzybowym
26	Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami
27	Łosoś z grilla
28	Karp smażony
29	Filet z dorsza smażony

Kryształ



30	Schab po staropolsku
31	Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
32	Polędwiczki wieprzowe z owocem
33	Pierogi ruskie z cebulką
34	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym
35	Pierogi z kapustą i grzybami
36	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
37	Bakłażan faszerowany
38	Filet z mintaja lub morszczuka
39	Kotlet schabowy
Dodatki	
Dodatki do dań głównych (dodatki skrobiowe)	
40	Ziemniaki gotowane
41	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
42	Ryż
43	Kasza
44	Makaron
45	Kluseczki półfrancuskie
46	Pieczywo jasne/ ciemne
Salaty	
52	Salata vinegrette
53	Zestaw surówek warzywnych
Przekąski ciepłe	
54	Eskałopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym
55	Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym
56	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietanowo-kurkowym
57	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym
58	Panierowany ser masdamer z polską borówką
Bufet zimny	
Zakąski	
59	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami
60	Schab staropolski ze śliwką
61	Szparagi w szynce
62	Śledź w oleju
63	Śledź w śmietanie

64	Ryba w galarecie (filet z mintaja, morszczuka)
65	Miruna w warzywach (na sposób grecki)
66	Koreczki z pieczonym łososiem
67	Koreczki z suszonych pomidorów i fety
Sałatki	
68	Sałatka grecka z fetą i oliwkami
69	Sałatka brokułowa
70	Sałatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami
71	Sałatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym
72	Sałatka z tuńczyka
Koreczki	
73	Kabanos, ser żółty, oliwki
74	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
75	Szynka, papryka, ser żółty
Tartinki	
76	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
Kanapki dekoracyjne	
77	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
78	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
79	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
80	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami
81	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką
82	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem

Jeżeli Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów.

W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

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 2010r. nr 136, poz. 914 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 sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego)
 - 7) Estetycznego podawania posiłków,
 - 8) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
 - 9) 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 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 10 stołów bankietowych,
 - 10) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 11) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
 - 12) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
 - 13) 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).
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) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (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 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 2013r., poz. 947).
 7. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
 8. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.