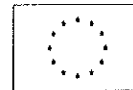




**PROGRAM  
REGIONALNY**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI FUNDUSZ  
ROZWOJU REGIONALNEGO



## **SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

**DLA POSTĘPOWANIA PROWADZONEGO**

**W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO**

**O WARTOŚCI PONIŻEJ 200.000 EURO**

**NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

**NA POTRZEBY URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO**

**WOJEWÓDZTWA ZACHODNIOPOMORSKIEGO**

**W ROKU 2014**



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.

**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 44 67 185

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.przetargi.wzp.pl](http://www.przetargi.wzp.pl)

**II. Tryb udzielenia zamówienia.**

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

**III. Opis przedmiotu zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014.
2. Przedmiot zamówienia został opisany szczegółowo w załączniku nr 7 do SIWZ.
3. 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.**

Przedmiot zamówienia nie został podzielony na części.

**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 możliwości udzielania zamówień uzupełniających na poziomie 10%.

## **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 31.12.2014 r.

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

1. W postępowaniu mogą wziąć 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: dwie) usługi 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 spełnienia warunku jest w trakcie realizacji, to wartość części usługi zrealizowanej do dnia składania ofert nie może być mniejsza niż 20 000 zł brutto.

- 3) dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub przedstawiają pisemne zobowiązanie innych podmiotów do udostępnienia potencjału technicznego i osób zdolnych 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 odwołać się do potencjału podmiotu trzeciego w zakresie wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, 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 5 do SIWZ, zgodnie z zapisami pkt. IX.14 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 4 do SIWZ.
4. W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ustawy PZP, Zamawiający żąda, w formie oryginału lub kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Zamawiający dopuszcza złożenie przez Wykonawców dokumentu w postaci wydruku z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego stanowiącego informację odpowiadającą odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców pobraną na podstawie art. 4aa 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 Wykonawca jest zobowiązany przedłożyć informację na formularzu „**Wykaz wykonanych usług**” – **załącznik nr 6 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

<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.

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) Dokumenty wskazane w pkt 6 rozdziału IX SIWZ, winien przedłożyć w imieniu wszystkich ten, lub ci spośród Wykonawców, którzy łącznie spełniają dany warunek.
  12. 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.
  13. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
  14. Dokumenty, o których mowa w ogłoszeniu o zamówieniu oraz SIWZ Wykonawcy mogą składać w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, tj. przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy w obrocie gospodarczym.

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.

Dodatkowo dla oświadczenia składanego zgodnie z wymaganiami art. 26 ust. 2b ustawy PZP (załącznik nr 5 do SIWZ) wymaga się zachowania formy pisemnej (musi zostać złożone w oryginale).
  15. 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.
  16. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Zasada ta rozciąga się także na składane w toku postępowania wyjaśnienia, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, itp.
  17. Dodatkowo do oferty należy załączyć dokument potwierdzający wniesienie wadium. Zasady wnoszenia wadium opisane są szczegółowo w rozdziale XI SIWZ.
- 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: 10 000 zł brutto (słownie: dziesięć tysięcy złotych 00/100).
2. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
  - 1) pieniądzu;
  - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
  - 3) gwarancjach bankowych;
  - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
  - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. Nr 109, poz. 1158, z późn. zm.).

**UWAGA!** W tytule przelewu wadium wnoszonego w pieniądzu należy wskazać dane identyfikujące postępowanie, tak aby przyporządkowanie wadium do danego postępowania nie budziło żadnych wątpliwości, przykładowo: „wadium w przetargu nieograniczonym nr WOIRZL.II.272.76.2013.KW „wadium w przetargu na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”.

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 ustawy PZP, nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy PZP, 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 ustawy PZP.
  - 2) Wykonawcy, którego oferta została wybrana, jako najkorzystniejsza, Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy, jeżeli jego wniesienia żądano.
  - 3) Na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.

## **XII. Termin związania ofertą:**

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

## **XIII. Opis sposobu przygotowania ofert:**

1. Ofertę sporządza się w języku polskim, w formie pisemnej, przy użyciu formularza stanowiącego załącznik nr 1 do SIWZ, wypełnionego na maszynie do pisania, komputerze albo ręcznie, długopisem w sposób czytelny.
2. Nieczytelne oferty mogą zostać odrzucone.
3. Oferta musi być złożona przed upływem terminu składania ofert.
4. W przypadku załączenia do oferty innych dokumentów niż wymagane przez Zamawiającego (np. materiałów reklamowych i informacyjnych) zaleca się, aby stanowiły one odrębną część, niezłączoną z ofertą w sposób trwały. Dokumenty takie nie będą podlegały ocenie przez Zamawiającego.
5. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami, oświadczeniami i dokumentami zamieścić należy w kopercie zaadresowanej na Zamawiającego: Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, pok. nr 343, 70 – 421 Szczecin z następującym dopiskiem:

**„przetarg nieograniczony – Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”**

oraz

**„Nie otwierać przed dniem 10.01 2014 r., godz. 11<sup>30</sup>” oraz nr postępowania WOIRZL-II.272.76.2013.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 10.01 2014 r. do godziny 11<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 (10.01 2014 r.) o godzinie 11<sup>30</sup> w pok. .... w budynku Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, ul. Piłsudskiego 40 – 42, 70 – 421 Szczecin.
3. W przypadku złożenia oferty po terminie Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
4. Podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje wskazane w art. 86 ust. 4 ustawy PZP, jeżeli ich podanie przez Wykonawców było wymagane.
5. Informacje, o których mowa powyżej wpisuje się do odpowiedniego protokołu postępowania, którego treść Zamawiający niezwłocznie przekaże na wniosek Wykonawców, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert.
6. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

#### **XV. Opis sposobu obliczenia ceny:**

1. Za najkorzystniejszą ofertę uznana zostanie oferta, która przedstawi najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert.
2. Wykonawca obowiązany jest przedłożyć ofertę cenową na załączniku nr 1 do SIWZ.
3. W Formularzu Ofertowym w tabelach Wykonawca wpisuje ceny jednostkowe oraz sumę cen jednostkowych za poszczególne rodzaje posiłków (bankiet, lunch II, lunch I, itd.). Suma cen jednostkowych zawarta w tabeli będzie tożsama z łączną ceną brutto oferowaną za realizację zamówienia wpisaną odpowiednio w pkt 5 Formularza Ofertowego.
4. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, w tym koszty dostawy, przemieszczenia do miejsc wskazanych przez Zamawiającego, dokonania odbiorów, gwarancji, wszelkie opłaty i podatki, w tym podatek od towarów i usług (VAT) oraz podatek akcyzowy.
5. Podana przez Wykonawcę cena oferty stanowi maksymalny limit ponoszonego przez Zamawiającego wydatku na sfinansowanie zamówienia. Cena ta nie podlega negocjacji czy zmianie w toku postępowania z zastrzeżeniem art. 87 ust. 2 ustawy PZP.
6. Cena oferty musi być podana w złotych polskich (PLN), cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz uwzględniać całość ponoszonego przez Zamawiającego wydatku na sfinansowanie zamówienia.
7. Jeżeli Wykonawcy złożą oferty, których wybór prowadziłby 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 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 15 %)**

W ramach tego kryterium Wykonawca w załączniku nr 6a 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 6 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 wynikającą 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:

$$\frac{\text{Ilość usług badana}}{\text{Ilość usług najwyższa}} \times 15 \% \times 100 = \text{ilość uzyskanych punktów w przedmiotowym kryterium}$$

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 15 pkt.

**3) Kultura i estetyka podawania potraw (waga 15 %)**

Podstawą oceny dokonywanej indywidualnie przez wszystkich członków komisji przetargowej, będzie dokumentacja fotograficzna stanowiąca załącznik do oferty. Dokumentację fotograficzną można przedłożyć w postaci wydruku lub/i na dowolnym nośniku w formie elektronicznej.

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

- 1) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Lunch I dla dowolnej ilości osób;
- 2) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Bankiet dla dowolnej ilości osób;
- 3) min. 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających Serwis kawowy I dla dowolnej ilości osób.

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

Zamawiający 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.

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

Za całe portfolio Wykonawca można uzyskać od 1 do 15 punktów od każdego członka komisji – tj. od 1 do maksymalnie 5 punktów dla każdej z trzech kategorii zdjęć. Łączna liczba przyznanych punktów będzie dzielona przez liczbę członków komisji oceniających ofertę.

Wykonawca w ramach tego kryterium może zdobyć max. 15 pkt.

2. Liczba punktów za poszczególne kryteria zostanie zsumowana i będzie stanowić końcową ocenę oferty.
3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska łącznie we wszystkich kryteriach oceny ofert największą liczbę punktów.
4. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taką samą liczbę punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najwyższą liczbą punktów., o ile wartość – cena tej oferty mieści się w budżecie Zamawiającego. W sytuacji, gdy dwie lub więcej ofert przedstawia największą liczbę punktów, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
5. 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.
6. 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 niełoży wymaganych wyjaśnień lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.
7. 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
8. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli wystąpi, co najmniej jedna przesłanka unormowana w art. 89 ust. 1 lub 90 ust. 3 ustawy PZP.

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

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

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

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**XX. 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:**

Wzór umowy wraz z załącznikami stanowi załącznik nr 8 do SIWZ.

**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 („Załącznik nr 1 do SIWZ „OFERTA CENOWA” – pkt. nr 9).
2. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzania zmian do treści umowy w zakresie wskazanym we wzorze umowy.
3. Dodatkowo Zamawiający przewiduje możliwość zmiany umowy w zakresie terminu realizacji umowy. Zmiana może polegać na wydłużeniu okresu obowiązywania umowy maksymalnie o 3 (słownie: trzy) miesiące w stosunku do terminu pierwotnie zaplanowanego. Przesunięcie terminu może nastąpić wówczas, gdy do dnia 31 grudnia 2014 r. Zamawiający nie wyłoni wykonawcy usług cateringowych na kolejny okres lub nie zostanie zawarta umowa na świadczenie tych usług w kolejnym okresie. W wydłużonym okresie obowiązywania umowy rozliczenia będą następowały na bazie tych samych stawek, co stawki zaproponowane w ofercie wybranego wykonawcy.

**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. Oferta cenowa – załącznik nr 1.
2. Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2.
3. Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania – załącznik nr 3.
4. Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej/informacja o tym, że wykonawca nie należy do grupy kapitałowej – załącznik nr 4.
5. Wzór oświadczenia składanego zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy – załącznik nr 5.
6. Wykaz wykonanych usług dla potrzeb punktacji w kryterium oceny ofert pn.: „Doświadczenie Wykonawcy - załącznik nr 6a do SIWZ
7. Wykaz wykonanych usług – załącznik nr 6.
8. Opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 7.
9. Wzór umowy– załącznik nr 8.

Niniejszą SIWZ przedkłada do akceptacji Komisja Przetargowa w następującym składzie:

| Funkcja w Komisji Przetargowej: | Imię i Nazwisko:     | Podpis:   |
|---------------------------------|----------------------|---|
| Przewodniczący Komisji:         | Henryka Staniszevska |   |
| Członek Komisji:                | Wojciech Nowakowski  |  |
| Członek Komisji:                | Urszula Jabłońska    |  |
| Członek Komisji:                | Hanna Buchwald       |  |
| Członek Komisji:                | Marzena Kareńska     |  |
| Członek Komisji:                | Wiesław Lichwa       |  |
| Członek Komisji:                | Anna Sobczak         |  |
| Sekretarz Komisji:              | Katarzyna Witkowska  |  |

Akceptuję:  
Zastępca Dyrektora Wydziału  
i Rozwoju Zasobów Ludzkich  
Organizacji i Rozwoju Zasobów Ludzkich  
Bartłomiej Kardas

z up. ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA  
Zatwierdzam:

  
Przemysław Włosek  
Sekretarz Województwa  
Dyrektor Generalny Urzędu

(Kierownik Zamawiającego)

Pełna nazwa Wykonawcy:

.....  
.....

Adres siedziby Wykonawcy:

Ulica: .....

Kod, miejscowość: .....

Województwo: .....

NIP:.....

REGON:.....

Nr rachunku bankowego:.....

.....

Nr telefonu:.....

Nr faksu:.....

E-mail:.....

Dane teleadresowe osoby upoważnionej  
do kontaktowania się z Zamawiającym:

.....

Województwo Zachodniopomorskie  
Urząd Marszałkowski Województwa  
Zachodniopomorskiego  
ul. Korsarzy 34

#### OFERTA CENOWA

W odpowiedzi na ogłoszenie o zamówienia publicznym prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”

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. Składamy ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia.



4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej postanowieniami i zasadami postępowania.
5. Oferujemy wykonanie zamówienia za kwotę: .....zł brutto (słownie: .....).
6. Wskazana powyżej cena została obliczona zgodnie z poniższą tabelą<sup>1</sup>:

| 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   |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Lunch   |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Serwis kawowy III                                 |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Serwis kawowy II                                  |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Serwis kawowy I                                   |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Dodatkowy zestaw kawowy <sup>2</sup>              |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
| Wypożyczenie stołów (cena za 1 stół) <sup>3</sup> |                                       |                                       |                                       |                                       |                                       |                                  |  |
|   | suma kolumny 1:<br>.....<br>zł brutto | suma kolumny 2:<br>.....<br>zł brutto | suma kolumny 3:<br>.....<br>zł brutto | suma kolumny 4:<br>..... zł<br>brutto | suma kolumny 5:<br>.....<br>zł brutto | kolumna 6:<br>.....<br>zł brutto | Suma kolumn 1, 2, 3, 4, 5, 6:<br>.....<br>zł brutto <sup>4</sup> |

7. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
8. Zamówienie zrealizujemy samodzielnie/przy udziale podwykonawców<sup>5</sup>.
9. Podwykonawcy będą wykonywać następujący zakres prac wchodzących w zakres przedmiotu zamówienia:  
.....  
.....  
.....
10. Oświadczamy, że sposób reprezentacji konsorcjum dla potrzeb niniejszego zamówienia jest następujący: .....

(Wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający ofertę wspólną)

<sup>1</sup> Wypełniać tylko niezaciemnione pola

<sup>2</sup> W odniesieniu do dłużej trwających imprez Zamawiający przewiduje możliwość zamówienia dodatkowej porcji kawy, herbaty oraz ciastek kruchych do każdego z przedstawionych powyżej rodzajów posiłków. W przypadku zamówienia wskazanych powyżej dodatkowych porcji, Zamawiający poniesie koszty dodatkowej porcji ciastek kruchych zgodnie z wyceną dokonaną przez Wykonawcę w ofercie cenowej. Dodatkowe porcje w ilości nie większej niż określone przez Zamawiającego powyżej (tj. kawa i herbata łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, ciastka kruche, co najmniej 40 g na osobę) zostaną podane przez Wykonawcę w trakcie trwania imprezy w terminie ustalonym przez Zamawiającego.

<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 krzesel 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 (pkt 5 Formularza Ofertowego)

<sup>5</sup> Niepotrzebne skreślić. W przypadku nieskreślenia Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

11. 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.

12. 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)*

**OŚWIADCZENIE  
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

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

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

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

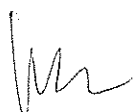


**OŚWIADCZENIE  
O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z POSTĘPOWANIA**

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

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

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



**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ/  
INFORMACJA O TYM, ŻE WYKONAWCA NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ<sup>6</sup>.**

Zgodnie z art. 26 ust. 2 pkt. 2d ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r., poz. 907 ze 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>6</sup> Należy wypełnić pkt 1 albo pkt 2

**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 dot. „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014” swojego potencjału dotyczącego wiedzy i doświadczenia do wykonania zamówienia, zgodnie z dyspozycją art. 26 ust. 2b ustawy PZP.

Udostępnienie potencjału będzie polegało na:

.....  
.....<sup>7</sup>

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

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

<sup>7</sup> Wskazać w jaki sposób będzie udostępniony potencjał. Z zapisu winno wynikać jednoznacznie w jaki sposób podmiot trzeci będzie zaangażowany w bezpośrednią realizację zamówienia.



**Wykaz wykonanych usług**  
(Rozdział VIII pkt 1.2) SIWZ)

Składając ofertę w postępowaniu na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014” 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, – w tym okresie, wykonaliśmy należycie następujące usługi odpowiadające wymaganiom SIWZ:

| Lp. | Nazwa zadania i opis zadania<br>- podanie danych potwierdzających wymagania z rozdziału VIII pkt 1 ppkt 2 SIWZ <sup>8</sup> | Wartość usługi brutto<br>- podanie danych potwierdzających wymagania z rozdziału VIII pkt 1 ppkt 2 SIWZ | Termin realizacji<br>od (m-c/rok)<br>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>8</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: dwie) usługi 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.

**Wykaz wykonanych usług  
dla potrzeb punktacji w kryterium oceny ofert  
pn.: „Doświadczenie Wykonawcy”  
(Rozdział XVII pkt 1 ppkt 2 SIWZ)**

| Lp. | Nazwa zadania i opis zadania<br>- podanie danych potwierdzających wymagania z<br>rozdziału XVII pkt 1 ppkt 2 SIWZ <sup>9</sup> | Termin realizacji<br>od (m-c/rok)<br>do (m-c/rok) | Nazwa<br>Zleceniodawcy |
|-----|--|---|------------------------|
| 1   | 2  | 3   | 4                      |
|     |  |   |                        |
|     |  |   |                        |
|     |  |   |                        |

**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>9</sup> 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 6). 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 dokumentem potwierdzającym ich należyte wykonanie.

**Opis przedmiotu zamówienia do postępowania na „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego w roku 2014”.**

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Urząd Marszałkowski Województwa Zachodniopomorskiego oraz Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego w 2014 r. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje, posiedzenia komisji Sejmiku oraz sesje Sejmiku.

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

- 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
- 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
- 3) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12b,
- 4) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
- 5) obiekt przy Placu Hołdu Pruskiego 8,
- 6) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
- 7) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
- 8) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12 B,
- 9) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
- 10) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
- 11) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecina.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków: przerwa kawowa I, przerwa kawowa II, przerwa kawowa III, lunch, 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 cateringowe i bankietowe) wraz obrusami. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu. Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł), do 10 stołów bankietowych. Koszty o jakich mowa w poprzednim zdaniu wykonawca kalkuluje w cenach jednostkowych. Wykonawca zapewni stoły niezbędne do wystawiania i wydawania potraw.

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

| Rodzaj posiłku | ILOŚĆ SPOTKAŃ PLANOWANYCH W 2014 r. |                  |                  |                 |                  |
|----------------|-------------------------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|
|                | Do 15 osób                          | Od 16 do 30 osób | Od 31 do 50 osób | Powyżej 50 osób | Powyżej 100 osób |
| Bankiet        | 1                                   | 1                | 2                | 1               | 5                |
| Lunch II       | 8                                   | 10               | 3                | 9               | 1                |

|   |     |    |    |    |    |
|---|-----|----|----|----|----|
| Lunch I   | 2   | 3  | 1  | 1  | 2  |
| Lunch   | 1   | 3  | 1  | 1  | 1  |
| Serwis kawowy III                                 | 20  | 7  | 6  | 4  | 3  |
| Serwis kawowy II                                  | 56  | 56 | 17 | 16 | 7  |
| Serwis kawowy I                                   | 165 | 48 | 25 | 6  | 11 |
| Dodatkowy zestaw kawowy (kawa, herbata, ciastka)* | 55  | 16 | 7  | 2  | 4  |

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

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

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

## 2. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW

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

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

### 1. Serwis kawowy I obejmować będzie:

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

### 2. Serwis kawowy II obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
- 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
- 3) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
- 4) kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę)

### 3. Serwis kawowy III obejmować będzie:

- 1) napoje gorące: kawę, herbatę (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę),
  - 2) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry;
  - 3) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę);
  - 4) ciastka kruche, (co najmniej 40 g na osobę).
  - 5) świeże owoce (co najmniej 150 g na osobę).
  - 6) kanapki dekoracyjne lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę, – łącznie, co najmniej 150 g.) lub co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę)
  - 7) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie ok 45 g)
  - 8) tartinki – różne rodzaje (2 sztuki na osobę łącznie około 50 g)
4. **Lunch** obejmować będzie:
- 1) Zupę (do wyboru: pomidorowa, jarzynowa, rosół, ogórkowa), (co najmniej 250 ml na osobę),
  - 2) Danie główne (do wyboru: jeden rodzaj mięsa, ryba, danie jarskie, danie mączne) oraz dodatek skrobiowy (do wyboru: ziemniaki, ryż, kasza, makaron), (co najmniej 450-500 g na osobę, w tym dodatek mięsny, rybny lub jarski nie mniej niż 150 g),
  - 3) Zestaw surówek (łącznie co najmniej 100g na osobę),
  - 4) Napój zimny (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
5. **Lunch 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) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
  - 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.
- 4) do wyboru:**
- danie główne – co najmniej 4 rodzaje 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 koszt pieczywa mieszanego (serwowane bez ograniczeń);
  - sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
  - sól, pieprz, przyprawy
  - bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę), ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę).
6. **Lunch II** składać się będzie z
- 1) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),
  - 2) napoje gorące: kawa, herbata, (łącznie, co najmniej 300 ml na osobę)
  - 3) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier, cytryna świeża, pokrojona w plastry.

- 4) danie główne – co najmniej 4 rodzaje oraz dwa dodatki skrobiowe (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);
- 5) zupa – co najmniej 2 rodzaje (co najmniej 250 ml na osobę);
  - sałaty – co najmniej 3 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę);
  - sól, pieprz, przyprawy
  - bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100 g na osobę), ciastka kruche (co najmniej 40 g na osobę).

7. **Bankiet** składać się będzie z:

- 1) napoje zimne:
  - woda – 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, ćwikła, chrzan, sos tatarski itp.)
  - sól, pieprz, przyprawy
- 5) bufet zimny:
  - zakąski - co najmniej 5 rodzajów, 5 sztuk na osobę (po jednej sztuce z każdego rodzaju, łącznie 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, po 150 g na osobę),
- 6) bufet deserowy: świeże owoce, (co najmniej 150 g na osobę) i co najmniej 2 rodzaje ciast (łącznie, co najmniej 100g na osobę) lub rogaliki z nadzieniem (3 sztuki na osobę – łącznie, co najmniej 150 g)

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

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

| <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>Bufet deserowy</b>  |   |
| <b>Ciasta</b>  |   |
| 9  | Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, babka piaskowa, rogaliki z nadzieniem.   |
| 10   | Ciasteczka bankietowe w bibułkach   |
| <b>Ciastka kruche</b>  |   |
| 11   | Ciastka z kawałkami czekolady i orzechami laskowymi z maki pszennej i czekolady mlecznej; powyższe parametry spełnia np. „Pieguski” lub równoważne  |
| 12   | 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>   |   |
| 13   | Np.: jabłka, winogrona, mandarynki, banany, owoce sezonowe.   |
| <b>Zupy</b>  |   |
| <b>Zupy I</b>  |   |
| 14   | Rosół z makaronem   |
| 15   | Zupa pomidorowa z kluskami lanymi   |
| 16   | Barszcz czerwony z pasztecikiem   |
| 17   | Barszcz czerwony z uszkami lub kołdunami  |
| 18   | Krem z brokułów   |
| 19   | Chłodnik litewski z jajkiem   |
| 20   | Cebulowa  |

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Zupy II</b>                 |   |
| 21                             | Zupa gulaszowa  |
| 22                             | Flaki   |
| 23                             | Żurek z kielbasą i jajkiem  |
| <b>Dania główne</b>            |   |
| 24                             | Gulasz wołowy z warzywami   |
| 25                             | Filet drobiowy w sosie grzybowym  |
| 26                             | Sakwa z kurczaka faszerowana warzywami  |
| 27                             | Łosoś z grilla  |
| 28                             | Karp smażony  |
| 29                             | Filet z dorsza smażony  |
| 30                             | Schab po staropolsku  |
| 31                             | Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym   |
| 32                             | Połądwiczki wieprzowe z owocem  |
| 33                             | Pierogi ruskie z cebulką  |
| 34                             | Pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym  |
| 35                             | Pierogi z kapustą i grzybami  |
| 36                             | Makaron w sosie pomidorowym z warzywami, bazylią i tartym parmezanem (danie wegetariańskie) |
| 37                             | Bakłażan faszerowany  |
| 38                             | Filet z mintaja lub morszczuka  |
| 39                             | Kotlet schabowy   |
| <b>Dodatki</b>                 |   |
| <b>Dodatki do dań głównych</b> |   |
| 40                             | Ziemniaki gotowane  |
| 41                             | Ziemniaki pieczone (talarki, cząstki itp.)  |
| 42                             | Ryż   |
| 43                             | Kasza   |
| 44                             | Makaron   |
| 45                             | Kluseczki półfrancuskie   |
| 46                             | Pieczycwo jasne/ ciemne   |
| <b>Warzywa na ciepło</b>       |   |
| 47                             | Warzywa blanszowane (kalafior, marchewka, brokuły)  |
| 48                             | Marchewka z groszkiem   |
| 49                             | Kapusta zasmażana   |
| 50                             | Kapusta czerwona na gorąco  |
| 51                             | Buraczki na ciepło  |
| <b>Salaty</b>                  |   |

|                            |   |
|----------------------------|---|
| 52                         | Salata vinegrette   |
| 53                         | Zestaw surówek warzywnych   |
| <b>Przekąski ciepłe</b>    |   |
| 54                         | Eskalopki cielęce w ciemnym sosie pieczeniowym  |
| 55                         | Zraziki drobiowe po staropolsku w sosie serowym   |
| 56                         | Medaliony z polędwiczki wieprzowej pod sosem śmietanowo-kurkowym                        |
| 57                         | Roladki z sandacza z cukinią i sosem szafranowym  |
| 58                         | Panierowany ser masdamer z polską borówką   |
| <b>Bufet zimny</b>         |   |
| <b>Zakąski</b>             |   |
| 59                         | Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami                                       |
| 60                         | Schab staropolski ze śliwką   |
| 61                         | Szparagi w szynce   |
| 62                         | Śledź w oleju   |
| 63                         | Śledź w śmietanie   |
| 64                         | Ryba w galarecie (filet z mintaja, morszczuka)  |
| 65                         | Miruna w warzywach (na sposób grecki)   |
| 66                         | Koreczki z pieczonym lososiem   |
| 67                         | Koreczki z suszonych pomidorów i fety   |
| <b>Salatki</b>             |   |
| 68                         | Salatka grecka z fetą i oliwkami  |
| 69                         | Salatka brokułowa   |
| 70                         | Salatka z siekaną piersią kurczaka i chrupiącymi warzywami                              |
| 71                         | Salatka ogórkowa z sosem śmietanowo - jogurtowym  |
| 72                         | Salatka z tuńczyka  |
| <b>Koreczki</b>            |   |
| 73                         | Kabanos, ser żółty, oliwki  |
| 74                         | Oliwka, feta, pomidor koktajlowy  |
| 75                         | Szynka, papryka, ser żółty  |
| <b>Tartinki</b>            |   |
| 76                         | Tartinki (z ciasta półfrancuskiego z dodatkiem różnych rodzajów: wędlina, ser, warzywa) |
| <b>Kanapki dekoracyjne</b> |   |
| 77                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z lososiem wędzonym i koperkiem               |
| 78                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem żółtym i oliwkami                     |
| 79                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z serem typu camembert                        |
| 80                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z salami i marynatami                         |
| 81                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z szynką                                      |
| 82                         | Kanapki z chleba pszennego i/lub razowego z twarożkiem                                  |

lu

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 sztuców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego),
  - 7) Estetycznego podawania posiłków,
  - 8) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
  - 9) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 10 stołów bankietowych,
  - 10) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - 11) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
  - 12) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 13) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in. ;
  - 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
  - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
  - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
  - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
4. 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.



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 2014 r. w salach znajdujących się w poniższych siedzibach Urzędu Marszałkowskiego:
  - 1) obiekt przy ul. Korsarzy 34,
  - 2) obiekt przy ul. Wyszyńskiego 30,
  - 3) obiekt przy Placu Holdu Pruskiego 8,
  - 4) obiekt przy ul. Starzyńskiego 3-4,
  - 5) obiekt przy ul. Starzyńskiego 1,
  - 6) obiekt przy ul. Kuśnierskiej 12 B,
  - 7) obiekt przy ul. Piłsudskiego 40 – 42,
  - 8) obiekt przy ul. Mickiewicza 41 – Sejmik Województwa Zachodniopomorskiego,
  - 9) inne lokalizacje na terenie miasta Szczecina.
2. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków w miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
3. Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych w ust. 1 siedzibach Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Szczecina we wszystkie dni robocze w godzinach od 7.30 do 15.30.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość organizacji spotkań poza godzinami funkcjonowania Urzędu oraz w dni wolne od pracy.
5. Szczegółowy zakres rzeczowy i specyfikację asortymentową przedmiotu umowy określa specyfikacja istotnych warunków zamówienia oraz oferta Wykonawcy (Formularz nr 1 – Oferta cenowa), stanowiące integralną część niniejszej umowy.

#### § 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o jednostkowe zlecenia Zamawiającego.
2. Zamawiający zlecając wykonanie poszczególnych usług, każdorazowo określi, co najmniej:
  - 1) dokładny termin realizacji zamawianych usług (z podaniem godzin świadczenia usługi),
  - 2) miejsce realizacji usługi,
  - 3) planowaną liczbę uczestników,
  - 4) rodzaj cateringu (menu) zgodny z ofertą cenową Wykonawcy.
3. Zamawiający zgłosi Wykonawcy zapotrzebowanie na usługi, o których mowa w § 2 ust. 1 w formie elektronicznej lub faksem, **nie później niż na 2 dni**, a w przypadku imprez, w których przewiduje się udział więcej niż 50 osób **nie później niż na 5 dni**, przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań na adres poczty elektronicznej Wykonawcy: ..... lub nr faksu .....

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez odszkodowania, najpóźniej 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 sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego)
  - 7) Estetycznego podawania posiłków,
  - 8) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw,
  - 9) Zapewnienia na żądanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołu ilością krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywał kosztu zapewnienia do 10 stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł) oraz do 10 stołów bankietowych,
  - 10) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
  - 11) Zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw,
  - 12) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - 13) Zapewnienia na wyraźne żądanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek, oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków.
2. Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in. ;
  - 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
  - 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
  - 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
  - 4) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezuzyta i z jednego rodzaju a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.
3. Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

### § 4

1. Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
2. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
3. Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2013r., poz. 947).
4. Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
5. Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.

6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność (potrawy lub napoje) przygotowane i dostarczone przez niego spowodują chorobę lub rozstrój zdrowia u uczestników spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody osobowe i materialne, które mogą wynikać z tytułu wypadków i zdarzeń losowych z udziałem pracowników lub osób pełniących czynności w imieniu Wykonawcy.

#### § 5

1. Maksymalna wartość umowy, stanowiąca jednocześnie całkowite wynagrodzenie należne Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu niniejszej umowy zostaje określona na kwotę ..... 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 zatwierdzone przez przedstawiciela Zamawiającego zestawienie wykonanych usług cateringowych.
4. Wykonawca wystawi zamawiającemu fakturę VAT na adres:  
Województwo Zachodniopomorskie  
ul. Korsarzy 34  
70 – 540 Szczecin  
NIP: 851 – 28 – 71 – 498
5. Strony zgodnie ustalają, iż za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień uznania rachunku bankowego Wykonawcy.
6. Wykonawcy nie przysługuje prawo do roszczeń z tytułu niewykorzystania całości kwoty wartości umowy określonej w ust. 1 niniejszego paragrafu, w całym okresie obowiązywania umowy.
7. Ceny określone przez Wykonawcę w ofercie przetargowej są stałe i nie będą ulegały podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

#### § 6

1. W razie nienależytego wykonania jednostkowego zlecenia przez Wykonawcę, przez które należy rozumieć m.in. wykonanie usługi cateringowej niezgodnie z § 1, 2, 3 i 4 oraz załącznikiem nr ... do umowy, Wykonawca zobowiązany będzie do zapłaty kary umownej w wysokości do 20 % kwoty wynagrodzenia brutto za jednostkowe zlecenie, o którym mowa w § 5 ust. 2, za każdy przypadek nienależytego wykonania.
2. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia polegającego na przygotowaniu mniejszej niż zamówiona ilości potraw lub posiłków, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca. Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.
3. Jeżeli ze względów technicznych i organizacyjnych nie będzie możliwe zlecenie innemu podmiotowi wykonania zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca, Zamawiający uzna zlecenie za niewykonane i będzie miał prawo naliczyć z tego tytułu karę umowną.
4. W razie niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty zamawiającemu tytułem kary umownej kwoty stanowiącej równowartość 2 % maksymalnej wartości umowy wskazanej w § 5 ust. 1.
5. W przypadku niewykonania przez Wykonawcę jednostkowego zlecenia, Zamawiającemu przysługuje prawo do zlecenia innemu podmiotowi wykonania tego zlecenia w zakresie, w którym nie wykonał go Wykonawca. Strony zgodnie oświadczają, że w takim przypadku wszelkimi kosztami realizacji zostanie obciążony Wykonawca.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy w każdym przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy. Za nienależytą realizację zobowiązania uważa się w szczególności niedotrzymanie jakiegokolwiek zobowiązania wskazanego w § 3 umowy (np. niedotrzymanie terminów, o których mowa w § 3 ust. 1 pkt 4 i 5 umowy).
7. W przypadku określonym w ust. 5, Zamawiający może rozwiązać umowę w trybie natychmiastowym.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

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

#### § 7

1. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Zamawiającego w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy jest Pan Wiesław Lichwa – pracownik Wydziału Administracyjnego Urzędu Marszałkowskiego Województwa Zachodniopomorskiego, tel. 91 4 807 251 lub inna osoba wskazana przez Zamawiającego.
2. Osobami upoważnionymi do reprezentowania Wykonawcy w sprawach związanych z realizacją niniejszej umowy są:
  - 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 2014 r. i może być rozwiązana przez Zamawiającego z zachowaniem 30-dniowego okresu wypowiedzenia.

2. Okres wypowiedzenia, o którym mowa w ust. 1 rozpoczyna bieg od dnia doręczenia Wykonawcy pisemnego oświadczenia o rozwiązaniu umowy
3. W przypadku rozwiązania umowy, o jakim mowa w ust. 1 oraz § 6 ust. 5 Wykonawca może żądać wynagrodzenia jedynie za część umowy wykonaną do daty 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:**

.....

.....

.....

