

**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 2016 I W 2017 ROKU”**



SZCZECIN 2015

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

Spis treści

Rozdział I – XXV:

I.	Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego:	3
II.	Tryb udzielenia zamówienia:	3
III.	Opis przedmiotu zamówienia:	3
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 spełniania tych warunków. Podstawa wykluczenia z postępowania:	4
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 i 2 ustawy PZP:	5
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:	8
XI.	Wymagania dotyczące wadium:	9
XII.	Termin związania ofertą:	10
XIII.	Opis sposobu przygotowania ofert:	11
XIV.	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert:	12
XV.	Opis sposobu obliczenia ceny:	12
XVI.	Informacja dotycząca walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą, jeżeli Zamawiający przewiduje rozliczenia w walutach obcych:	13
XVII.	Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert:	13
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:	18
XXI.	Informacja o obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia. Wskazanie części zamówienia, która może być powierzona podwykonawcom. Zmiany umowy:	18
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:	26
XXV.	Wykaz załączników do SIWZ:	26

Szczecin, dnia 30 listopada 2015 r.

Znak sprawy: WOIRZL.II.272.41.2015.KW

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.: 0 914 467 170 (120)

Fax: 0 914 467 185

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

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 2016 i w 2017 roku”** 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) Pomoc techniczna RPO na lata 2014 – 2020, Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego;

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

b) Pomoc Techniczna PROW na lata 2014 – 2020.

4. Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia kwotę w wysokości: **494 391,940 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 20% wartości zamówienia podstawowego.

VII. Termin wykonania zamówienia:

1. Umowa o udzielenie zamówienia publicznego zostanie zawarta na czas oznaczony.
2. Termin wykonania zamówienia: **od 1 stycznia 2016 r. do 31 grudnia 2017 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 zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2015.594), że jest wpisany do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
 - 2) posiadania wiedzy i doświadczenia, poprzez wykazanie, że wykonuje lub wykonał w okresie ostatnich 3 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 2 (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, to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 50.000 zł brutto.
 - b) wykonał obsługę co najmniej 2 (dwóch) pojedynczych imprez, w których (w każdej z nich) brało udział co najmniej 400 uczestników.
Ww. warunek zostanie uznany za spełniony jeżeli w ramach usług opisanych w lit. a) zawierają się również usługi wymienione w lit. b).
 - 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. 4aa 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 aktualny dokument potwierdzający **wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej** zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz.U.2015.594)
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 zleceniodawcy.

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 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.

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 zleceniodawcy.

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.
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 szczególnych, 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.**

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.

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:
Katarzyna Witkowska, tel.: 0 91 44 67 170, 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 wnieścia wadium w wysokości **12 000,00 zł** (słownie: **dwanaście tysięcy 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.272.41.2015.KW**”, „wadium w przetargu na **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2016 i w 2017 roku**”, 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 spowodowało 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 2016 i 2017 roku.” z dopiskiem „Nie otwierać przed dniem10 grudnia..... 2015 r. godz. 13³⁰”.
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,

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

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 10 grudnia 2015 r. do godziny 13⁰⁰ 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 (10 grudnia 2015 r.) o godzinie 13³⁰ 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 przekaze 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. **Cena podana w pkt 3 oferty cenowej stanowi maksymalną wartość umowy i jednocześnie całkowite prognozowane wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem, że podane ilości imprez i liczba uczestników mogą ulec zmianie w toku realizacji zamówienia.**
5. 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:

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

- 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 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 złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami.
10. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

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	50	50
2.	Kultura i estetyka podawania potraw	30	30
3.	Doświadczenie Wykonawcy	10	10
4.	Liczba osób uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia	5	5

5.	Zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób wskazanych w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy UZP.	5	5
----	---	---	---

2. W kryterium „Cena” (waga 50%) ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

$$\text{Liczba punktów w kryterium „cena”} = \frac{\text{Wartość najniższa brutto}}{\text{Wartość badana brutto}} \times 50\% (\text{waga}) \times 100 \text{ pkt}$$

W kryterium „cena” oferta może uzyskać **maksymalnie 50 punktów**.

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

3. W kryterium „Kultura i estetyka podawania potraw” (waga 30%) 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 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 30 punktów od każdego członka komisji dokonującego oceny ofert – tj. od 0 do maksymalnie 10 punktów dla każdej z trzech 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 30 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 ani nie mogą być usługami realizowanymi w ramach usług wykazywanych na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (wykazany 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 6 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**.

6. Kryterium „Zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób wskazanych w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy UZP.”

Zamawiający w ramach tego kryterium przyzna dodatkowe 5 pkt Wykonawcy, który w pkt 3 Oferty cenowej (załącznik nr 1 do SIWZ) zadeklaruje zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób wskazanych w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy UZP, tj.:

- a) bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- b) niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,

c) innych niż określone w lit. a lub b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym – lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Wykonawca, który zadeklaruje w swojej ofercie zatrudnienie ww. osób uzyska 5 pkt. W przypadku, gdy Wykonawca nie zadeklaruje zatrudnienia ww. osób, ofercie zostanie w tym kryterium przyznane „0” pkt., ale oferta nie zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy p.z.p.

7. Oceny dokonywać będą członkowie komisji przetargowej, stosując zasadę, iż oferta nieodrzucona, zawierająca najkorzystniejszy bilans ww. kryteriów oceny ofert jest ofertą najkorzystniejszą.
8. Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert (wskazane w pkt. 1) zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
9. Liczba punktów za poszczególne kryteria oceny ofert zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.
10. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą końcową ocenę oferty.
11. 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).
12. 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.
13. 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.
14. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny, spoczywa na wykonawcy.
15. 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.
16. 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.
17. 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:

.....
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 2016 i w 2017 roku 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 (Załącznik nr 1 do umowy) oraz oferta Wykonawcy (Załącznik nr 2 do umowy), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

§ 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
 - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
 - 2) miejsce realizacji usługi,
 - 3) planowaną liczbę uczestników,
 - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługi, o których mowa w § 2 ust. 1 w formie elektronicznej lub faksem, **nie później niż na 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 2015r., poz. 594) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
 - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
 - 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
 - 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
 - 7) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki.
 - 8) 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),
 - 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 dbania 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.), niezuzyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi w branży gastronomicznej 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 2015r., poz. 594).
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 ze zm.).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

§ 5

1. W sytuacji gdy Wykonawca, w złożonej ofercie, zadeklarował zatrudnienie przy realizacji zamówienia osób wskazanych w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2015 r. Prawo zamówień publicznych, tj:
 - a) bezrobotnych lub młodocianych w celu przygotowania zawodowego, o których mowa w przepisach o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
 - b) niepełnosprawnych, o których mowa w przepisach o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych,
 - c) innych niż określone w lit. a lub b, o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.- zobowiązany będzie przed podpisaniem umowy przedłożyć Zamawiającemu wykaz tych osób. Wykaz osób stanowić będzie załącznik nr 3 do niniejszej umowy.
2. Deklaracja, o której mowa w ust. 1 dotyczy całego okresu realizacji umowy.
3. Wykonawca jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o każdej zmianie w składzie osób wskazanych w załączniku, o którym mowa w ust. 1 oraz w razie konieczności, jego aktualizacji.
4. Zamawiający ma prawo do kontrolowania sposobu wykonania zamówienia w każdym momencie trwania realizacji zamówienia w zakresie weryfikacji czy osoba / osoby

wskazane w załączniku, o którym mowa ust. 1, są faktycznie zatrudnione przy realizacji zamówienia.

5. Zamawiający dokona weryfikacji, o której mowa w ust. 4 na podstawie **przedkładanych do wglądu** przez Wykonawcę na wniosek Zamawiającego, raportów ZUS RMUA, ZUS DRA albo deklaracji PFRON potwierdzających zatrudnienie osób, o których mowa w ust. 1 za miesiąc poprzedzający miesiąc, w którym przeprowadzana jest weryfikacja.
6. W sytuacji gdy przeprowadzona weryfikacja nie potwierdzi realizacji zobowiązania Wykonawcy, o której mowa w ust. 1, Wykonawca zobowiązany będzie zapłacić karę umowną w wysokości 0,5 % maksymalnej wartości umowy brutto wskazanej w § 6 ust. 1.

§ 6

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę **netto** zł tj. **brutto** zł brutto (słownie złotych:) i zawiera wszystkie składniki cenotwórcze.
2. Rozliczenie pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą nastąpi w oparciu o ceny jednostkowe brutto określone w formularzu oferty stanowiącym Załącznik nr 2 do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie wykonanych usług cateringowych.
4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:
Województwo Zachodniopomorskie
ul. Korsarzy 34
70 – 540 Szczecin
NIP: 851 – 28 – 71 – 498.
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień 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.

§ 7

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr 1 do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 6 ust. 2, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, polegającego np. na przygotowaniu mniejszej niż zamówiona ilości potraw lub posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca.

Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.

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

§ 8

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:

§ 9

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do treści przepisu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
 - 1) terminu obowiązywania umowy,
 - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Strony dopuszczają także możliwość zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania przedstawicieli stron wyznaczonych do prowadzenia spraw związanych z realizacją umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności

przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, Strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.

4. Strony dopuszczają możliwość zmiany okresu realizacji niniejszej umowy, wskazanego w § 11 ust. 1. Zmiana będzie polegała na przedłużeniu tego okresu o nie więcej niż 3 miesiące i może nastąpić w przypadku, gdy do zakończenia pierwotnego terminu realizacji umowy Zamawiający nie zawrze nowej umowy na usługi objęte niniejszą umową, a całkowita wartość wynagrodzenia brutto, wskazanego w § 6 ust 1 nie zostanie w pełni wykorzystana.
5. Wszelkie zmiany wprowadzane do niniejszej umowy dokonywane będą z poszanowaniem obowiązków wynikających z obowiązującego prawa, w tym w szczególności z art. 140 ust. 3 ustawy Prawo zamówień publicznych oraz zasad ogólnych rządzących tą ustawą.
6. Strony przewidują możliwość wprowadzenia - w formie pisemnego aneksu - zmian wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. z 2002r. Nr 200, poz. 1679 ze zm.),
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
7. Jeżeli zaktualizuje się którakolwiek z podstaw do zmiany wynagrodzenia, o której mowa w poprzednim ustępie, wykonawca zobowiązany jest poinformować o tym fakcie Zamawiającego w terminie do 15 dni od dnia wystąpienia przyczyn wpływających na zmianę kosztów wykonania zamówienia oraz zobowiązany jest przedstawić Zamawiającemu szczegółową kalkulację zmiany wysokości swojego wynagrodzenia, opartą o przesłanki wymienione w ust. 6. Zamawiający może żądać od Wykonawcy dodatkowych wyjaśnień w zakresie odnoszącym się do przedstawionej kalkulacji, w tym w szczególności wyjaśnień, których celem jest jednoznaczne i wyczerpujące wykazanie, w jaki sposób zmiany przepisów, o których mowa w art. 142 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, wpłynęły na koszt wykonania zamówienia. Ewentualna zmiana wysokości wynagrodzenia będzie poprzedzona badaniem dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę i będzie następowała w oparciu o aneks do umowy.

§ 10

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.

§ 11

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia..... do dnia 31 grudnia 2017 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 § 7 ust. 5 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty jej rozwiązania.

§ 12

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

§ 13

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. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia – załącznik nr 1
 - b. Oferta przetargowa – załącznik nr 2.
 - c. Wykaz osób wskazany w § 5 umowy.

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.

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

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.

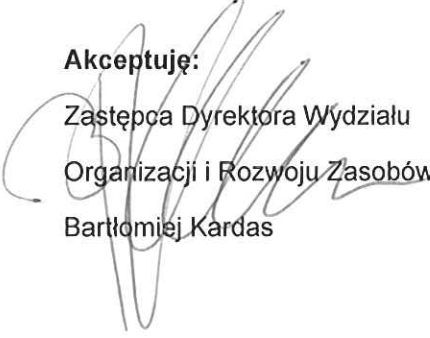
XXV. Wykaz załączników do SIWZ:

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	
Członek:	Wojciech Nowakowski	
Członek:	Urszula Jabłońska	
Członek:	Hanna Buchwald	
Członek:	Wiesław Lichwa	
Członek:	Agata Siewko	
Sekretarz Komisji	Katarzyna Witkowska	

Akceptuję:


Zastępca Dyrektora Wydziału
Organizacji i Rozwoju Zasobów Ludzkich
Bartłomiej Kardas

z up. ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA

Zatwierdzam:


Przemysław Włosek
Sekretarz Województwa
Dyrektor Generalny Urzędu
(Kierownik Zamawiającego)

Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego

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

www.wzp.pl

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 2016 roku i 2017 roku”.

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. Oświadczam, że przy realizacji przedmiotu zamówienia zostaną zatrudnione osoby, o których mowa w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy UZP¹
4. Oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę: zł brutto (słownie:)².
5. Wskazana powyżej cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą³:

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa za osobę (zł brutto)	Średnia liczba osób *	Przewidywana na ilość spotkań **	Wartość całościowa (cena jednostkowa x liczba osób x ilość spotkań) (zł brutto)
Bankiet do 15 osób		8	1	
Bankiet na 16 do 30 osób		23	1	
Bankiet na 31 do 50 osób		41	1	
Bankiet na 51 do 100 osób		76	2	
Bankiet na 101 do 300 osób		201	2	
Bankiet powyżej 300 osób		400	1	
Lunch III do 15 osób		8	1	
Lunch III na 16 do 30 osób		23	1	
Lunch III na 31 do 50 osób		41	1	
Lunch III na 51 do 100 osób		76	1	
Lunch III na 101 do 300 osób		201	1	
Lunch III powyżej 300 osób		400	1	
Lunch II do 15 osób		8	7	
Lunch II na 16 do 30 osób		23	3	
Lunch II na 31 do 50 osób		41	3	
Lunch II na 51 do 100 osób		76	1	

¹ Niepotrzebne skreślić. W przypadku nie skreślenia Zamawiający przyjmie, że Wykonawca przy realizacji zamówienia nie zatrudni osób, o których mowa w art. 29 ust 4 pkt 1 ustawy UZP.

² Cena podana w pkt 3 oferty cenowej stanowi maksymalną wartość umowy i jednocześnie całkowite prognozowane wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu zamówienia, z zastrzeżeniem, że podane ilości imprez i liczba uczestników mogą ulec zmianie w toku realizacji zamówienia.

³ Należy wypełniać tylko niezacienione pola. Tabelę należy wypełnić w sposób opisany w rozdziale XV pkt 4-5.

Lunch II na 101 do 300 osób		201	1	
Lunch II powyżej 300 osób		400	1	
Lunch I do 15 osób		8	11	
Lunch I na 16 do 30 osób		23	4	
Lunch I na 31 do 50 osób		41	1	
Lunch I na 51 do 100 osób		76	5	
Lunch I na 101 do 300 osób		201	1	
Lunch I powyżej 300 osób		400	1	
Serwis kawowy III do 15 osób		8	24	
Serwis kawowy III na 16 do 30 osób		23	7	
Serwis kawowy III na 31 do 50 osób		41	2	
Serwis kawowy III na 51 do 100 osób		76	4	
Serwis kawowy III na 101 do 300 osób		201	1	
Serwis kawowy III powyżej 300 osób		400	1	
Serwis kawowy II do 15 osób		8	24	
Serwis kawowy II na 16 do 30 osób		23	17	
Serwis kawowy II na 31 do 50 osób		41	6	
Serwis kawowy II na 51 do 100 osób		76	5	
Serwis kawowy II na 101 do 300 osób		201	1	
Serwis kawowy II powyżej 300 osób		400	1	
Serwis kawowy I do 15 osób		8	30	
Serwis kawowy I na 16 do 30 osób		23	18	
Serwis kawowy I na 31 do 50 osób		41	5	
Serwis kawowy I na 51 do 100 osób		76	6	

Serwis kawowy I na 101 do 300 osób		201	2	
Serwis kawowy I powyżej 300 osób		400	1	
Dodatkowy zestaw kawowy ⁴ do 15 osób		8	4	
Dodatkowy zestaw kawowy na 16 do 30 osób		23	4	
Dodatkowy zestaw kawowy na 31 do 50 osób		41	3	
Dodatkowy zestaw kawowy na 51 do 100 osób		76	3	
Dodatkowy zestaw kawowy na 101 do 300 osób		201	1	
Dodatkowy zestaw kawowy powyżej 300 osób		400	1	
			Suma ⁵	

* Podana ilość osób ma charakter szacunkowy i może zmienić się w trakcie realizacji umowy.

** Podane ilości spotkań mają charakter szacunkowy i mogą zmienić się w trakcie realizacji umowy.

6. Oświadczam, że w realizacji zamówienia będzie uczestniczył zespół składający się z⁶ osób.
7. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
8. Oświadczamy, że sposób reprezentacji wykonawców składających wspólną ofertę dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący:

.....

(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną)

9. 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.
10. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Zamawiającym w sprawie niniejszego zamówienia są:
1. tel..... fax.....
2. tel..... fax.....
11. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

⁴ 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.

⁵ Suma wartości całkowitych poszczególnych rodzajów posiłków musi być tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia (podaną w pkt 3. Oferty cenowej).

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.

12. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1.
2.
3.
4.
5.

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

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



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)

**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

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 2016 i w 2017 roku”**

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 SIWZ:

a) Oświadczamy, że wykonujemy lub wykonaliśmy następujące usługi odpowiadające wymaganiom zawartym z rozdziale 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)¹ 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 telefonu²
1				
2				
...				

UWAGA! Wykonawca do każdej z wykazanych usług musi dołączyć dowody potwierdzające, ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.)³.

¹ Wartość usługi należy podać w zł (w złotych polskich).

² Zamawiający zaleca wskazanie numeru telefonu Zleceniodawcy.

³ 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.

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 telefonu⁴
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 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 2016 i w 2017 roku”**

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 SIWZ:**

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 telefonu¹
1			
2			
3			
...			

UWAGA!

- Wykonawca do każdej z wykazanych usług musi dołączyć dowody potwierdzające ich należyte wykonanie lub wykonywanie (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.)².
- Usługi wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu ani nie mogą być usługami realizowanymi w ramach usług wykazywanych na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.

¹ Zamawiający zaleca wskazanie numeru telefonu Zleceniodawcy.

² 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.

3. 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)

Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2016 i w 2017 roku”.

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 2016 i w 2017 roku. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.

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

- 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
- 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
- 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b,
- 4) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8,
- 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
- 6) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
- 7) obiekt przy ul. 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.

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 2016 i w 2017 r.					
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Od 51 do 100 osób	Od 101 do 300 osób	Powyżej 300 osób
Bankiet	2	2	2	4	4	2
Lunch III	2	2	2	2	2	2
Lunch II	14	6	6	2	2	2
Lunch I	22	8	2	10	2	2
Serwis kawowy III	48	14	2	8	2	2
Serwis kawowy II	48	34	12	10	2	2
Serwis kawowy I	60	36	10	12	4	2
Dodatkowy zestaw kawowy (kawa, herbata, ciastka)*	8	4	6	6	2	2

* 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 kawy, herbaty i ciastek kruchych zgodnie z wyceną dokonaną przez Wykonawcę w ofercie cenowej.

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

III. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

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

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

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

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę).

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** obejmować będzie:
- 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 koszyk 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** obejmować będzie:
- 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);
 - o sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
 - o sól, pieprz, przyprawy;
 - o 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** obejmować będzie:

- 1) napoje zimne:
 - woda mineralna – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
 - soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę);
- 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 4) przekąski ciepłe – 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 w papilotkach np. sernik, szarlotka
10	Rogaliki z nadzieniem, mini pączki, świderki z nadzieniem, owoce w koszulkach
Ciastka kruche	
11	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z mąki pszennej i czekolady mlecznej
12	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą
Owoce	
13	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe
Zupy	

Zupy I	
14	Rosół z makaronem własnej produkcji
15	Zupa pomidorowa z ryżem lub makaronem
16	Jarzynowa
17	Barszcz czerwony z uszkami lub koldunami
18	Krem z brokułów
19	Barszcz ukraiński
20	Cebulowa
Zupy II	
21	Zupa gulaszowa
22	Żurek z kielbasą i jajkiem
23	Grzybowa z łazankami
24	Chłodnik litewski z jajkiem
25	Chłodnik polski
26	Krem z pomidorów i bakłażanów
Dania główne I	
27	Schab panierowany podany na zapiekanej kapuście
28	Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim
29	Pieczeń z karkówki w sosie jabłkowym
30	Zraz wieprzowy w sosie
31	De`volaille
32	Sznicel drobiowy
33	Sakwa z kurczaka faszerowana szpinakiem
34	Filet drobiowy panierowany podany z duszonymi pieczarkami
35	Roladki drobiowe faszerowane brokułami i podane w sosie z pleśniowego sera
36	Kotlety mielone z mintaja z dodatkiem siekanej pietruszki
37	Filet z morszczuka podany na orientalnych warzywach
38	Filet z mintaja podany na szpinaku
39	Roladki z dorsza w miodzie
40	Pierogi ruskie
41	Pierogi ze szpinakiem
42	Kotlety warzywne podane z sosem cebulowym
Dania główne II	
43	Filet z kurczaka w chruście z boczku w sosie żurawinowym

44	Filet z kurczaka w sosie winogronowym
45	Duet mięs w sosie paryskim
46	Wątróbka z jabłkiem pieczona w miodzie z dodatkiem orzechów włoskich
47	Dorsz panierowany w migdałach
48	Pierogi z grzybami i kapustą
49	Pierogi greckie z fetą
50	Pielmieni rybne
Dodatki	
Dodatki do dań głównych (dodatki skrobiowe)	
51	Ziemniaki gotowane
52	Ziemniaki opiekane
53	Ryż pilaw
54	Kasza gryczana
55	Makaron własnej produkcji
56	Kluski śląskie
57	Pieczywo jasne/ ciemne
Salaty	
58	Salata z sosem winegret
59	Zestaw surówek warzywnych
Przekąski ciepłe	
60	Roladki z kurczaka w szynce parmeńskiej faszerowane pistacjami podane na wytrawnym sosie z czerwonych winogron
61	Fileciki z łososia zapiekane z pomidorami i mozzarellą
62	Polędwiczki z gruszką flambirowane żubrówką
63	Rolada z polędwiczki wieprzowej faszerowana szpinakowym biszkoptem, musem z kurczaka i szparagami podana w sosie cebulowo – winnym
64	Bakłażan faszerowany zapiekany z serem mozzarella
Bufet zimny	
Zakąski	
65	Salatka orientalna z siekaną piersią kurczaka
66	Paprykarz szczeciński
67	Dorsz po żydowsku
68	Sakiewki z ciasta won-ton z nadzieniem sajgońskim
69	Lahmacun

70	Wieprzowina po syczańsku
71	Sakiewki z lososia faszerowane kozim serem i podane na chlebie pumpernikiel
72	Mini Triplo di Parma
73	Koreczki z suszonych pomidorów i kulek fety
Sałatki	
74	Salatka grecka z fetą i oliwkami
75	Salatka z grillowanym kurczakiem, owocami, selerem naciowym i orzechami
76	Salatka z kurczakiem, tortillą i sałatą lodową
77	Salatka z indykiem, czerwona fasolą, warzywami, kukurydzianą tortilla oraz sosem cayenne
78	Salatka z tuńczykiem, jajkiem, grillowanymi warzywami i sosem caplipso
Koreczki	
79	Kabanos, ser żółty, oliwki
80	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
81	Szynka, papryka, ser żółty
Tartinki	
82	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
Kanapki dekoracyjne	
83	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z lososiem wędzonym i marynatami
84	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
85	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
86	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami
87	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką i warzywami
88	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem i warzywami

IV. SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
 - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
 - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności

i żywienia Dz. U. z 2015 r., poz. 594) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,

- 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
 - 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
 - 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
 - 7) Estetycznego podawania posiłków,
 - 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).
 - 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, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające 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 2013 r., 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.

