

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH  
WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
DLA POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO  
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO  
O WARTOŚCI PONIŻEJ  
WYRAŻONEJ W ZŁOTYCH RÓWNOWARTOŚCI KWOTY  
200.000 EURO NA  
„ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH  
NA POTRZEBY URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO  
WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO  
W ROKU 2013”**



SZCZECIN 2013

## Spis Treści

**Rozdział I.** Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego.

**Rozdział II.** Tryb udzielenia zamówienia.

**Rozdział III.** Opis przedmiotu zamówienia.

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

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

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

**Rozdział VII.** Termin wykonania zamówienia.

**Rozdział VIII.** Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

**Rozdział IX.** Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

**Rozdział X.** Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego.

**Rozdział XI.** Wymagania dotyczące wadium.

**Rozdział XII.** Termin związania ofertą.

**Rozdział XIII.** Opis sposobu przygotowania ofert.

**Rozdział XIV.** Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

**Rozdział XV.** Opis sposobu obliczenia ceny.

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

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

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

**Rozdział XIX.** Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**Rozdział XX.** Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.

**Rozdział XXI.** Wskazanie części zamówienia, która może być powierzona podwykonawcom. Zmiany umowy.

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

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

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

**Rozdział XXV.** Wykaz załączników do SIWZ.



Znak sprawy: WOIRZL.II.272.26.2013.KW

**I. Nazwa (firma) oraz adres Zamawiającego.**

Województwo Zachodniopomorskie

– Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego w Szczecinie

ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin

Tel.: 91 44 67 170

Fax: 91 4467 185

NIP: 851-28-71-498

REGON: 811-68-38-76

adres e-mail: [zamowienia.publiczne@wzp.pl](mailto:zamowienia.publiczne@wzp.pl)

strona internetowa: [www.bip.wzp.pl](http://www.bip.wzp.pl)

**II. Tryb udzielenia zamówienia.**

1. Zamówienie udzielane jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie art.10 ust. 1, art. 39 i 5 oraz nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 z późn. zmianami – dalej: „ustawa PZP”) oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej: „SIWZ”).
2. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SIWZ stosuje się przepisy ustawy PZP oraz aktów wykonawczych do ustawy PZP.
3. Do udzielenia przedmiotowego zamówienia publicznego stosuje się przepisy dotyczące usług.

**III. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013” szczegółowo opisanych w załączniku nr 4 do SIWZ.
2. Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (Klasyfikacji CPV):  
55321000-6 usługi przygotowywania posiłków  
55320000-9 usługi podawania posiłków  
55520000-1 usługi dostarczania posiłków

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

1. Przedmiot zamówienia został podzielony na 2 części tj.:
  - 1) „Część 1 – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”;
  - 2) „Część 2 – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”.
2. Szczegółowy opis poszczególnych części zamówienia znajduje się w załączniku nr 4 do SIWZ.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w rozumieniu art. 2 pkt 6 ustawy PZP. W związku z tym, każdą wyspecyfikowaną część (2 części) należy traktować jako oddzielny przedmiot zamówienia (oddzielne zamówienie), wszelkie zapisy znajdujące się



w SIWZ, dotyczące oferty należy rozumieć jako oferty częściowej. Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną część lub na cały przedmiot zamówienia.

**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 stanowiących nie więcej niż 10 % wartości zamówienia podstawowego.

**VII. Termin wykonania zamówienia.**

1. Umowa o udzielenie zamówienia publicznego zostanie zawarta na czas oznaczony.
2. Termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2013 r.

**VIII. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:**

**1. W postępowaniu wziąć mogą udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ustawy PZP:**

- 1) posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże się zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.) posiadaniem aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

- 2) posiadają wiedzę i doświadczenie:

Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, 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 2 (słownie: dwa) zamówienia odpowiadające swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.

Przez usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia rozumie się świadczenie w sposób ciągły przez okres, co najmniej 3 (słownie: trzech) miesięcy usług cateringowych o wartości, co najmniej 20.000 zł brutto.

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 20 000 zł brutto.

Na potwierdzenie spełniania warunku Wykonawca może wykazać te same usługi dla każdej z części zamówienia, na którą złoży ofertę.

- 3) dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

- 4) znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:

Wykonawca potwierdza spełnianie warunku poprzez złożenie oświadczenia (załącznik nr 2 do SIWZ).

2. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązania tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Oświadczenie winno być złożone na wzorze oświadczenia stanowiącym załącznik nr 6 do SIWZ.
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 i 2 ustawy PZP.**
4. Zamawiający dokona oceny spełniania ww. 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 potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu:**

1. Potwierdzenie przez Wykonawców spełniania warunków udziału w postępowaniu opisanych szczegółowo w rozdziale VIII SIWZ, niepodlegania wykluczeniu oraz w celu potwierdzenia, 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 w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej według wzoru stanowiącego załącznik nr 3a 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. 4a ustawy z dnia 20 sierpnia 1997 r. o Krajowym Rejestrze Sądowym (Dz. U. z 2007 r. Nr 168, poz. 1186, z późn. zm.), a dla osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą wydruku z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej mający moc zaświadczenia o wpisie w CEIDG na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 2 lipca 2004 r. o swobodzie działalności gospodarczej (Dz.U.2010.220.1447 tekst jednolity z późn. zm.).

5. Na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 1 należy przedstawić aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914 z późn. zm.).
6. Na potwierdzenie spełniania warunku określonego w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2 należy przedstawić informację o doświadczeniu Wykonawcy na formularzu pn.: „Wykaz wykonanych usług” - załącznik nr 5 do SIWZ.



Informacja musi potwierdzać spełnienie warunku, o którym mowa w Rozdziale VIII pkt 1 ppkt 2. Do informacji muszą być dołączone dowody potwierdzające należyte wykonanie wykazanych usług (np. poświadczenia, referencje, protokoły odbioru itp.).

7. Do oferty załączyć także należy 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, 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 rozporządzenia<sup>1</sup>, 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. 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 kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.
11. 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 rozdziału IX SIWZ albo odpowiadające im dokumenty określone w pkt 8 i 9 rozdziału IX SIWZ, winny być przedłożone przez każdego Wykonawcę.
  - 3) W celu wykazania spełnienia warunku szczegółowego dot. uprawnień, dokument wymieniony w pkt 5 rozdziału IX SIWZ, winien być przedłożony przez każdego Wykonawcę.
  - 4) W celu wykazania spełnienia warunku szczegółowego dot. wiedzy i doświadczenia, dokumenty wymienione w pkt 6 rozdziału IX SIWZ, winien przedłożyć w imieniu wszystkich ten, lub ci spośród Wykonawców, którzy łącznie spełniają dany warunek.
10. 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.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
12. Dokumenty, o których mowa w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ Wykonawcy mogą składać w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, tj. przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym.

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 przypadku złożenia kopii pełnomocnictwa musi być ono potwierdzone za zgodność z oryginałem przez notariusza.

<sup>1</sup> 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.



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).

13. Zamawiający zastrzega sobie również 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.
14. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę. Zasada ta rozciąga się także na składane w toku postępowania wyjaśnienia, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, itp.

**X. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami. Adres poczty elektronicznej lub strony internetowej zamawiającego.**

1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie lub faksem (nr. 91 44 67 185) lub elektronicznie ([zamowienia.publiczne@wzp.pl](mailto: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 prześle 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  
ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin, tel.: 91 44 67 170,
  - w zakresie merytorycznym: Wojciech Nowakowski  
ul. Korsarzy 34, 70-540 Szczecin, tel.: 91 48 07 307.



## **XI. Wymagania dotyczące wadium:**

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium w wysokości:
  - 1) Część 1: 2500 zł (słownie: dwa tysiące pięćset złotych 00/100);
  - 2) Część 2: 2500 zł (słownie: dwa tysiące pięćset 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 WOI/RZL.II.272.26.2013.KW, „wadium w przetargu na „„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”.
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 z 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, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub pełnomocnictw, chyba że Wykonawca udowodni, że wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.
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.
  - 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, pok. nr 343, 70 – 421 Szczecin z następującym dopiskiem: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013” z dopiskiem „**Nie otwierać przed dniem.....22.....Kwietnia.....2013 r., godz. 12<sup>00</sup>.....**”. (nr postępowania WOIRZL-II.272.26.2013.KW).
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawca złoży ofertę zgodnie z wymaganiami SIWZ.
8. Zaleca się, aby wszystkie strony oferty i załączników były ponumerowane i parafowane. Brak ponumerowania i parafowania nie skutkuje odrzuceniem oferty.
9. Oferty winny być podpisane w wyznaczonych miejscach przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) w obrocie gospodarczym.
10. Wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być parafowane przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy w obrocie gospodarczym.
11. Oferta wraz z wymaganymi załącznikami, oświadczeniami i dokumentami jest jawna, z wyjątkiem informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r., Nr 153, poz. 1503 ze zm.), a Wykonawca składając ofertę zastrzegł w odniesieniu do tych informacji, że nie mogą być one udostępnione. Wykonawca nie może zastrzec informacji podawanych do publicznej wiadomości podczas otwarcia ofert (art. 86 ust. 4 ustawy PZP).

12. 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.
13. 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.
14. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
15. W zakresie składania oświadczeń woli dotyczących zmiany i wycofania oferty obowiązują takie same zasady jak dla składania ofert, tj. forma pisemna.
16. 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 22 kwietnia 2013 r. do godziny 12<sup>00</sup> 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 (22 kwietnia 2013 r.) o godzinie 13<sup>00</sup> 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 przekazuje 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 największą liczbę punktów w poszczególnych kryteriach oceny ofert.
2. Wykonawca obowiązany jest przedłożyć ofertę cenową na Formularzu Ofertowym stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ.
3. W Formularzu Ofertowym w tabelach Wykonawca wpisuje ceny jednostkowe oraz sumę cen jednostkowych za poszczególne rodzaje posiłków (bankiet, lunch podstawowy, lunch rozszerzony, itd.). Suma cen jednostkowych zawarta w tabeli będzie tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia wpisaną odpowiednio w pkt 3 dla części 1 lub pkt. 4 dla części 2 Formularza Ofertowego.
4. Cena podana w Formularzu Ofertowym będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

5. Cena musi być podana w złotych polskich (PLN), cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Cena oferty musi obejmować w szczególności wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym: koszty produktów niezbędnych do przygotowania zamawianych posiłków, koszty gotowych produktów spożywczych wskazanych przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia (ciastka kruche, soki, woda mineralna, kawa, herbata, mleko do kawy, śmietanka, cukier itp.), koszty przygotowania i dostarczenia zamawianych posiłków do wskazanego przez Zamawiającego miejsca, koszty przygotowania sali oraz ekspozycji i podania potraw w sposób uzgodniony z Zamawiającym, koszty obsługi kelnerskiej przed, w trakcie oraz po zakończonej usłudze. Koszty powyższe muszą zostać uwzględnione w dokonywanej przez Wykonawcę w ofercie wycenie usługi w przeliczeniu na jednego uczestnika, w każdym ze wskazanych przez Zamawiającego rodzaju posiłku z uwzględnieniem liczby uczestników spotkania / imprezy.
7. Jeżeli Wykonawcy złożą oferty, których wybór prowadziłyby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takich ofert doliczy do przedstawionych w nich cen podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

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

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

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

1. Oferty będą oceniane odrębnie dla każdej z części. Oferty podlegać będą ocenie na podstawie następujących kryteriów:

1) **Ceny (waga 70 %)**

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Wartość najniższa}}{\text{Wartość badana}} \times 70 \% \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów w kryterium}$$

Do obliczenia punktów za kryterium „cena” Zamawiający przyjmie cenę podaną w Formularzu Ofertowym. Cena podana w Formularzu Ofertowym będzie służyła tylko do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 70 pkt.

2) **Doświadczenie Wykonawcy (waga 10 %)**

W ramach tego kryterium Wykonawca w załączniku nr 5a do SIWZ przedstawia dodatkowe usługi cateringowe (poza usługami wymaganymi w celu spełnienia warunków udziału w postępowaniu).

Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium:

- a) Muszą być usługami zrealizowanymi lub realizowanymi w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert.
- b) Mogą być wykazane usługi niezależnie od ich wartości i nie świadczone w sposób ciągły.
- c) Nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (załącznik nr 5 do SIWZ). Ponowne wykazanie tych samych usług

będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.

- d) Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie.
- e) Wykonawcy nie będą wzywani do uzupełnienia usług wykazywanych na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium oceny ofert, ponieważ dyspozycja wynikając z art. 26 ust. 3 ustawy PZP dotyczy tylko i wyłącznie dokumentów składanych w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu.

**Za każdą dodatkową usługę cateringową Wykonawca otrzyma 1 punkt.**

Do oceny ofert w tym kryterium będzie przyjęty następujący algorytm:

$$\frac{\text{Ilość usług badana}}{\text{Ilość usług najwyższa}} \times 10 \% \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 10 pkt.

### 3) **Kultura i estetyka podawania potraw (waga 20 %)**

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

Zamawiający będzie oceniał złożone portfolio, które musi zawierać kolorowe zdjęcia poglądowe o formacie, co najmniej 15x20 (wykończenie matowe lub błyszczące) w rozdzielczości 1200x800 (wydruk + forma elektroniczna – na dowolnym nośniku) w poszczególnych kategoriach:

- a) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch I na 10 osób;
- b) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Bankiet na 10 osób;
- c) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy I na 10 osób;
- d) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy III na 10 osób.

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 może uzyskać od 1 do 20 punktów od każdego członka komisji – tj. od 1 do maksymalnie 5 punktów dla każdej z czterech kategorii zdjęć.

Ilość punktów, jaką otrzyma badana oferta w przedmiotowym kryterium będzie średnią punktów uzyskanych od poszczególnych członków komisji.

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 20 pkt.

- 2. Ostateczna ilość punktów, która zostanie przyznana poszczególnym wykonawcom zostanie ustalona poprzez zsumowanie liczby punktów, uzyskanych w oparciu o wskazane powyżej kryteria. W powyższych kryteriach oferta wykonawcy może uzyskać łącznie max. 100 punktów.
- 3. 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.
- 4. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zwrócić się w formie pisemnej do Wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złoży wymaganych wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
- 5. Zamawiający poprawia w ofercie:
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie,

- 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- 3) 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.
6. 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 siedzibie Zamawiającego, 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. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach:**

Dot.: części 1:

Umowa nr .....

zawarta w dniu ..... r. w Szczecinie pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim reprezentowanym przez Zarząd w osobach:

.....-.....Województwa Zachodniopomorskiego

..... - .....Województwa Zachodniopomorskiego

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....  
.....

reprezentowanym przez:

1) .....

2) .....

zwanym dalej „Wykonawcą”.

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

## § 1

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych** na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2013 r. w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
  - 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
  - 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
  - 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b,
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta Wykonawcy (Formularz nr 1 – Oferta cenowa), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

## § 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
  - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
  - 2) miejsce realizacji usługi,
  - 3) planowaną liczbę uczestników,
  - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług, 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 **na 1 dzień** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 50 osób **na 3 dni** przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

## § 3

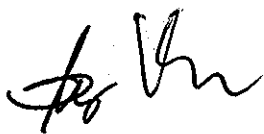
1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 ze zm.)
  - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
  - 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,



- 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego)
  - 7) Estetycznego podawania posiłków,
  - 8) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej (wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł) oraz stoły bankietowe),
  - 9) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 10) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
  - 11) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 12) Zapewnienia obsługi kelnerskiej (osoby/osób, które przygotowują catering, będą na bieżąco w miarę zużycia uzupełniać produkty – kawa, herbata, woda, ciastka, kanapki, oraz będą sprzątać w trakcie i po cateringu i dbać o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków).
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.;
    - 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
    - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
    - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
    - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
  3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

#### § 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
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. nr 234, poz. 1570, z późn. zm.).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.



7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

#### § 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę ..... 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 cenowym stanowiącym Załącznik nr .... do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest podpisanie protokołu odbioru wykonania usług cateringowych na potrzeby wskazanego przez zamawiającego spotkania.
4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:  
Województwo Zachodniopomorskie  
ul. Korsarzy 34  
70 – 540 Szczecin  
NIP: 851 – 28 – 71 – 498
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

#### § 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr ... do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 2 ust. 1, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W razie niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty zamawiającemu tytułem kary umownej kwoty stanowiącej równowartość 2 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od 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).
4. W przypadku określonym w ust. 3, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 21 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, stanowiących podstawę do odstąpienia.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego w przypadku, gdy kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego.

#### § 7

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
2. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
  - 1) .....
  - 2) .....

#### § 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do treści przepisu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
  - 1) terminu obowiązywania umowy,
  - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Okoliczności stanowiące podstawę zmiany umowy nie mogą być wywołane przez którąkolwiek ze Stron, ani przez nie zawinione i muszą wywoływać ten skutek, iż Umowa nie może być wykonana wedle pierwotnej treści, w szczególności z uwagi na rażącą stratę grożącą jednej ze Stron lub niemożność osiągnięcia celu Umowy. Okoliczności powyższe odnosić się mogą w szczególności do wystąpienia nagłych zmian stanu prawnego, gwałtownej dekonstrukcji, kryzysów finansowych w skali ponadpaństwowej, powszechnej niedostępności surowców, niekorzystnych warunków atmosferycznych, i innych tego typu okoliczności.
4. Strony dopuszczają także możliwość zmian redakcyjnych Umowy, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania przedstawicieli stron wyznaczonych do prowadzenia spraw związanych z realizacją umowy, a także zmian korzystnych z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy, w szczególności przyspieszających realizację, obniżających koszt ponoszony przez Zamawiającego na wykonanie, utrzymanie lub użytkowanie przedmiotu umowy bądź zwiększających użyteczność przedmiotu umowy. W takiej sytuacji, Strony wprowadzą do umowy stosowne zmiany weryfikujące dotychczasowe brzmienie umowy bądź wskazujące nowe dane wynikające ze zmian w rejestrach publicznych albo też kierując się poszanowaniem wzajemnych interesów, zasadą równości Stron oraz ekwiwalentności świadczeń i przede wszystkim zgodnym zamiarem wykonania przedmiotu umowy, określą zmiany korzystne z punktu widzenia realizacji przedmiotu umowy.
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. Za zmianę umowy nie będzie traktowana ustawowa zmiana wysokości stawki podatku od towarów i usług VAT.



### § 9

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

### § 10

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia..... do dnia 31 grudnia 2013 r. i może być rozwiązana przez każdą ze Stron, 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 odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 3 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

### § 11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy jak i oświadczenia przewidziane w jej treści wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Wszelka korespondencja kierowana na adresy podane w nagłówku umowy będzie uważana za doręczoną Stronie w razie doręczenia jej osobiście lub wysłania listem poleconym.

### § 12

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

**WYKONAWCA:**

**ZAMAWIAJĄCY:**

.....

.....

**Dot.: części 2:**

**Umowa nr .....**

zawarta w dniu ..... r. w Szczecinie pomiędzy:

Województwem Zachodniopomorskim reprezentowanym przez Zarząd w osobach:

.....Województwa Zachodniopomorskiego  
.....Województwa Zachodniopomorskiego  
zwanym dalej „Zamawiającym”

a

.....  
.....  
reprezentowanym przez:

- 1) .....
- 2) .....

zwanym dalej „Wykonawcą”.

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

## § 1

1. Przedmiotem umowy jest **świadczenie usług cateringowych** na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w 2013 r. w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
  - 1) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
  - 2) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
  - 3) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
  - 4) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3 – 4,
  - 5) obiekt przy Placu Holdu Pruskiego 8,
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta Wykonawcy (Formularz nr 1 – Oferta cenowa), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

## § 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
  - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
  - 2) miejsce realizacji usługi,
  - 3) planowaną liczbę uczestników,
  - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na każdą z usług, 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 **na 1 dzień** przez terminem rozpoczęcia realizacji usługi a w przypadku imprez, w których przewidziano udział więcej niż 50 osób **na 3 dni** przez terminem rozpoczęcia realizacji usługi.

### § 3

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
- 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 ze zm.)
  - 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 na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej (wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł) oraz stoły bankietowe),
  - 9) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 10) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
  - 11) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 12) Zapewnienia obsługi kelnerskiej (osoby/osób, które przygotowują catering, będą na bieżąco w miarę zużycia uzupełniać produkty – kawa, herbata, woda, ciastka, kanapki, oraz będą sprzątać w trakcie i po cateringu i dbać o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków).
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:
- 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
  - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
  - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
  - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

### § 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
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. nr 234, poz. 1570, z późn. zm.).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

## § 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę ..... 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 cenowym stanowiącym Załącznik nr .... do umowy oraz na podstawie każdorazowych zleceń określających rodzaj zamawianych posiłków oraz ilość osób przewidzianych na spotkaniu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy płatne będzie przez Zamawiającego na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT w terminie do 14 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Podstawą wystawienia faktury jest podpisanie protokołu odbioru wykonania usług cateringowych na potrzeby wskazanego przez zamawiającego spotkania.
4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:  
Województwo Zachodniopomorskie  
ul. Korsarzy 34  
70 – 540 Szczecin  
NIP: 851 – 28 – 71 – 498
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

## § 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr ... do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do **20 %** kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 2 ust. 1, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W razie niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty zamawiającemu tytułem kary umownej kwoty stanowiącej równowartość **2 %** maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
3. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od 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).
4. W przypadku określonym w ust. 3, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 21 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach, stanowiących podstawę do odstąpienia.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego w przypadku, gdy kary umowne nie pokryją w pełnej wysokości szkody poniesionej przez Zamawiającego.

## § 7

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
2. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
  - 1) .....
  - 2) .....

## § 8

1. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Stosownie do treści przepisu art. 144 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy, jeżeli zmiany te są dla Zamawiającego korzystne lub wynikły z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności w zakresie:
  - 1) terminu obowiązywania umowy,
  - 2) sposobu wzajemnych rozliczeń między stronami.
3. Okoliczności stanowiące podstawę zmiany umowy nie mogą być wywołane przez którąkolwiek ze Stron, ani przez nie zawinione i muszą wywoływać ten skutek, iż Umowa nie może być wykonana wedle pierwotnej treści, w szczególności z uwagi na rażącą stratę grożącą jednej ze Stron lub niemożność osiągnięcia celu Umowy; Okoliczności powyższe odnosić się mogą w szczególności do wystąpienia nagłych zmian stanu prawnego, gwałtownej dekonstrukcji, kryzysów finansowych w skali ponadpaństwowej, powszechnej niedostępności surowców, niekorzystnych warunków atmosferycznych, i innych tego typu okoliczności.
4. Strony dopuszczają także możliwość zmian redakcyjnych Umowy, zmian będących następstwem zmian danych Stron ujawnionych w rejestrach publicznych oraz zmian dotyczących wskazania



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

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. Za zmianę umowy nie będzie traktowana ustawowa zmiana wysokości stawki podatku od towarów i usług VAT.

#### § 9

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

#### § 10

1. Niniejsza umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia..... do dnia 31 grudnia 2013 r. i może być rozwiązana przez każdą ze Stron, 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 odstąpienia od umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 3 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty odstąpienia.

#### § 11

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy jak i oświadczenia przewidziane w jej treści wymagają formy pisemnej, pod rygorem nieważności.
2. Wszelka korespondencja kierowana na adresy podane w nagłówku umowy będzie uważana za doręczoną Stronie w razie doręczenia jej osobiście lub wysłania listem poleconym.

#### § 12

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

4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA:**

**ZAMAWIAJĄCY:**

.....

**XXI. Zmiany umowy: Wskazanie części zamówienia, która może być powierzona podwykonawcom. Zmiany umowy:**

1. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców. W przypadku, gdy Wykonawca przewiduje konieczność korzystania z usług podwykonawców, zobowiązany jest wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy będzie tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie złożonej w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia.
3. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzania zmian do treści umowy w zakresie wskazanym we wzorze umowy.

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

Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

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

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

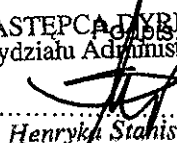


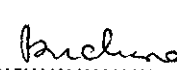
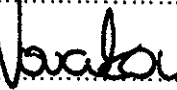
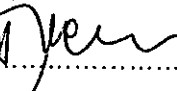
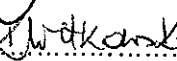
**XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia:**

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

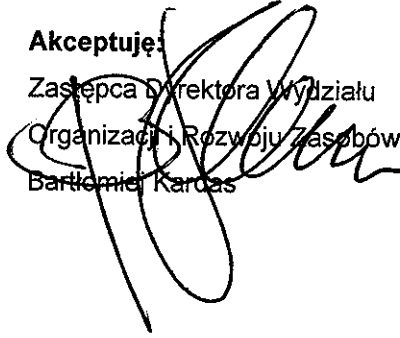
**XXIV. Wykaz załączników do SIWZ**

1. Formularz ofertowy – 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 3a.
5. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 4.
6. Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 5.
7. Wykaz wykonanych usług (na potrzeby kryterium oceny ofert) – załącznik nr 5a.
8. Oświadczenie składane zgodnie z wymaganiami art. 26 ust. 2b ustawy PZP – załącznik nr 6.


Niniejszą SIWZ przedkłada do akceptacji Komisja Przetargowa w następującym składzie:

Funkcja w Komisji Przetargowej:	Imię i Nazwisko:	
Przewodniczący Komisji:	Henryka Staniszevska	ZASTĘPCA DYREKTORA Wydziału Administracyjnego  Henryka Staniszevska
Członek:	Urszula Jabłońska	 Urszula Jabłońska
Członek:	Monika Lemke	 Monika Lemke
Członek:	Hanna Buchwald	 Hanna Buchwald
Członek:	Wojciech Nowakowski	 Wojciech Nowakowski
Członek:	Wiesław Lichwa	 Wiesław Lichwa
Członek: Sekretarz Komisji	Katarzyna Witkowska	 Katarzyna Witkowska

Akceptuję:

  
Zastępca Dyrektora Wydziału  
Organizacji i Rozwoju Zasobów Ludzkich  
Bartłomiej Karoas

Zatwierdzam:

  
MARSZAŁEK WOJEWÓDZTWA

Olsjerd Gohlewicz  
(Kierownik Zamawiającego)

Adres siedziby Wykonawcy:

Ulica: .....

Kod, miejscowość: .....

Województwo: .....

NIP: .....

Nr telefonu: .....

Nr faksu: .....

E-mail: .....

Dane teleadresowe osoby upoważnionej  
do kontaktowania się z Zamawiającym:

.....

Województwo Zachodniopomorskie  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Zachodniopomorskiego  
ul. Korsarzy 34

### FORMULARZ OFERTOWY

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówienia publicznym prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Swiadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”

My niżej podpisani:

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

działając w imieniu i na rzecz

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

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

1. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.
2. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
3. Oferujemy wykonanie zamówienia w Części 1 za <sup>2</sup>: ....., zł brutto (słownie: .....

Wskazana cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą:

<sup>2</sup> Podane ceny służą do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

Cena jednostkowa (tj. na 1 osobę)	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób			
	1	2	3	4	5	6		
Bankiet								
Lunch II								
Lunch I								
Serwis kawowy III								
Serwis kawowy II								
Serwis kawowy I								
Wypożyczenie stołów (cena za 1 stół) <sup>3</sup>								
	suma kolumny 1: .....zł brutto	suma kolumny 2: .....zł brutto	suma kolumny 3: .....zł brutto	suma kolumny 4: .....zł brutto	suma kolumny 5: .....zł brutto	kolumna 6: ..... zł brutto	Suma kolumn 1, 2, 3, 4, 5, 6: ..... zł brutto <sup>4</sup>	

4. Oferujemy wykonanie zamówienia w Części 2 za <sup>5</sup>: ..... zł brutto (słownie: .....).
- Wskazana cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą:

Cena jednostkowa (tj. na 1 osobę)	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób			
	1	2	3	4	5	6		
Bankiet								
Lunch II								
Lunch I								
Serwis kawowy III								
Serwis kawowy II								
Serwis kawowy I								
Wypożyczenie stołów (cena za 1 stół) <sup>6</sup>								
	suma kolumny 1: .....zł brutto	suma kolumny 2: .....zł brutto	suma kolumny 3: .....zł brutto	suma kolumny 4: .....zł brutto	suma kolumny 5: .....zł brutto	kolumna 6: ..... zł brutto	Suma kolumn 1, 2, 3, 4, 5, 6: .....zł brutto <sup>7</sup>	

<sup>3</sup> W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi bankietów 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 bankietowe) wraz obrusami. Cena za jeden stół powinna uwzględniać dwa rodzaje stołów i podane wyżej wymagania Zamawiającego.

<sup>4</sup> Suma cen jednostkowych (suma kolumn) musi być tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia w części 1 (pkt 3 Formularza Ofertowego).

<sup>5</sup> Podane ceny służą do porównania i wyboru najkorzystniejszej oferty.

<sup>6</sup> W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi bankietów 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 bankietowe) wraz obrusami. Cena za jeden stół powinna uwzględniać dwa rodzaje stołów i podane wyżej wymagania Zamawiającego.

5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. Zamówienie zrealizujemy samodzielnie/przy udziale podwykonawców<sup>8</sup>.
7. Podwykonawcy będą wykonywać następujący zakres prac wchodzących w zakres przedmiotu zamówienia:

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

8. Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum 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.....

10. Ofertę niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

11. Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. ....,
2. ....,
3. ....,

..... , dnia .....

*(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)*

..... , dnia .....

*(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)*

<sup>7</sup> Suma cen jednostkowych (suma kolumn) musi być tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia w części 2 (pkt 4 Formularza Ofertowego).  
<sup>8</sup> Niepotrzebna skreślić. W przypadku nie skreślenia Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

**OŚWIADCZENIE  
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

Oświadczam, że spełniam wszystkie warunki udziału w przedmiotowym postępowaniu określone w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz spełniam warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010r. nr 113, poz. 759 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 mnie z przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia w oparciu o art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych ( Dz. U. z 2010r. nr 113, poz. 759 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 KAPITAŁOWEJ<sup>9</sup>.**

Zgodnie z art. 26 ust. 2 pkt. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 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)

<sup>9</sup> Należy wypełnić pkt 1 lub pkt 2

**Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego w 2013 r. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.

**1) OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA:**

Przedmiot zamówienia został podzielony na dwie części:

**„Część 1 – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”**

Realizacja przedmiotu zamówienia w ramach części 1 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. Wysznińskiego 30,
- 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia w części 1 Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: przerwa kawowa I, przerwa kawowa II, przerwa kawowa III, lunch I, lunch II, 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.

W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi bankietów 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 bankietowe) wraz obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu.

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 2013 r.				
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób
Bankiet	1	1	1	1	3
Lunch II	6	14	4	12	1
Lunch I	12	5	5	10	1
Serwis kawowy III	50	1	1	1	1
Serwis kawowy II	45	30	16	12	1

Serwis kawowy I	150	100	18	10	1
-----------------	-----	-----	----	----	---

**„Część 2 – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013”**

Realizacja przedmiotu zamówienia w ramach części 2 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. Piłsudskiego 40 – 42,
- 2) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
- 3) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
- 4) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3 – 4,
- 5) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia w części 2 Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: przerwa kawowa I, przerwa kawowa II, przerwa kawowa III, lunch I, lunch II, 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.

W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi bankietów 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 bankietowe) wraz obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje wykonawcę w jednostkowym zleceniu.

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 2013 r.				
	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej 50 osób	Powyżej 100 osób
Bankiet	1	1	1	1	2
Lunch II	5	9	3	8	1
Lunch I	8	4	3	7	1
Serwis kawowy III	10	1	1	1	1
Serwis kawowy II	26	25	12	8	1
Serwis kawowy I	100	65	13	6	1

**2) SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW (dotyczy części 1 i części 2)**

**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 – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
  - 4) ciastka kruche, (co najmniej 40g na osobę).
2. **Serwis kawowy II** obejmować będzie pozycje stanowiące **serwis kawowy I** oraz dodatkowo:
  - 1) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 200 ml na osobę).
  - 2) . świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę).
  - 3) kanapki dekoracyjne (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g),
3. **Serwis kawowy III** stanowiące **serwis kawowy II** oraz dodatkowo:
  - 1) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 45 g)
  - 2) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 50 g)
4. **Lunch I** składać się będzie z:
  - 1) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - 2) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 200 ml na osobę),
  - 3) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
  - 4) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

**5) do wyboru:**

danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (ziemniaki, ryż, kaszę lub makaron) (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 kosz 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 40g na osobę).
5. **Lunch II** składać się będzie z pozycji stanowiących **lunch I** oraz dodatkowo **zupy I** – 2 propozycje, (co najmniej 250 ml na osobę);
6. **Bankiet** składać się będzie z:
  - 1) napoje zimne:
    - woda – 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 (dwa rodzaje), jarskie (jeden rodzaj):
  - dodatki co najmniej 3 rodzaje, łącznie co najmniej (150 g) na osobę
  - dodatki do przekąsek (żurawina, ówika, chrzan, sos tatarski itp.)
  - sól, pieprz, przyprawy
  - pieczywo mieszane (bez ograniczeń)
- 5) bufet zimny:
  - zakąski - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 120 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, łącznie 120 g),
- 6) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (co najmniej 40g na osobę).

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.

<b>MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków</b>	
<b>Napoje</b>	
<b>Napoje gorące</b>	
1	Kawa rozpuszczalna typu „Jacobs Cronat Gold” lub równoważne
2	Herbata czarna typu „Lipton Yellow Label Tea” lub równoważne
<b>Dodatki do napojów gorących</b>	
3	Mleko do kawy zagęszczone, niesłodzone, sterylizowane typu „Spółdzielnia Mleczarska Gostyń” lub równoważne
4	Śmietanka do kawy typu „Kaffeesahne Zott”, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
5	Cukier
6	Cytryna
<b>Woda</b>	
7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka, Cisowianka” lub równoważna
<b>Soki</b>	
9	Sok pomarańczowy 100% bez dodatku cukru
10	Sok jabłkowy 100% bez dodatku cukru
11	Sok z czarnej porzeczki 100% bez dodatku cukru
<b>Bufet deserowy</b>	
<b>Ciasta</b>	
12	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, makowiec, rogaliki z nadzieniem.
13	Ciasteczka bankietowe w bibułkach

<b>Ciastka kruche</b>	
14	Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne
15	Biszkopty z galaretką pomarańczową oblewane czekoladą; zawartość galaretki min. 53%, syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, czekolada min. 15% mąka pszenna, jaja, skrobia ziemniaczana. olej rzepakowy, powyższe parametry spełnia np. „Delicje szampańskie” lub równoważne
<b>Owoce</b>	
16	Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe.
<b>Zupy</b>	
<b>Zupy I</b>	
17	Rosół z makaronem
18	Zupa pomidorowa z kluskami lanymi
19	Barszcz czerwony z pasztecikiem
20	Barszcz czerwony z uszkami
21	Krem z brokułów
22	Chłodnik litewski z jajkiem
<b>Zupy II</b>	
23	Zupa gulaszowa
24	Flaki
25	Żurek z kielbasą i jajkiem
<b>Dania główne</b>	
26	Gulasz wołowy z warzywami
27	Filet drobiowy w sosie grzybowym
28	Łosoś z grilla
29	Karp smażony
30	Schab po staropolsku
31	Pierogi ruskie z cebulką
32	Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym
33	Pierogi z kapustą i grzybami
34	Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie)
35	Filet z mintaja lub morszczuka
36	Kotlet schabowy
<b>Dodatki</b>	
<b>Dodatki do dań głównych</b>	
37	Ziemniaki gotowane
38	Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)
39	Ryż
40	Klusieczki półfrancuskie
41	Pieczywo jasne/ ciemne
<b>Warzywa na ciepło</b>	
42	Warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły)
43	Marchewka z groszkiem
44	Kapusta zasmażana
45	Kapusta czerwona na gorąco
<b>Salaty</b>	
46	Salata vinegrette
47	Zestaw surówek warzywnych
<b>Przekąski ciepłe</b>	
48	Eskalopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym
49	Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym
50	Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietanowo-kurkowym
51	Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym

52	Panierowany ser masdamer z polską borówką
<b>Bufet zimny</b>	
<b>Zakąski</b>	
53	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami
54	Schab staropolski ze śliwką
55	Szparagi w szynce
56	Śledź w oleju
57	Śledź w śmietanie
58	Ryba w galarecie (filet z mintaja, morszczuka)
59	Miruna w warzywach (na sposób grecki)
<b>Sałatki</b>	
60	Sałatka grecka z fetą i oliwkami
61	Sałatka brokułowa
62	Sałatka z kurczakiem i ananasem
63	Sałatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym
64	Sałatka z tuńczyka
<b>Koreczki</b>	
65	Kabanos, ser żółty, oliwki
66	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
67	Szynka, papryka, ser żółty
<b>Tartinki</b>	
68	Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa)
<b>Kanapki dekoracyjne</b>	
69	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z łososiem wędzonym i koperkiem
70	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami
71	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert
72	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami
73	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką
74	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z pasta jajeczną
75	Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem

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

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

### 3) SZCZEGÓŁOWY OPIS SPOSOBU REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010r. nr 136, poz. 914 ze zm.)
  - 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym, najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,

- 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego)
  - 7) Estetycznego podawania posiłków,
  - 8) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł) oraz stoły bankietowe),
  - 9) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 10) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
  - 11) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 12) Zapewnienia obsługi kelnerskiej (osoby/osób, które przygotowują catering, będą na bieżąco w miarę zużycia uzupełniać produkty – kawa, herbata, woda, ciastka, kanapki, oraz będą sprzątać w trakcie i po cateringu i dbać 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 świadczenie usługi cateringowe.
    - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
  3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
  4. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
  5. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
  6. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. nr 234, poz. 1570, z późn. zm.).
  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.

Pieczęć Wykonawcy	<b>Wykaz wykonanych usług</b> (Rozdział VIII pkt 1.2) SIWZ)
-------------------	--

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na część..... w postępowaniu na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013” oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonaliśmy należycie następujące usługi odpowiadające wymaganiom SIWZ:

Lp.	Nazwa zadania i opis zadania - podanie danych potwierdzających wymagania z rozdziału VIII pkt 1 ppkt 2 SIWZ <sup>11</sup>	Wartość usługi brutto - podanie danych potwierdzających wymagania z rozdziału VIII pkt 1 ppkt 2 SIWZ	Termin realizacji od (m-c/rok) do (m-c/rok)	Nazwa Zleceniodawcy
1	2	3	4	5

**UWAGA!**

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

....., dnia .....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

....., dnia .....

(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji)

<sup>11</sup> Warunek ten zostanie spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, 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 2 (słownie: dwa) zamówienia odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącej przedmiot zamówienia. Przez usługę odpowiadającą swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia rozumie się świadczenie w sposób ciągły przez okres, co najmniej 3 (słownie: trzech) miesięcy usług cateringowych o wartości, co najmniej 20.000 zł brutto. 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 20 000 zł brutto. Na potwierdzenie spełniania warunku Wykonawca może wykazać te same usługi dla każdej z części zamówienia, na którą złoży ofertę.

Pieczęć Wykonawcy	<b>Wykaz wykonanych usług dla potrzeb punktacji w kryterium oceny ofert pn.: „Doświadczenie Wykonawcy” (Rozdział XVII pkt 1 ppkt 2 SIWZ)</b>
-------------------	--

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym na część.....w postępowaniu na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013” oświadczamy, że posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonaliśmy należycie następujące usługi odpowiadające wymaganiom SIWZ:

Lp.	Nazwa zadania i opis zadania - podanie danych potwierdzających wymagania z rozdziału XVII pkt 1 ppkt 2 SIWZ <sup>12</sup>	Termin realizacji od (m-c/rok) do (m-c/rok)	Nazwa Zleceńodawcy
1	2	4	5

**UWAGA!**

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

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

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

<sup>12</sup> Usługi cateringowe wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium:

- Muszą być usługami zrealizowanymi lub realizowanymi w okresie ostatnich 3 lat przed terminem składania ofert.
- Mogą być wykazane usługi niezależnie od ich wartości i nie świadczone w sposób ciągły.
- Nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu. Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nie uwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.
- Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokumentem potwierdzającym ich należyte wykonanie.

**OŚWIADCZENIE  
SKŁADANE ZGODNIE Z WYMAGANIAMI  
ART. 26 UST. 2B USTAWY PZP**

My niżej podpisani

.....  
.....

*(osoby upoważnione do reprezentacji podmiotu trzeciego)*

działając w imieniu i na rzecz

.....  
.....

*(nazwa (firma) dokładny adres podmiotu trzeciego)*

Zobowiązujemy się do udostępnienia firmie:

.....  
.....

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

na czas realizacji zamówienia obejmującego „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2013” swojego potencjału dotyczącego wiedzy i doświadczenia zgodnie z dyspozycją art. 26 ust. 2b ustawy PZP.

Udostępnienie potencjału będzie polegało na:

.....  
.....

13

....., dnia .....

*(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji podmiotu trzeciego  
udostępniającego potencjał)*

....., dnia .....

*(podpis osoby upoważnionej do reprezentacji podmiotu trzeciego  
udostępniającego potencjał)*

<sup>13</sup> Wskazać w jaki sposób będzie udostępniony potencjał. Z zapisu winno wynikać jednoznacznie w jaki sposób podmiot trzeci będzie zaangażowany w bezpośrednią realizację zamówienia.

