

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog”
im. A. Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa
tel. 22 380 50 50, 22 380 50 10
fax 22 380 50 12

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych
na potrzeby organizowanych
posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”
Znak Sprawy: CPS/ZP/02/14

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO PROWADZONEGO W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

na

**„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby
organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji
w siedzibie CPS Dialog”**

Przetarg nieograniczony

Znak: CPS/ZP/02/14

Opracowała komisja przetargowa:

Agnieszka Składanowska – Przewodnicząca
Ewelina Tymińska – Z-ca Przewodniczącego
Agnieszka Cichecka - Sekretarz
Urszula Ścisłowska – Członek

Sprawdził pod względem formalno - prawnym

Radca Prawny: Adam Pietrasik

Warszawa 04.11.2014

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog”
im. A. Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa
tel. 22 380 50 50, 22 380 50 10
fax 22 380 50 12

Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia
„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych
na potrzeby organizowanych
posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”
Znak Sprawy: CPS/ZP/02/14

C z ę ś ć I

P o s t a n o w i e n i a o g ó l n e

1. Informacja o Zamawiającym.

Centrum Partnerstwa Społecznego „DIALOG” im. Andrzeja Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23
02-943 Warszawa
fax. 0-22 380-50-52

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami.

Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:

Pani Ewelina Tymińska tel. 22 380 50 61 fax. 22 380 50 52

Informacje udzielane są w dni powszednie (oprócz sobót) w godz. 9.00 – 16.00.

3. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn.zm.), zwanej dalej ustawą, w trybie przetargu nieograniczonego.

4. Generalne zasady uczestnictwa w postępowaniu.

4.1. Ofertę może złożyć osoba fizyczna, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nieposiadająca osobowości prawnej oraz podmioty te występujące wspólnie o ile spełniają warunki określone w ustawie oraz w niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, zwanej dalej specyfikacją lub w skrócie SIWZ.

4.2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

5. Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami.

5.1. Wszelką korespondencję do Zamawiającego związaną z niniejszym postępowaniem, należy kierować na adres:

Centrum Partnerstwa Społecznego „DIALOG” im. Andrzeja Bączkowskiego

ul. Limanowskiego 23

02-943 Warszawa

Tel. 22 380 50 50 fax. 380 50 52

e-mail sekretariat@cpsdialog.gov.pl

5.2. Oświadczenia, zawiadomienia, wnioski oraz inne informacje mogą być przekazywane drogą elektroniczną lub faksem. W tym wypadku każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania korespondencji.

5.3. Oświadczenia, zawiadomienia, wnioski przekazane do zamawiającego za pomocą faksu lub drogi elektronicznej uważa się za złożone w terminie, jeżeli ich treść dotrze do Zamawiającego na adres podany w pkt 5.1 SIWZ, przed upływem terminu.

5.4. Oferty muszą być złożone w formie pisemnej.

C z ę ś ć II

P r z e d m i o t z a m ó w i e n i a i t e r m i n j e g o r e a l i z a c j i

6. Opis przedmiotu zamówienia.

6.1 Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS „Dialog” przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie.

6.2 Zamawiający za każdym razem określi ilość osób, które będą uczestniczyć na spotkaniach oraz wskaże WARIANT, który dotyczyć będzie danego spotkania. Zamawiający ustali z Wykonawcą godziny oraz formy podawania poszczególnych elementów WARIANTU. Na życzenie

Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

- 6.3 Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z tym zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do ilości uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest, wyposażyć osoby obsługujące/kelnerów w strój firmowy.
- 6.4 Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz żywności do siedziby Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie oraz wniesienie jej do pomieszczenia wskazanego przez Zamawiającego. Wykonawca ponadto zobowiązany będzie do odbioru, w dniu realizacji zamówienia pozostawionych naczyń, jednakże nie wcześniej niż po realizacji usługi. Wykonawca zobowiązany jest przy świadczeniu powyższych usług do zachowania wszelkich procedur opartych na zasadach HACCP.
- 6.5 Przy każdym WARIANCIE Wykonawca musi zapewnić własną zastawę, naczynia, zestaw niezbędnych przypraw (na każdym stoliku), obrusy, serwetki (na stołach w sali restauracyjnej oraz bufetach) niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do ilości osób wskazanych w zamówieniu.
- 6.6 Wykonawca przed rozpoczęciem współpracy przedstawi Zamawiającemu minimum 15 propozycji gotowych zestawów śniadaniowych, obiadowych, kolacyjnych, przystawek i deserów. Skład zestawów może ulec zmianie na życzenie Zamawiającego. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca przedstawi min. 3 propozycje menu dla różnego typu diet np.: bezglutenowa, wegetariańska, wegańska itp.
- 6.7 Bufety oraz stoły w sali restauracyjnej, na których będą podawane, śniadania, obiady i kolacje oraz będą serwowane przerwy kawowe muszą być ozdobione kwiatami (sztucznymi lub żywymi), stroikami lub innymi dekoracjami, a także ubrane w skertingi oraz nakryte obrusami.
Na życzenie Zamawiającego na określone spotkania mogą zostać zamówione kwiaty żywe.
- 6.8 Wykonawca zobowiązany jest do dbania o porządek na sali restauracyjnej, a także zapleczu (w tym do sprzątnięcia po spotkaniu podłogi na sali restauracyjnej i zapleczu, kontroli czystości obrusów, sztućców, zastawy, serwetek etc.).
- 6.9 Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły cateringowe, obiadowe i krzesła.
- 6.10 Na życzenie Zamawiającego Wykonawca dowiezie własne stoły cateringowe, stoły koktajlowe, krzesła, parawany niezbędne do zorganizowania spotkania.

- 6.11 Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług **w godzinach od 6.00- do zakończenia danego spotkania , tj. około godz. 22:00** 7 dni w tygodniu.
- 6.12 Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe i gastronomiczne dla **minimum 1 osoby, a maksymalnie 140 osób.**
- 6.13 Zamawiający składa zamówienie do Wykonawcy najpóźniej do godz. 20.00 dnia poprzedzającego dane zamówienie.
- 6.14 Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczania nieprzewidzianych spotkań w trybie pilnym bez zachowania terminu, o którym mowa w pkt 6.13
- 6.15 **Warianty**

I WARIANT usługi cateringowej – zwykła przerwa kawowa
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę
Soki w butelkach 0,3/0,33 l –(dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l z jednego rodzaju , 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6l soku na osobę
Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - po 4 ciastka kruche /osobę – każde ciastko innego rodzaju)*** Na życzenie Zamawiającego ciastka kruche Wykonawca zastąpi ciastkami bankietowymi m.in. rogaliki francuskie, babeczki itp.
1. Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę 2. woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l na osobę Razem 2 butelki wody na osobę (1 l) Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.
Prognozowana ilość zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy: 3000 szt.

II WARIANT usługi gastronomicznej – przerwa kawowa z kanapkami i sokami
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki*) min. 2 saszetki /osobę
Herbata w saszetkach min. 2 saszetki/osobę (zestaw herbat czarne i smakowe, dodatki**)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę
1. Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę 2. Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l na osobę Razem 2 butelki wody na osobę (1 l)
Kanapki 6 szt. różnego rodzaju na osobę. Dopuszczalna wielkość kanapki : 7-8 cm długości i 4-5 cm szerokości. W skład kanapek wchodzi np. wędlina, łosoś, kawior, jajko, ser żółty, ser pleśniowy, warzywa: sałata, pomidor, ogórek, owoce etc.) <u>Na życzenie Zamawiającego wielkość kanapki może ulec zmianie.</u> <u>Zamawiający nie dopuszcza kanapek na pieczywie tostowym.</u> Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu 6 różnych propozycji składu kanapek do akceptacji.
Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - po 4 ciastka kruche /osobę – każde ciastko innego rodzaju)*** Na życzenie Zamawiającego ciastka kruche Wykonawca zastąpi ciastkami bankietowymi m.in. rogaliki francuskie, babeczki itp. Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.
Prognozowana ilość zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy: 700 szt.

III WARIANT usługi cateringowej- przerwa kawowa z uzupełnieniem
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki*) min. 2 saszetki/osobę
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę
Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę
Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - po 4 ciastka kruche/osobę – każde ciastko innego rodzaju)*** Na życzenie Zamawiającego ciastka kruche Wykonawca zastąpi ciastkami bankietowymi m.in. rogaliki francuskie, babeczki itp.
1. Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę 2. Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l na osobę Razem 2 butelki wody na osobę (1 l)
Wykonawca podczas szkoleń, posiedzeń lub konferencji 2 krotnie uzupełnia przerwę kawową o brakujące rzeczy: kawę, herbatę, ciastka, wodę, soki, dodatki. Wykonawca uzupełnia przerwę w godzinach podanych przez Zamawiającego. Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.
Prognozowana ilość zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy: 1200 szt.

IV WARIANT usługi gastronomicznej – przerwa kawowa z ciastem i owocami
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki*) min. 2 saszetki /osobę
Herbata w saszetkach min. 2 saszetki /osobę (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę

<p>1. Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę</p> <p>2. Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l na osobę</p> <p>Razem 2 butelki wody na osobę (1 l)</p>
<p>Owoce filetowane min. 4 rodzaje owoców, 200g na osobę.</p> <p>Na życzenie Zamawiającego Wykonawca zamiast owoców zrobi sałatkę owocowa składająca się z minimum 4 rodzajów owoców po 200g na osobę</p>
<p>Ciasto domowe 200g/osobę, min. 3 rodzaje</p> <p>Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania.</p> <p>Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.</p>
<p>Prognozowana ilość zamówienia zestawów przerw kawowych w trakcie trwania umowy:</p> <p>350 szt.</p>

V WARIANT usługi gastronomicznej – zestaw śniadaniowy
<p>Zestaw śniadaniowy - 500g na osobę w tym :</p> <p>zimne przekąski – 300g na osobę</p> <p>gorące przekąski – 200g na osobę</p> <p>Przekąski zimne w tym m.in.: sery, twarożki, jajka, ryby, wędliny, sałatki, serki topione, pasty, płatki, jogurty, mleko, plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu:</p> <p>np. pieczywo mieszane – bez ograniczeń, masło, miód, dżem i inne</p> <p>Przekąski gorące w tym m.in. jajecznicą, parówki, kiełbasa, naleśniki, tosty i inne.</p>
<p>Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki /osobę</p>
<p>Herbata, (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę</p>
<p>Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę.</p> <p>Na życzenie zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę</p>
<p>Śniadanie podawane będzie w formie bufetu.</p> <p>Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie</p> <p>Menu ustala Zamawiający zgodnie z pkt 6.6 części II niniejszej SIWZ</p> <p>Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.</p>

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

Prognozowana ilość zamówienia zestawów śniadaniowych w trakcie trwania umowy: 1800 szt.

VI WARIANT usługi gastronomicznej – zestaw obiadowy

Obiad złożony z dwóch dań :

Zupa: minimum 250 ml na osobę,

drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g na osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 150g na osobę (po wysmażeniu)

ziemniaki (ryż, makaron etc) minimum 200g na osobę,

3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę,

Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę.

Na życzenie zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę

Porcja na osobę 1000g

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso lub mięsa na rybę.

Obiad podawany będzie w formie bufetu.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie

Zamawiający ustala menu z Wykonawcą zgodnie z pkt 6.6 części II niniejszej SIWZ.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego przedstawi menu dla osób będących na dietach typu: bezglutenowych, wegetariańskich, wegańskich itp.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

Prognozowana ilość zamówienia zestawów obiadowych w trakcie trwania umowy: 200szt.

VII WARIANT usługi gastronomicznej – obiad z deserem
<p>Obiad złożony z dwóch dań :</p> <p>Zupa: minimum 250 ml na osobę, drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g na osobę (po wysmażeniu) ryba porcja – minimum 150g na osobę (po wysmażeniu) ziemniaki (ryż, makaron etc) minimum 200g na osobę, 3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę Deser – 200g na osobę np. musy owocowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane będą w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę Porcja na osobę 1200g Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso lub mięsa na rybę.</p>
<p>Obiad podawany będzie w formie bufetu.</p> <p>Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek w bufecie Zamawiający ustala menu z Wykonawcą z pkt 6.6 części II niniejszej SIWZ Wykonawca na zlecenie Zamawiającego przedstawi menu dla osób będących na dietach typu bezglutenowych, wegetariańskich, wegańskich itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.</p>
<p>Prognozowana ilość zamówienia zestawów obiadowych z deserem w trakcie trwania umowy: 2100szt.</p>

VIII WARIANT usługi gastronomicznej – zestaw obiadowy konferencyjny
<p>Obiad złożony z dwóch dań, przystawek i deseru:</p> <p>4 przystawki razem minimum 250g na osobę, zupy: minimum 250 ml na osobę, drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g na osobę (po wysmażeniu) ryba porcja – minimum 150g na osobę (po wysmażeniu)</p>

<p>ziemniaki (ryż, makaron etc.) minimum 200g na osobę, 3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę Deser – 200 g/osobę np. musy owocowe, sałatka owocowa, pana cotta, lody, owoce Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę Porcja na osobę 1450g Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso lub mięsa na rybę. Zamawiający ustala menu z Wykonawcą zgodnie z pkt 6.6 części II niniejszej SIWZ Wykonawca na zlecenie Zamawiającego przedstawi menu dla osób będących na dietach typu bezglutenowych, wegetariańskich, wegańskich itp. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.</p>
<p>Prognozowana ilość zamówienia zestawów obiadowych konferencyjnych w trakcie trwania umowy: 400 szt.</p>

IX WARIANT usługi gastronomicznej – zestaw kolacyjny
<p>Zestaw kolacyjny - 800g na osobę w tym :</p> <p>Zimne przekąski – 350g na osobę gorące przekąski – 450g na osobę Preferowane inne menu niż przy zestawie śniadaniowym</p> <p>Przekąski zimne w tym m.in.: sery, wędliny, ryby, śledzie, sałatki, serki topione, sery pleśniowe, roladki, galantyny, musy, terminy, pasty, plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu: np. pieczywo mieszane – bez ograniczeń, masło, miód, dżem i inne</p> <p>Przekąski gorące w tym m.in. pierogi z mięsem/ kapustą/ ruskie, flaki, naleśniki i inne.</p>
<p>Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/0,66 l soku na osobę. Na życzenie Zamawiającego soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3 l z jednego rodzaju, 0,3 l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku na osobę</p>
<p>Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki*) min. 2 saszetki/osobę</p>

Herbata (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę
Zamawiający ustala menu z Wykonawcą zgodnie z pkt 6.6 części II niniejszej SIWZ Wykonawca za zlecenie Zamawiającego przedstawi menu dla osób będących na dietach typu bezglutenowych, wegetariańskich, wegańskich itp. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.
Prognozowana ilość zamówienia zestawów kolacyjnych w trakcie trwania umowy: 600 szt.

* Za dodatki do kawy Zamawiający rozumie:

1. cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę
2. śmietanka do kawy w płynie (pojemności 10 ml – sztuka) minimum 4 sztuki śmietanki na osobę tj 40 ml
3. mleko do kawy minimum 100 ml na osobę.

** Za dodatki do herbaty Zamawiający rozumie:

1. cytryna – minimum 2 plasterki na osobę (grubość plasterka - 0,5 cm)
2. cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę.

***Preferowana zmiana rodzaju ciastek przy każdym kolejnym spotkaniu.

Na życzenie Zamawiającego ciastka kruche Wykonawca zastąpi ciastkami bankietowymi typu rogaliki francuskie, babeczki itp.

6.16 Klasyfikacja wg CPV

Kod CPV: 55300000-3

7. Warunki realizacji zamówienia.

Szczegółowe warunki realizacji zamówienia zawiera wzór umowy stanowiący załącznik nr 4 do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

8. Zamówienia częściowe.

8.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

8.2. Złożenie oferty obejmującej całość przedmiotu zamówienia stanowi jeden z warunków ważności oferty.

9. Zamówienia uzupełniające.

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy.

10. Oferty wariantowe.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

11. Termin realizacji zamówienia.

Termin realizacji zamówienia - sukcesywnie od 01 stycznia 2015 r. do 31 grudnia 2015 r. lub do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotowego zamówienia.

C z ę ś ć III

Warunki udziału w postępowaniu oraz dokumenty wymagane od Wykonawcy

12. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny spełniania tych warunków.

- 12.1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24.
- 12.2. Złożenie przez Wykonawcę w ofercie dokumentów i oświadczeń wymienionych w pkt 12.1 będzie stanowiło podstawę do oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Zamawiający sprawdzi w treści tych dokumentów i oświadczeń, czy Wykonawca spełnia wszystkie ww. warunki.
- 12.3. Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności pozwalającej na realizację zamówienia, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana metodą spełnia / nie spełnia, w oparciu o oświadczenie dołączone do oferty, których wzór stanowią załącznik nr 2 i 3 będące integralną częścią SIWZ.
- 12.4. Wykonawca musi posiadać wiedzę i doświadczenie pozwalające na realizację zamówienia, dlatego też musi wykazać w formie załączonego do oferty wykazu usług potwierdzonego referencjami lub odpowiednimi dokumentami uprzednich odbiorców, że w ciągu ostatnich 3 (trzech) lat, a w przypadku, gdy okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, licząc wstecz od dnia upływu terminu składania ofert, wykonał, tj. zrealizował 5 (pięć) usług o wartości co najmniej 300.000,00 (słownie: trzysta tysięcy zł 00/100) brutto każda. Wykonawca musi też wykazać, że wyżej wymienione usługi wykonał należycie, z podaniem ich wartości, rodzaju (przedmiot, zakres), dat i miejsc wykonywania, oraz nazwy, adresu i telefonu odbiorców. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana, spełnia / nie spełnia, w oparciu o załączony do oferty wykaz usług, którego wzór stanowi załącznik 5 będący integralną częścią SIWZ

- 12.5. Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej pozwalającej na realizację zamówienia, dlatego też musi wykazać, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej, przy czym kwota ubezpieczenia nie może być mniejsza niż 300.000,00 zł (słownie: trzysta tysięcy złotych 00/100) brutto. Ocena spełnienia warunku będzie dokonywana, spełnia / nie spełnia, w oparciu o aktualny dokument potwierdzający opłacone ubezpieczenie.
- 12.6. **Uwaga:** Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który nie spełnia wskazanych powyżej wymaganych warunków lub jeżeli stwierdzi, że dostarczone przez niego informacje istotne dla prowadzonego postępowania są nieprawdziwe.

13. Dokumenty i oświadczenia wymagane w postępowaniu.

Wykonawca zobowiązany jest złożyć w terminie i miejscu wskazanym w Części VI pkt 26 i formie określonej w Części IV SIWZ.

13.1. Ofertę składającą się z:

- a) Wypełnionego formularza ofertowego o treści zgodnej z określoną we wzorze stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ;
- b) Dokumentów i oświadczeń wymienionych w punkcie 14 niniejszej specyfikacji.

14. Wykaz oświadczeń oraz dokumenty potwierdzające spełnianie warunków o których mowa w pkt 12.2:

- 14.1. aktualny na dzień składania ofert odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert), w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, oraz ewentualne pełnomocnictwo w przypadku, gdy ofertę lub załączone do niej dokumenty podpisuje osoba nieujawniona we właściwym rejestrze lub ewidencji do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy;
- 14.2. oświadczenie o spełnieniu warunków wymienionych w art. 22 ust. 1 ustawy – wg wzoru określonego w załączniku nr 2 do specyfikacji;

- 14.3. oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania na mocy art. 24 ustawy – wg wzoru określonego w załączniku nr 3 do specyfikacji;
- 14.4. wykazu przynajmniej pięciu usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku doświadczenia i wiedzy wykonawcy, potwierdzonego referencjami lub odpowiednimi dokumentami uprzednich odbiorców, że w ciągu ostatnich 3 (trzech) lat, a w przypadku, gdy okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, licząc wstecz od dnia upływu terminu składania ofert, wykonał, tj. zrealizował 5 (pięć) usług o wartości co najmniej 300.000,00 (słownie: trzystu tysięcy zł 00/100) brutto każda. Wykonawca musi też wykazać, że wyżej wymienione usługi wykonał należycie z podaniem ich wartości, rodzaju (przedmiot, zakres), dat i miejsc wykonania, oraz nazwy, adresu i telefonu odbiorców;
- 14.5. aktualną kopię opłaconej polisy ubezpieczeniowej, a w przypadku jej braku innego opłaconego dokumentu potwierdzającego, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej;
- 14.6. aktualne na dzień składania ofert zaświadczenie od właściwego naczelnika urzędu skarbowego o niezaleganiu z opłacaniem podatków lub o uzyskaniu przewidzianego prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji organu podatkowego (wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert); w przypadku, gdy ofertę składa kilka osób fizycznych lub podmiotów działających wspólnie dotyczy to każdego z nich;
- 14.7. aktualne na dzień składania ofert zaświadczenie z właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego o niezaleganiu z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne lub potwierdzenie o uzyskaniu przewidzianego prawem zwolnienia, odroczenia lub rozłożenia na raty zaległych płatności lub wstrzymania w całości wykonania decyzji właściwego organu (wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert); w przypadku, gdy ofertę składa kilka osób fizycznych lub podmiotów działających wspólnie dotyczy to każdego z nich;
- 14.8. aktualną na dzień składania ofert informację z Krajowego Rejestru Karnego (wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) dotyczącą podmiotów zbiorowych, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 9 ustawy w

przypadku, gdy ofertę składa kilka podmiotów działających wspólnie dotyczy to każdego z nich;

14.9 aktualną na dzień składania ofert informację z Krajowego Rejestru Karnego (wystawiona nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert) dotyczącą wszystkich osób fizycznych będących Wykonawcami lub wszystkich urzędujących członków władz osób prawnych będących Wykonawcami, w zakresie określonym w art. 24 ust. 1 pkt 4 – 8 ustawy; gdy ofertę składa kilka osób fizycznych lub podmiotów działających wspólnie dotyczy to każdego z nich,

14.10 zgodnie z art. 26 ust. 2d ustawy Wykonawca składa z ofertą listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

Zgodnie z art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), złożyli odrębne oferty w tym samym postępowaniu, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zachwiania uczciwej konkurencji pomiędzy wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do SIWZ.

15 Zasady składania ofert wspólnych.

Zamawiający dopuszcza możliwość składania oferty przez dwóch lub więcej Wykonawców (w ramach oferty wspólnej) w rozumieniu art. 23 ustawy pod warunkiem, że taka oferta spełniać będzie następujące wymagania:

a) Wykonawcy są zobowiązani ustanowić Pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy, stosownie do art. 23 ust. 2 Prawa zamówień publicznych;

b) w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 22 ust. 1 pkt 1-4 ustawy (według wzoru określonego w załączniku nr 2 do SIWZ) podpisują wszyscy członkowie konsorcjum lub pełnomocnik w imieniu całego konsorcjum;

- c) w przypadku oferty składanej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia dokument wymieniony w 14.1, 14.3, 14.6 i 14.7, 14.8 i 14.9 i 14.10 składa każdy z Wykonawców oddzielnie;
- d) oryginał dokumentu pełnomocnictwa musi być załączony do oferty i zawierać w szczególności wskazanie: postępowania o zamówienie publiczne, którego dotyczy, Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania;
- e) dokument pełnomocnictwa musi być podpisany w imieniu wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, w tym Wykonawcę ustanowionego jako pełnomocnika i przez osoby uprawnione do składania oświadczeń woli wymienione we właściwym rejestrze lub ewidencji Wykonawcy. Stosowne odpisy z rejestru lub ewidencji muszą zostać dołączone do oferty;

16 Wykonawca zagraniczny

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokumenty zgodnie z wymogami zawartymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. z 2007r. Nr 223 poz. 1655 z późn. zm.).

17 Wadium przetargowe

W przedmiotowym postępowaniu wadium przetargowe nie jest wymagane.

C z ę ś ć I V

Zasady przygotowania oferty

18 Opis sposobu przygotowywania oferty.

- 18.1 Oferta musi być sporządzona zgodnie z wymogami określonymi niniejszą SIWZ.
- 18.2 Wykonawca ma prawo złożyć tylko jedną ofertę, wypełniając odpowiednio formularz oferty. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub oferty wariantowej, spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

- 18.3 Oferta oraz wszelkie dokumenty wymagane w niniejszej specyfikacji muszą spełniać następujące wymogi:
- a) oferta musi zostać sporządzona w języku polskim z zachowaniem formy pisemnej,
 - b) formularz oferty i wszystkie załączane dokumenty sporządzone przez Wykonawcę (również te złożone na załączonych do SIWZ wzorach) muszą być podpisane; za podpisanie uznaje się własnoręczny podpis z pieczętką imienną przez osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentowania zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w dokumencie rejestrowym lub innym dokumencie, właściwym dla formy organizacyjnej,
 - c) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik do oferty musi być załączone pełnomocnictwo określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy,
 - d) pozostałe oświadczenia i dokumenty (inne niż wymienione w pkt 13 i 14 SIWZ) należy załączyć w formie oryginałów lub kserokopii poświadczonych na każdej stronie za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub właściwą(-e) osobę(-y) upoważnioną(-e) do reprezentacji danego Wykonawcy oraz muszą być one sporządzone w języku polskim, chyba że Specyfikacja stanowi inaczej.
- 18.4 Poprawki lub zmiany (również przy użyciu korektora) w ofercie muszą być parafowane własnoręcznie przez osobę(-y) podpisującą(-e) ofertę.
- 18.5 Określone w pkt 13 i 14 SIWZ dokumenty składające się na ofertę muszą być sporządzone wg wzorów i wymogów SIWZ.
- 18.6 Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być składane wraz z ich tłumaczeniem na język polski, sporządzonym przez tłumacza przysięgłego.
- 18.7 Zaleca się, aby dokumenty składające się na ofertę były złożone w kolejności wskazanej w pkt 13 i 14 SIWZ.
- 18.8 Zaleca się ponumerowanie stron oferty oraz połączenie w sposób trwały wszystkich kart oferty.
- 18.9 We wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczęciach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci, np.: firma (nazwa), siedziba lub czytelnego podpisu w przypadku pieczęci imiennej.
- 18.10 W przypadku gdyby oferta, oświadczenia lub dokumenty zawierały informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu

nieuczciwej konkurencji Wykonawca powinien, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzec, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

19 Opakowanie oferty.

- 19.1 Ofertę należy złożyć w trwale zamkniętym opakowaniu (kopercie), uniemożliwiającym bezśladowe otwarcie i zapoznanie się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. przez podpisanie na wszystkich połączeniach).
- 19.2 Opakowanie powinno być oznakowane jako "OFERTA" oraz opatrzone nazwą przedmiotu zamówienia oraz pieczęcią firmową Wykonawcy (lub opisem w przypadku jej braku) zawierającą co najmniej jego nazwę, adres, numer telefonu oraz faksu.
- 19.3 Opakowanie należy zaadresować i opisać według wzoru:

Centrum Partnerstwa Społecznego „DIALOG”

ul. Limanowskiego 23

02-943 Warszawa

OFERTA PRZETARGOWA NA

**„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń,
szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”**

Znak Sprawy CPS/ZP/02/14

Nie otwierać przed 18 listopad 2014r. godz. 10.30

- 19.4 W przypadku oferty wspólnej należy na opakowaniu wymienić z nazwy z określeniem adresu siedziby – wszystkich Wykonawców składających ofertę wspólną z zaznaczeniem Pełnomocnika.
- 19.5 Zamawiający wymaga dostarczenia w dniu otwarcia ofert, tj. do 18.11.2014r. do godziny 10.00 po jednym zestawie każdego z wariantów (menu każdego z wariantów

wykonawcy ustalają samodzielnie zgodnie z SIWZ). Każda propozycja danego zestawu winna być przygotowana dla jednej osoby (łącznie osiem zestawów za wyjątkiem III Wariantu). Zestawy muszą być opisane w sposób umożliwiający identyfikację zarówno Wykonawcy, jak i zestawu (Wariantu). Zestawy muszą być w opakowaniach jednorazowych. Dla Wykonawców zostanie udostępniona sala, w której będą mogli pozostawić zestawy.

- 19.6 Zamawiający zwróci Wykonawcy, na ich wniosek załączone do oferty, zestawy w dniu otwarcia ofert po godzinie 14.00 W przypadku nieodebrania zestawów do godziny 15.00 Zamawiający zutylizuje zestawy.
- 19.7 Kompletna oferta powinna składać się z koperty opisanej zgodnie z pkt 19.3 niniejszej specyfikacji oraz zestawów, o których mowa w punkcie 19.5 SIWZ.

20 Koszt przygotowania oferty.

Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

21 Sposób udzielania wyjaśnień dotyczących specyfikacji.

- 21.1 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający udzieli niezwłocznie wyjaśnień, chyba że prośba o wyjaśnienie treści specyfikacji wpłynęła do Zamawiającego na mniej niż 6 dni przed terminem składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
- 21.2 Zamawiający jednocześnie przekaże treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wszystkim Wykonawcom, którym przekazał Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, bez ujawniania źródła zapytania, treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający zamieści także na stronie internetowej www.bip.cpsdialog.gov.pl
- 21.3 W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszej SIWZ a treścią udzielonych odpowiedzi jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
- 21.4 Zamawiający nie przewiduje wyznaczenia zebrania wszystkich Wykonawców.

22 Modyfikacje treści specyfikacji.

- 22.1 W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia. Dokonaną w ten sposób modyfikację Zamawiający przekaże niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieści ją na stronie internetowej www.bip.cpsdialog.gov.pl
- 22.2 Jeżeli w wyniku modyfikacji treści niniejszej SIWZ niezbędny będzie dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuży termin składania ofert o ten czas.

23 Waluty obce.

Zamawiający nie przewiduje możliwości rozliczenia z Wykonawcą w innej walucie niż złoty polski.

C z ę ś ć V

T r y b i z a s a d y w y b o r u n a j k o r z y s t n i e j s z e j o f e r t y

24 Tryb oceny ofert;

- 24.1 Oceny ofert będzie dokonywała komisja przetargowa.
- 24.2 Oferty oceniane będą w 2 etapach:

I etap: ocena w zakresie wymagań formalnych i kompletności oferty będzie dokonywana na podstawie kryteriów spełnia/nie spełnia.

Oferty niespełniające wymagań określonych ustawą i SIWZ zostaną odrzucone, a w przypadku ujawnienia podstaw do wykluczenia Wykonawcy złożone przez niego oferty zostaną odrzucone.

II etap: ocena merytoryczna według kryteriów określonych poniżej.

W II etapie rozpatrywane będą oferty niepodlegające odrzuceniu, złożone przez Wykonawców nie podlegających wykluczeniu.

25 Kryteria oceny ofert.

25.1 Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu z zastosowaniem następujących kryteriów.

cena - waga 76%

jakość - waga 24%

Lp.	Nazwa kryterium oceny ofert	Waga (maksymalna liczba punktów)
1.	Cena za I WARIANT usługi cateringowej	10 %
2.	Cena za II WARIANT usługi gastronomiczna	6 %
3.	Cena za III WARIANT usługi cateringowej	5 %
4.	Cena za IV WARIANT usługi gastronomiczna	5 %
5.	Cena za V WARIANT usługi gastronomicznej	10%
6.	Cena za VI WARIANT usługi gastronomicznej	10 %
7.	Cena za VII WARIANT usługi gastronomicznej	10%
8.	Cena za VIII WARIANT usługi gastronomicznej	10 %
9.	Cena za IX WARIANT usługi gastronomicznej	10%

25.2 Gdzie: „Cena za I WARIANT usługi cateringowej” – 10 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **I WARIANTU** usługi cateringowej **10 pkt.**

Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (C_{\min}/C_b)$$

gdzie:

C_{\min} - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt

25.3 Gdzie: „**Cena za II WARIANT usługi gastronomicznej**” – 6 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **II WARIANTU** usługi gastronomicznej

6 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 6 \times (\text{Cmin/Cb})$$

gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 6 pkt

25.4 Gdzie: „**Cena za III WARIANT usługi cateringowej**” –5 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **III WARIANTU** usługi cateringowej **5 pkt.**

Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 5 \times (\text{Cmin/Cb})$$

gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 5 pkt

25.5 Gdzie: „**Cena za IV WARIANT usługi gastronomicznej**” – 5 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **IV WARIANTU** usługi gastronomicznej

5 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 5 \times (\text{Cmin/Cb})$$

gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 5 pkt.

25.6 Gdzie: „**Cena za V WARIANT usługi gastronomicznej**” – 10 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **V WARIANTU** usługi gastronomicznej **10 pkt.** Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (C_{\min}/C_b)$$

gdzie:

C_{min} - najniższa cena spośród złożonych ofert,

C_b - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt.

25.7 Gdzie: „**Cena za VI WARIANT usługi gastronomicznej**” – 10%

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **VI WARIANTU** usługi gastronomicznej **10 pkt.** Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (C_{\min}/C_b)$$

gdzie:

C_{min} - najniższa cena spośród złożonych ofert,

C_b - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt

25.8 Gdzie: „**Cena za VII WARIANT usługi gastronomicznej**” – 10 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **VII WARIANTU** usługi gastronomicznej **10 pkt.** Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (C_{\min}/C_b)$$

gdzie:

C_{min} - najniższa cena spośród złożonych ofert,

C_b - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt

25.9 Gdzie: „Cena za VIII WARIANT usługi gastronomicznej ” – 10 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **VIII WARIANTU** usługi gastronomicznej
10 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (\text{Cmin/Cb})$$

gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt.

25.10 Gdzie: „Cena za IX WARIANT usługi gastronomicznej ” – 10 %

Oferta z najniższą zaoferowaną ceną za wykonanie **IX WARIANTU** usługi gastronomicznej
10 pkt. Pozostałe oferty otrzymają punkty zgodnie z wyliczeniem wg wzoru:

$$\text{Wartość punktowa} = 10 \times (\text{Cmin/Cb})$$

gdzie:

Cmin - najniższa cena spośród złożonych ofert,

Cb - cena oferty badanej.

Maksymalna liczba punktów, która może zostać przyznana Wykonawcy w ocenie w/w kryterium wynosi 10 pkt.

Maksymalna ilość punktów za wszystkie warianty = 76 pkt

25.11 Kryterium jakość – określana jako zgodność zestawu z opisem każdego z poszczególnych wariantów.

Maksymalna ilość punkt – 24

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane na podstawie punktów przyznanych przez członków komisji z indywidualnych ocen próbek zestawów (wariantów) złożonych przez Wykonawców wg poniższego opisu:

W ramach każdego podkryterium każdy produkt może otrzymać:

1 pkt. - jeżeli zestaw spełnia wszystkie wymagania opisane w ramach danego elementu wariantu.,
0 pkt. – jeżeli zestaw nie spełnia wymagania chociaż jednego produktu opisanego w ramach danego elementu wariantu.

Przyznane punkty zostaną zsumowane, a powstała w ten sposób liczba posłuży określeniu ostatecznej punktacji w kryterium jakość.

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana ta oferta, która po zsumowaniu liczby punktów uzyskanych we wskazanych wyżej kryteriach tj. cena i jakość uzyska największą liczbę punktów - P:

$$P=C+J$$

gdzie:

P - całkowita liczba punktów przyznana ofercie

C - liczba punktów przyznanych w kryterium „cena”

J - liczba punktów przyznanych w kryterium „jakość”

W przypadku gdy dwie lub więcej ofert uzyska taki sam bilans punktów, Zamawiający wybierze ofertę z niższą ceną.

25.12 Szczegółowe wymagania dotyczące przyznawania punktów w kryterium oceny jakości zestawów (Wariantów)

1. Wariant I. Zwykła przerwa kawowa

(0-1 pkt) za:

a. Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66l soku na osobę, woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę, woda gazowana w butelkach – 1 butelka 0,5 l na osobę;

(0-1 pkt) za:

b. Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - po 4 ciastka kruche /osobę – każde ciastko innego rodzaju).

2. Wariant II. Przerwa kawowa z kanapkami i sokami

(0-1 pkt) za:

a. Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66l soku na osobę., woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę, gazowana w butelkach – 1 butelka 0,5 l na osobę;

(0-1 pkt) za:

b. Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - po 4 ciastka kruche /osobę – każde ciastko innego rodzaju);

(0-1 pkt) za:

c. kanapki (6 szt. różnego rodzaju na osobę) dopuszczalna wielkość kanapki : 7 -8 cm długości i 4 -5 cm szerokości;

W skład kanapek wchodzi np. wędlina, łosoś, kawior, jajko, ser żółty, ser pleśniak, warzywa: sałata, pomidor, ogórek, owoce etc.).

3. Wariant IV . Przerwa kawowa z ciastem i owocami

(0-1 pkt) za:

a. Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66l soku na osobę, woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę, woda gazowana w butelkach – 1 butelka 0,5 l na osobę;

(0-1 pkt) za:

b. Owoce filetowane min. 4 rodzaje owoców , 200 gr. na osobę;

(0-1 pkt) za:

c. Ciasto domowe 200 gr. /osobę , min. 3 rodzaje.

4. Wariant V . Zestaw śniadaniowy

(0-1 pkt) za:

a . Zestaw śniadaniowy 500g na osobę w tym :

zimne przekąski – 300g na osobę

gorące przekąski – 200g na osobę

Przekąski zimne w tym m.in.: sery, twarożki, jajka, ryby, wędliny, sałatki, serki topione, pasty, płatki, jogurty, mleko, plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu np. pieczywo mieszane – bez ograniczeń, masło, miód , dżem i inne.

Przekąski gorące w tym m.in. jajecznicą, parówki, kielbasa, naleśniki i inne;

(0-1 pkt) za:

b. Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l –(dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66l soku na osobę, woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę, woda gazowana w butelkach – 1 butelka 0,5 l na osobę.

5. Wariant VI. Zestaw obiadowy

(0-1 pkt) za:

a. pierwsze danie : zupa minimum 250 ml na osobę;

(0-1 pkt) za:

b. drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g na osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 150g na osobę (po wysmażeniu)

ziemniaki (ryż, makaron etc) minimum 200g na osobę;

(0-1 pkt) za:

c. 3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę.

6. Wariant VII. Zestaw obiadowy z deserem

(0-1 pkt) za:

- a. pierwsze danie : zupa minimum 250 ml na osobę;

(0-1 pkt) za:

- b. drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g na osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 150 g na osobę (po wysmażeniu)

ziemniaki (ryż, makaron etc) minimum 200g na osobę;

(0-1 pkt) za:

- c. 3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę;

(0-1 pkt) za:

- d. deser – 200g na osobę np. musy owocowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce etc.

7. Wariant VIII. Zestaw obiadowy konferencyjny

(0-1 pkt) za:

- a. 4 przystawki razem minimum 250g na osobę;

(0-1 pkt) za:

- b. pierwsze danie : zupa minimum 250 ml na osobę;

(0-1 pkt) za:

- c. drugie danie: mięso - porcja – minimum 200gr na osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 150g na osobę (po wysmażeniu)

ziemniaki (ryż, makaron etc) minimum 200g na osobę;

(0-1 pkt) za:

- d. 3 rodzaje surówek – razem minimum 200g na osobę;

(0-1 pkt) za:

- e. deser – 200g na osobę np. musy owocowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce etc.

8. Wariant IX. Kolacja

(0-1 pkt) za:

- a. zimne i gorące przekąski minimum 800g na osobę.

zimne przekąski – 350g na osobę

gorące przekąski – 450g na osobę

Przekąski zimne w tym m.in.: sery, wędliny, ryby, śledzie, sałatki, serki topione, sery pleśniowe, roladki, galantyny, musy, terminy, pasty etc.

plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu np. pieczywo mieszane – bez ograniczeń, masło, miód, dżem i inne;

Przekąski gorące w tym m.in. pierogi z mięsem/kapustą/ruskie, flaki, naleśniki i inne
(0-1 pkt) za:

b. Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne i smakowe, dodatki**) min. 2 saszetki /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l – (dwie butelki na osobę każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66l soku na osobę, woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l na osobę, woda gazowana w butelkach – 1 butelka 0,5 l na osobę.

25.13 W formularzu oferty należy podać jednostkowe ceny za realizację poszczególnych WARIANTÓW.

25.14 Ceny ofertowe winny obejmować wszystkie koszty i składniki wraz z narzutami niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie objętym SIWZ oraz istotnymi postanowieniami umowy. Zamawiający nie zapewnia zwolnienia Wykonawcy z żadnych podatków, opłat ani nie będzie zwracał żadnych kar należnych z jakiegokolwiek tytułu, cen materiałów, czynności, usług, świadczeń, opłat, ceł, podatków, ubezpieczeń itp., których nie przewidziano w dokumentacji przetargowej.

25.15 Ceny ofertowe będą stałe w czasie objętym umową. Zapłata nastąpi zgodnie z warunkami zawartymi w istotnych postanowieniach umowy.

25.16 W sytuacji złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego, zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrz wspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

25.17 Obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

25.18 W sytuacji, jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na fakt, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.

25.19 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą sumę punktów przyznaną wg zasad wskazanych w pkt. 25.2 – 25.12

25.20 Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.

C z ę ś ć VI

Informacje o trybie składania i otwarcia ofert

26 Miejsce i termin składania ofert.

Ofertę wraz z zestawami (wariantami) należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. Limanowskiego 23 w pok. 3, **do dnia 18 listopada 2014 r., do godziny 10.00.** Za złożenie oferty w miejscu innym niż wskazane powyżej Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.

27 Miejsce i termin otwarcia ofert.

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego przy ul. Limanowskiego 23 w sali nr C, w dniu **18 listopada 2014 r. o godzinie 10.30.**

28 Publiczne otwarcie ofert.

28.1 Otwarcie ofert jest jawne.

28.2 Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

28.3 Dokonując otwarcia ofert w kolejności w jakiej były składane Zamawiający każdorazowo będzie odczytywał numer oferty przydzielony według kolejności składania ofert, nazwę Wykonawcy składającego ofertę, adres jego siedziby, zaoferowane ceny za wykonanie przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia.

29 Termin związania ofertą.

Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

30 Zmiana i wycofanie oferty.

30.1 Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

30.2 Powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub o wycofaniu oferty winno zostać złożone w sposób i formie przewidzianych dla złożenia oferty, z zastrzeżeniem, że opakowania (koperty) będą zawierały dodatkowe oznaczenie „ZMIANA OFERTY” / „WYCOFANIE OFERTY”.

C z ę ś ć VII

Postanowienia dotyczące umowy

31 Termin płatności.

- 31.1 Terminy płatności za wykonanie przedmiotu zamówienia zawiera wzór istotnych postanowień umowy stanowiący **załącznik nr 4** do niniejszej SIWZ.
- 31.2 Zamawiający nie dopuszcza możliwości przedpłat.

32 Kary umowne.

Zamawiający naliczy kary umowne w przypadkach i w wysokości określonych we wzorze istotnych postanowień umowy.

33 Wzór istotnych postanowień umowy.

- 33.1 Wzór istotnych postanowień umowy określony został w **załączniku nr 4** do niniejszej SIWZ.
- 33.2 Wykonawca akceptuje treść wzoru istotnych postanowień umowy na wykonanie przedmiotu zamówienia oświadczeniem zawartym w treści formularza ofertowego. Istotne postanowienia umowy ustalone we wzorze nie podlegają zmianie przez Wykonawcę. Przyjęcie przez Wykonawcę wzoru istotnych postanowień umowy stanowi jeden z warunków ważności oferty.
- 33.3 W przypadku złożenia oferty wspólnej, do wzoru istotnych postanowień umowy Zamawiający wprowadzi zapis o odpowiedzialności solidarnej podmiotów składających ofertę wspólną.

34 Informacja o formalnościach dotyczących zawarcia umowy.

- 34.1 O miejscu i terminie zawarcia umowy Wykonawca, którego oferta została wybrana, zostanie poinformowany po upływie terminu do wnoszenia odwołań lub ich ostatecznego rozstrzygnięcia.
- 34.2 O terminie zawarcia umowy Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców.
- 34.3 Zamawiający nie przewiduje dodatkowych formalności, jakie Wykonawca zobowiązany jest dopełnić po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie przedmiotowego zamówienia, poza wynikającymi z treści niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

C z ę ś ć VIII

P o s t a n o w i e n i a k o ń c o w e

35 Zawiadomienie o wyborze oferty lub o unieważnieniu postępowania

- 35.1 O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano wraz z uzasadnieniem jej wyboru.
- 35.2 Po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści niezwłocznie informacje, o których mowa w pkt 35.1, na stronie internetowej www.bip.cpsdialog.gov.pl oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.
- 35.3 Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone oraz o Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania, niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
- 35.4 O unieważnieniu postępowania Zamawiający zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia – w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert, a w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert – tych którzy złożyli oferty, podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

36 Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

- 36.1 Wykonawcom oraz osobom i podmiotom określonym w ustawie, których interes prawny w uzyskaniu zamówienia doznał lub może doznać uszczerbku w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI Ustawy.
- 36.2 Przed upływem terminu do składania ofert w przypadku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy środki ochrony prawnej przysługują również organizacjom zrzeszającym Wykonawców wpisanym na listę organizacji uprawnionych do wnoszenia środków ochrony prawnej, prowadzoną przez Prezesa Urzędu.

.....
Pieczęć Wykonawcy

Formularz ofertowy

Ja, (my), niżej podpisany(ni).....

.....
działając w imieniu i na rzecz.....

.....
z siedzibą w ul.

nr faksu:nr tel:

w odpowiedzi na ogłoszenie o wszczęciu postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia mniejszej od kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy na: „Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”.

1. Oferuję wykonanie zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia i na warunkach płatności określonych w SIWZ za cenę umowną brutto:

a) Cena jednostkowa za **I WARIANT** usługi cateringowej:

Brutto:.....zł.

(słownie:))

W tym stawka podatku VAT%

b) Cena jednostkowa za **II WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:))

W tym stawka podatku VAT%

c) Cena jednostkowa za **III WARIANT** usługi cateringowej:

Brutto:.....zł.

(słownie:))

W tym stawka podatku VAT%

d) Cena jednostkowa za **IV WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:))

W tym stawka podatku VAT%

e) Cena jednostkowa za **V WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:)

W tym stawka podatku VAT%

f) Cena jednostkowa za **VI WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:)

W tym stawka podatku VAT%

g) Cena jednostkowa za **VII WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:)

W tym stawka podatku VAT%

h) Cena jednostkowa za **VIII WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:)

W tym stawka podatku VAT%

i) Cena jednostkowa za **IX WARIANT** usługi gastronomicznej:

Brutto:.....zł.

(słownie:)

W tym stawka podatku VAT%

2. Oświadczam(y), że przedmiot zamówienia zrealizujemy sukcesywnie w terminie **od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2015 r.** lub do wyczerpania kwoty **przeznaczonej na realizację przedmiotowego zamówienia.**
3. Oświadczam(y), że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte.
5. Oświadczamy, iż niniejsza oferta jest zgodna z warunkami i treścią SIWZ.

6. Oświadczamy, że powierzymy podwykonawcom wykonanie następującej części zamówienia:
.....(wypełnić, jeżeli wykonawca przewiduje udział podwykonawców, jeżeli nie dotyczy wpisać „nie dotyczy” lub pozostawić niewypełnione).
7. Oświadczamy, że oferta nie zawiera/ zawiera (właściwie podkreślić) informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Informacje takie zawarte są w następujących dokumentach:.....

Ofertę składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

Na ofertę składają się :

1.
2.
3.
4.

....., dn.

.....

podpis(y) osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy)

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

(w przypadku oferty wspólnej należy wymienić wszystkich Wykonawców)

OŚWIADCZENIE

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu, którego przedmiotem jest „Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog” oświadczam, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu, na podstawie art. 22 ust 1 ustawy, tj.:

- 1) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadamy wiedzę i doświadczenie;
- 3) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 4) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

....., r.

miejsowość

data

.....
podpis i pieczęć imienna uprawnionego(-ych) przedstawiciela(-i) Wykonawcy*

* - w przypadku złożenia oferty wspólnej podpisuje Pełnomocnik lub wszyscy Wykonawcy

Nazwa i adres Wykonawcy:

.....

(w przypadku oferty wspólnej należy wymienić wszystkich Wykonawców)

OŚWIADCZENIE

Ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego w postępowaniu, którego przedmiotem jest **„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”** oświadczam, że nie podlegamy wykluczeniu z postępowania, na podstawie art.24.

.....

miejsowość

data

.....

podpis i pieczęćka imienna uprawnionego(-ych) przedstawiciela(-i) Wykonawcy*

- w przypadku złożenia oferty wspólnej podpisuje Pełnomocnik lub wszyscy Wykonawcy

Załącznik nr 4 do SIWZ

Istotne postanowienia Umowy

Umowa nr.....

zawarta dnia2014 roku w Warszawie pomiędzy:

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego z siedzibą w Warszawie przy ul. Limanowskiego 23, reprezentowanym przez:

1.
zwanym w dalszej treści umowy „**Zamawiającym**”

a,

.....
.....

reprezentowanym przez:

1.
zwanym w dalszej treści umowy „**Wykonawcą**”

W związku z wyborem oferty Wykonawcy na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) w trybie przetargu nieograniczonego została zawarta umowa następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć usługi cateringowe i gastronomiczne w trakcie szkoleń, konferencji i posiedzeń organizowanych w siedzibie Zamawiającego. Szczegółowy przedmiot umowy został określony w załączniku nr 2 do umowy.
2. Wykonawca zapewnia dostawę posiłków do siedziby Zamawiającego. Utrzymuje czystość i porządek w miejscu wydawania i spożywania posiłków, zapewnia potrzebne naczynia i sztucce, serwetki na stołach w sali restauracyjnej i bufecie. Wykonawca odbierze użyte naczynia i sztucce. Wykonawca zobowiązany jest do kontrolowania stanu czystości obrusów na stołach i ewentualnej ich wymiany. Wykonawca obowiązany jest przy świadczeniu powyższych usług do zachowania wszelkich

procedur opartych na zasadach HACCP (analiza ryzyka i kontroli w punktach krytycznych), jak również pozostałe wymogi określone w pkt 6 SIWZ.

3. Usługi będą świadczone w siedzibie Zamawiającego w miejscu i pomieszczeniach wyznaczonych przez Zamawiającego.

4. Usługi będą świadczone we wszystkie dni tygodnia wg zapotrzebowania.

5. Maksymalna wartość umowy wynosi.....zł brutto.

(słownie:.....złoty brutto.)

6. Wykonawca oświadcza, że posiada siły, środki i doświadczenie niezbędne do wykonania niniejszej umowy, a w szczególności należycie wykonał umowy na rzecz innych podmiotów, nie dochodzą przeciwko Wykonawcy roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy ani też nie rozwiązano z nim umowy z tych powodów.

§ 2

Termin realizacji umowy

1. Termin realizacji umowy, zgodnie z SIWZ oraz ofertą określony został na okres od..... dolub do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotowego zamówienia.

2. Zamówienie posiłków dla grupy, Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy drogą elektroniczną (faks lub e-mail) najpóźniej do godz. 20.00 dnia poprzedzającego wykonanie zamówienia.

3. Wykonawca zobowiązuje się do zabezpieczania nieprzewidzianych spotkań w trybie pilnym bez zachowania terminu, o którym mowa w ust. 2.

4. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcą jest:

Kamila Łaska, tel. 22 380 50 10; 662 707 306,

.....

5. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do kontaktów z Zamawiającym jest:.....

§ 3

Wynagrodzenie

1. Usługi gastronomiczne i cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę po cenach określonych w formularzu ofertowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

2. Ceny określone w załączniku nr 1 nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.

3. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonane usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie maksymalnie 21 dni od daty otrzymania faktury.
4. Faktury będą wystawiane zbiorczo na koniec miesiąca po wykonaniu usługi, na podstawie specyfikacji usług uprzednio zatwierdzonej przez Zamawiającego.
5. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Cena brutto podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty wykonania i dostarczenia przedmiotu umowy. Cena brutto zawiera również wszystkie koszty prac, materiałów, sprzętu, opracowań, uzgodnień, dojazdów oraz inne koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.

§ 4

Odstąpienie, rozwiązanie oraz wypowiedzenie od umowy

1. Umowa może być rozwiązana wcześniej w przypadku wyczerpania kwoty, jaką Zamawiający przeznacza na realizację przedmiotowego zamówienia zgodnie z § 1 ust. 5.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
3. Zamawiający może też odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, gdy:
 - 1) zostanie złożony wniosek o ogłoszenie likwidacji Wykonawcy;
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 3) wykonawca nienależycie wykonuje umowę albo jej nie wykonuje;
 - 4) zostaną naruszone przez Wykonawcę istotne warunki umowy w szczególności poprzez co najmniej jednokrotne niewykonanie usługi, która jest przedmiotem niniejszej umowy na potrzeby danego spotkania (zgodnie z uprzednio zgłoszonym zapotrzebowaniem na podstawie § 2 ust. 2 lub też w trybie § 2 ust. 3.)
4. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku, gdy Wykonawca popadnie w zwłokę przy realizacji zamówienia, tak że przedmiot niniejszej umowy nie będzie mógł być zrealizowany.
5. Odstąpienie od umowy nie spowoduje odpowiedzialności odszkodowawczej Zamawiającego.
6. Każda ze stron ma prawo do wypowiedzenia niniejszej umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia. Wypowiedzenie musi być dokonane w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
7. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.

8. Odstąpienie od umowy wywiera skutek prawny na przyszłość, z tym że strona odstępująca musi wyznaczyć drugiej stronie termin na usunięcie stanu niezgodności z umową.

§ 5

Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
 - a) za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 10 % łącznej kwoty brutto umowy, określonej w § 1 ust. 5;
 - b) w przypadku niewykonania usługi, która jest przedmiotem niniejszej umowy, na potrzeby danego spotkania (zgodnie z uprzednio zgłoszonym zapotrzebowaniem na podstawie § 2 ust. 2 lub też w trybie § 2 ust. 3) Zamawiający obciąży Wykonawcę kosztami usługi.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, gdy wartość kar umownych jest niższa niż wartość powstałych szkód.
3. Za wszelkie szkody w stosunku do osób trzecich powstałe z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonywania umowy, odpowiedzialność ponosił będzie Wykonawca.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki u osób korzystających z przygotowanych posiłków .
5. Wykonawca odpowiada materialnie za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy.

§ 6

Postanowienia końcowe

1. Zmiana niniejszej umowy wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zakazuje się zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, chyba że zmiany będą wynikiem modyfikacji organizacji funkcjonowania Zamawiającego.
3. W przypadku konfliktu między postanowieniami niniejszej umowy oraz załączonymi dokumentami postanowienia niniejszej umowy posiadają pierwszeństwo w zakresie, w jakim umowa jest w stanie to określić.
4. Kwestie sporne powstałe w związku z realizacją niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a w przypadku braku porozumienia w drodze postępowania sądowego przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

§ 7

Do spraw nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz inne obowiązujące przepisy.

§ 8

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach - jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

Zamawiający

Wykonawca

.....
(data, podpis i pieczęć)

.....
(data, podpis i pieczęć)

Załącznik nr 5 do SIWZ

Wykaz przynajmniej pięciu usług nie mniejszych niż 300.000 zł brutto każda w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenia zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie

Opis przedmiotu usługi (rodzaj, przedmiot, zakres)	Wartość usługi, za którą Wykonawca składający ofertę był odpowiedzialny (w pln) brutto	Terminy wykonywania usług (od – do)	Nazwa i adres Zamawiającego

Załącznik nr 6 do SIWZ

(Pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

„WZÓR”

INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.)

Przystępując jako Wykonawca do udziału w prowadzonym przez Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego nr CPS/ZP/01/14 na:

„Świadczenie usług cateringowych i gastronomicznych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”

.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

informuję, że:

- nie należę do grupy kapitałowej¹ w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)*
- należę do grupy kapitałowej² w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.), w której skład wchodzi następujące podmioty (w przypadku przynależności do grupy kapitałowej należy wymienić wszystkie podmioty należące do tej samej grupy kapitałowej, podać nazwę i siedzibę)*:

.....
(miejsowość, data)

.....
(imię i nazwisko oraz podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)

* - właściwe zaznaczyć znakiem **X**

1 Zgodnie z art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

2 Zgodnie z art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.