

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
Na usługi społeczne i inne szczególne usługi

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO NA:

***„Usługi cateringowe
na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji
w siedzibie CPS „Dialog”***

Znak: CPS/ZP/01/17

I. Nazwa oraz adres Zamawiającego

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Baczkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa
tel. (22)380 50 50, fax (22)380 50 52
Godziny pracy: 8⁰⁰-16⁰⁰ od poniedziałku do piątku.

Adres strony internetowej: www.cpsdialog.gov.pl

II. Postanowienia ogólne

1. Niniejsze postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579 ze zm.), zwanej dalej ustawą lub ustawą PZP oraz na zasadach określonych w niniejszym ogłoszeniu.
2. Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ust. 2-4 ustawy, w pozostałym zakresie ustawy nie stosuje się.
3. Oznaczenie postępowania:
„Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji w siedzibie CPS Dialog”;
znak: CPS/ZP/01/17
4. Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie – zarówno tytuł jak i znak.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za skutki niedochowania przez Wykonawcę powyższych wymogów.
6. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
7. Oferty, które zostaną złożone po terminie, nie zostaną rozpatrzone.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS „Dialog” przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **Załącznik nr 1** do ogłoszenia.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych w istotnych postanowieniach umowy stanowiącym **Załącznik nr 2** do ogłoszenia.
4. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
 - 55300000-3(usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)
 - 55520000-1(usługi dostarczania posiłków)
5. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert częściowych.
6. Podwykonawcy:
Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę części zamówienia Podwykonawcy. W przypadku korzystania z Podwykonawcy Zamawiający wymaga wskazania nazwy i siedziby podwykonawcy oraz części zamówienia, jaka zostanie mu powierzona, w formularzu ofertowym. Ponadto Zamawiający wymaga złożenia przez podwykonawcę wszystkich dokumentów i oświadczeń o których mowa w pkt VII. Zastosowanie mają zapisy Załącznika nr 2 – Istotne postanowienia umowy.

IV. Termin wykonania zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie:

Sukcesywnie od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2018 r. lub do wyczerpania kwot przeznaczonych na realizację przedmiotowego zamówienia, z tym że Zamawiający poda bezpośrednio po otwarciu ofert, jakie kwoty przeznacza na wykonanie zamówienia w okresie od podpisania umowy do 31 grudnia 2017 r. i w okresie od 1 stycznia 2018 r. do 31 grudnia 2018 r.

V. Opis sposobu porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

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.
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.
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 V ppkt 1 ogłoszenia przed upływem terminu.
4. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
Pani Kamila Łaska tel. 22 380 50 10 / 11 fax. 22 380 50 12
Informacje udzielane są w dni powszednie (oprócz sobót) w godz. 8.00 – 16.00.
5. Oferty muszą być złożone w formie pisemnej.
6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pytaniem o wyjaśnienie treści ogłoszenia.
8. Pytania należy kierować na adres mailowy podany w pkt V ppkt 1, w terminie nie późniejszym niż dzień, w którym upływa połowa terminu składania ofert. Jeżeli pytanie wpłynie do Zamawiającego po upływie wskazanego terminu, Zamawiający może pozostawić pytania bez rozpoznania.
9. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, zamieszczając treść pytania oraz odpowiedzi, bez ujawnienia źródła zapytania na stronie internetowej, na której zostało opublikowane ogłoszenie tj. <http://www.bip.cpsdialog.pl>
10. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, przed upływem składania ofert, zmienić treść ogłoszenia. Dokonaną w ten sposób zmianę Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie internetowej, w miejscu zamieszczenia ogłoszenia. Zmiana ta będzie wiążąca przy składaniu ofert.
11. Uzupełnienia i wyjaśnienia w toku badania ofert:
 - 1) W toku badania i oceny ofert Zamawiający wezwie Wykonawcę, który w terminie określonym w pkt XII nie złożył wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu lub pełnomocnictw, albo który złożył oświadczenia i dokumenty, ale zawierają one błędy albo, który złożył wadliwe pełnomocnictwa, do złożenia ich w wyznaczonym terminie.
 - 2) W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz wyjaśnień dotyczących oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu.
 - 3) **Jeżeli wykaz, oświadczenia lub inne złożone przez Wykonawcę dokumenty budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, o dodatkowe informacje lub dokumenty w tym zakresie oraz o potwierdzenie należytego wykonania/wykonywania danej usługi.**

VI . Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu w zakresie:

1. wykazania się, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, **wykonaniem należycie co najmniej 30 usług cateringowych dla organów administracji publicznej** odpowiadających rodzajem i standardem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia, tj. wykonaniem usług cateringowych związanych z obsługą oficjalnych spotkań, konferencji, szkoleń, warsztatów, zorganizowanych dla min 50 osób, gdzie zakres usług obejmował: przygotowanie sali, transport, dowóz żywności zapewnienie sprzętu niezbędnego dla zaserwowania menu, przygotowanie dekoracji, zapewnienie stołów bankietowych i stolików koktajlowych, obsługę kelnerską podczas trwania ww. wydarzeń. Przy czym przez pojęcie „usługa cateringowa” należy rozumieć obsługę jednego przyjęcia okolicznościowego (wydarzenia).

Dodatkowo dwie z tych usług muszą trwać lub jeżeli trwały to przez okres minimum 12 miesięcy, a każda z nich musi być świadczona dla innego kontrahenta.

2. wykazania się dysponowaniem co najmniej 7 osobami w tym:

- 1) Koordynatorem – osobą która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiadała za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami, która:

- a) jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna), co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- b) Koordynowała przynajmniej 2 usługi dla organów administracji publicznej w tym:
 - Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób.
 - Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda

- 2) Kelnerem – minimum 1 osoba, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie przydzielona na stałe do obsługi i koordynowania realizacji przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego, która:

- a) jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.
- b) posiada doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań dla organów administracji publicznej w tym:
 - Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób.
 - Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda

- 3) Kelnerami – minimum 2 osoby, obsługujące gości oraz bezpośrednio podające posiłki osobom w trakcie trwania usługi, które:

- a) są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, bądź współpracują z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna), co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- b) posiadają doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań dla organów administracji publicznej w tym:

- Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób.
 - Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda
- 4) Kucharzami – minimum 2 osoby, które:
są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będą uczestniczyły w realizacji niniejszego Zamówienia.
- 5) Technologiem żywności – minimum 1 osoba, która:
jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę co najmniej 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu, na podstawie dokumentów i oświadczeń załączonych do oferty.

VII. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

1. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu - określonych w pkt VI, Wykonawcy są zobowiązani przedstawić następujące dokumenty:
 - a) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem określonym w Załączniku nr 4a do ogłoszenia (dla Wykonawców ubiegających się wspólnie o zamówienie Załącznik nr 4b do ogłoszenia);
 - b) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz Decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego. W przypadku podmiotów występujących wspólnie spełnieniem warunku musi wykazać się każdy z wykonawców.
 - c) oświadczenie, iż w przeciągu ostatnich 12 miesięcy przestrzegane były przepisy prawne w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz iż usługi cateringowe świadczone były wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz iż w efekcie przeprowadzonych kontroli przez stację sanitarno-epidemiologiczną nie stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznych i technicznych w zakresie stosowania procedury GHP/GMP opartej na zasadach systemu HACCP. (zgodnie ze wzorem określonym w załączniku 4c) W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie podpisuje każdy z wykonawców.
 - d) wykaz 30 usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych **(w tym dwóch przez okres minimum 12 miesięcy)**, również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane **oraz załączeniem dowodów, określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – załącznik nr 5 do ogłoszenia**

tj.

 - referencjami, protokołami bądź innymi dokumenty wystawionymi przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane,
 - w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające należyte ich wykonywanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;

- oświadczenie Wykonawcy, jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów. W takim przypadku należy uzasadnić brak możliwości uzyskania dokumentów;

- w przypadku, gdy Wykonawca wskazuje w wykazie usługi wykonane na rzecz Zamawiającego, nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów;

e) wykaz osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie współpracy z tymi osobami – **załącznik nr 6 do ogłoszenia**.

2. Wykonawca załączy do oferty aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. W przypadku Wykonawców, o których mowa w pkt VIII, do oferty musi być załączony dokument ustanawiający pełnomocnika Wykonawców występujących wspólnie do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia, w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie – **załącznik nr 7 do ogłoszenia**.

VIII. Oferta wspólna

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, wspólnie spełniając warunki o których mowa w pkt VI. W tym celu Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu.

2. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia solidarnie odpowiadają za realizację umowy.

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie w ofercie podają adres do korespondencji i kontakt telefoniczny właściwy dla Pełnomocnika Wykonawców. Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z podmiotem występującym jako Pełnomocnik.

4. Przed podpisaniem umowy Wykonawcy składający ofertę wspólną zobowiązani są przedłożyć Zamawiającemu umowę o wspólnej realizacji zamówienia (umowę spółki, konsorcjum), zawierającą co najmniej:

a) zobowiązanie do realizacji przedmiotu zamówienia;

b) określenie zakresu działania poszczególnych stron;

c) czas obowiązywania umowy, który nie może być krótszy niż okres obejmujący realizację zamówienia.

IX. Sposób przygotowania oferty

1. Wymagania ogólne

a) każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę;

- b) oferta musi być złożona w formie pisemnej, zgodnie z wymaganiami opisanymi w niniejszym ogłoszeniu;
- c) integralną częścią oferty jest prezentacja Wykonawcy podlegająca ocenie w ramach kryterium oceny ofert „**Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakości**”;
- d) ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny;
- e) wymagane w ogłoszeniu dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski;
- f) formularz oferty wraz z załącznikami i dokumentami sporządzanymi przez Wykonawcę powinien być podpisany przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy, w przypadku, gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się aby Wykonawca dołączył do oferty pełnomocnictwo w formie oryginału (do ewentualnego wykorzystania wzór w Załączniku nr 7 do ogłoszenia), lub kopii potwierdzonej notarialnie za zgodność oryginałem;
- g) wskazane jest, aby wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki były parafowane przez osobę podpisującą ofertę;
- h) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, w tym z wykonaniem prezentacji;
- i) formularz oferty i oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu winny być złożone w formie oryginału. Pozostałe dokumenty składające się na ofertę mogą być złożone w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- j) Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, w sytuacji gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości Zamawiającego.

2. Oferta powinna zawierać:

- a) formularz oferty zawierający wszelkie informacje zawarte we wzorze stanowiącym **Załącznik nr 3a** do ogłoszenia;
- b) wypełniony cennik szczegółowy na wzorze stanowiącym **Załącznik nr 3b** do ogłoszenia;
- c) pełnomocnictwo **załącznik nr 7** udzielane osobom podpisującym ofertę, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego;
- d) oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt VII.

3. Opakowanie oferty:

- a) Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z wymaganymi dokumentami w nieprzezroczystym, zamkniętym opakowaniu zaadresowanym na adres:

**Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Baczkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa**

wraz z dopiskiem:

**„OFERTA - „Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji
w siedzibie CPS Dialog” znak: CPS/ZP/01/17”**

Nie otwierać przed dniem 24 listopada 2017r. godz. 9.00

- b) Opakowanie powinno być opatrzone nazwą i adresem Wykonawcy.

4. Tajemnica przedsiębiorstwa

Jeżeli Wykonawca zastrzega, że informacje objęte tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępniane:

- a) informacje te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz opakowania oferty, opisanej: „Informacje będące tajemnicą przedsiębiorstwa”. Informację o zastrzeżeniu dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy podać również w formularzu oferty;
- b) Wykonawca ma obowiązek wykazać nie później niż w terminie składania ofert, że informacje te stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

5. Zmiana lub wycofanie oferty

- a) Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej;
- b) zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta należy opatrzyć napisem „ZMIANA”;
- c) pisemne oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie należy opatrzyć napisem „WYCOFANE”.

6. Zamawiający odrzuci ofertę w przypadku gdy:

- a) jest niezgodna z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu;
- b) zawiera omyłki rachunkowe w obliczeniu ceny, których nie można poprawić na zasadzie oczywistych omyłek rachunkowych bądź błędów rachunkowych;
- c) została złożona po wyznaczonym terminie lub/i w niewłaściwym miejscu;
- d) zaoferowana cena przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- e) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów;
- f) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
- g) w toku badania ofert Zamawiający zweryfikuje iż złożone przez Wykonawcę, oświadczenia, referencje lub inne złożone przez Wykonawcę dokumenty są nie zgodne z rzeczywistym stanem rzeczy, na podstawie pkt V ppkt 11 ust.3;
- h) zaserwowane menu podczas prezentacji Wykonawcy będzie inne niż wskazane przez Zamawiającego w pkt XI ppkt 3 ust I (menu obowiązkowe) lub przez Wykonawcę w formularzu ofertowym (menu autorskie) zgodne z wymaganymi w pkt XI ppkt 3 ust II;

- i) Wykonawca nie spełnia warunków udziału w postępowaniu określonych w pkt VI ogłoszenia.

X . Opis sposobu obliczania ceny

1. W formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 3a do ogłoszenia, należy podać oferowaną cenę brutto za całość realizacji przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe brutto za poszczególne warianty w cenniku szczegółowy załącznik nr 3b do ogłoszenia.
2. Ceny ofertowe winny obejmować wszystkie koszty i składniki wraz z narzutami niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie objętym ogłoszeniem 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 postępowania.
3. Ceny ofertowe będą stałe w czasie objętym umową. Zapłata może nastąpić zgodnie z warunkami zawartymi w istotnych postanowieniach umowy.
4. 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.
5. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich. Zamawiający wymaga, aby wszystkie ceny były podane z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:
 - a) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół,
 - b) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę.

XI . Kryteria oceny ofert i wybór oferty najkorzystniejszej

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

cena – 60 pkt

sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość - 40 pkt

Razem z obu kryteriów można uzyskać 100 pkt.

2. Przy ocenie ofert w kryterium „Cena” zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

$$\text{Cena} = \frac{\text{C min}}{\text{C oferty}} \times 60 = \text{liczba pkt}$$

gdzie:

C min – najniższa cena brutto spośród ocenianych ofert

C oferty – cena brutto oferty badanej

Maksymalnie w ramach kryterium „Cena” Wykonawca może otrzymać **60 punktów**.

3. Przy ocenie ofert w kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość” punkty zostaną przyznane Wykonawcy w sposób następujący:

- 1) Wykonawca przygotuje prezentację składającą się z dwóch zestawów po 5 porcji każdy:
 - I. Zestawu – menu **obowiązkowego**, wskazanego przez Zamawiającego:
 - a) 3 Przystawki: po 100g/jedna
 - Łosoś ;
 - Filet z gęsi z dodatkami typu: warzywa, owoce, mięso, wędliny, sery, musy, sosy;
 - Wołowina z dodatkami typu: warzywa, owoce, mięso, wędliny, sery, musy, sosy.Razem wszystkie trzy przystawki 300g/porcja;
 - b) Zupa minestrone : 100 ml/porcja;
 - c) Danie główne: mięso – wołowina - 100g/ po wysmażeniu/porcja
dodatki skrobiowe – opiekane ziemniaki - 50g/porcja
surówki - warzywa – razem 100g/porcja
sos
ryba- sandacz- 100g/ po wysmażeniu/porcja
dodatki skrobiowe- ryż basmati- 50g/porcja
surówki - warzywa – razem 100g/porcja
sos
 - d) Deser: Mus miętowy z dodatkami – 100 g/porcja.
 - II. Zestawu - menu **autorskiego** opracowanego przez Wykonawcę, stanowiącego jego dowolną kompozycję smaków według oryginalnego pomysłu Wykonawcy;
Gramatura menu autorskiego powinna wynosić, co najmniej:
 - a) 3 Przystawki – jedna przystawka minimum 100g
razem- 300 g/porcja
 - b) Zupa – 100 ml/porcja
 - c) Danie główne – 500g/porcja
 - d) Deser - 100 g/porcja
- 2) Zamawiający wymaga wskazania w formularzu ofertowym składników menu autorskiego poprzez opis zawierający nazwy dań: przystawki, zupy, dania głównego, deseru oraz wykorzystane składniki wraz z ich gramaturą.
- 3) Wykonawca wykona prezentację zgodnie z menu podanym w formularzu ofertowym.
- 4) Prezentacja Wykonawcy zostanie oceniona przez każdego członka komisji przetargowej według dwóch kryteriów:
 - I. Pomysłowości i estetyki przygotowania posiłku – maksymalnie 10 pkt za każdy zestaw:
 - 10 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań przygotowany będzie pomysłowo, nowatorsko i fantazyjnie, działając na zmysły wzroku, wywołując efekt zachwytu,
 - 8 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany w sposób więcej niż standardowy (więcej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie dostrzegalna,
 - 6 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany w sposób standardowy (średnio pomysłowy), a fantazyjność – oryginalność będzie przynajmniej średnio dostrzegalna,
 - 4 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany sposobem bardzo standardowym i dość sztywnym (mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie mniej niż średnio dostrzegalna tj. bez innowacyjności.

- 2 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany w sposób poniżej standardowego (znacznie mniej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie niedostrzegalna.
- 0 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany poniżej standardowego (znacznie mniej niż średnio pomysłowy), a pomysłowość/fantazyjność proponowanego zestawu dań będzie przekraczała zasady dobrego smaku lub będzie nad wyraz dominująca nad treścią potrawy.

II. Smaku, aromatu – maksymalnie 10 pkt za każdy zestaw:

- 10 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie bardzo dobrze wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego – oceniającego członka komisji przetargowej.
- 8 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie dobrze wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego.
- 6 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie dostatecznie wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego.
- 4 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie miernie wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego.
- 2 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie niedostatecznie wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego.
- 0 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie wpływał negatywnie na którykolwiek ze zmysłów smaku lub powonienia degustującego.

5) Wykonawcy przygotują prezentację dwóch zestawów (obowiązkowego i autorskiego):

- a) z użyciem własnych produktów;
- b) przy pomocy własnego sprzętu i zastawy tj. bemałów, obrusów, skirtingów, ozdób, szkła, sztuców, porcelany itp.; Zamawiający oczekuje na czas prezentacji profesjonalnego przygotowania stołów bufetowych (dla 5 osób) które zostaną wykorzystane do podania prezentacji;
- c) każdy zestaw menu należy przygotować w liczbie 5 porcji.

6) Zamawiający udostępni Wykonawcy w dniu prezentacji zaplecze cateringowe (Zamawiający nie posiada sprzętu gastronomicznego) oraz salę restauracyjną w siedzibie Zamawiającego przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie na minimum 2 godziny przed prezentacją.

Zamawiający zawiadomi Wykonawcę o dacie i godzinie prezentacji.

- 7) Prezentacja zostanie przez Wykonawcę przygotowana i pozostawiona w miejscu, w dniu i godzinie, wskazanej wcześniej przez Zamawiającego.
- 8) **Zamawiający dokona oceny prezentacji bez udziału Wykonawcy.**
- 9) O zakończeniu oceny prezentacji Wykonawca zostanie poinformowany telefonicznie lub mailowo po tej informacji, Wykonawca ma obowiązek sprzątnąć prezentację w ciągu maksymalnie dwóch godzin od momentu otrzymania informacji od Zamawiającego.

- 10) Terminy prezentacji mogą ulec zmianie z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego.
- 11) **Punkty otrzymane przez ofertę, określone w kryterium XI pkt 3 ppkt 4) I i II, podczas oceny indywidualnej zostaną do siebie dodane, a następnie podzielone przez liczbę oceniających. Wynik będzie liczbą punktów jaką otrzymała dana oferta w danym kryterium. Następnie punkty przyznane w poszczególnych kryteriach danej oferty zostaną do siebie dodane.**
- 12) **Maksymalnie w ramach kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość” Wykonawca może otrzymać 40 punktów – po 20 pkt w ramach każdego zestawu.**
- 13) Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania prezentacji.

4. Sumaryczna liczba punktów zostanie obliczona według wzoru:

$$W = C + J$$

gdzie:

W – łączna liczba punktów dla wszystkich kryteriów

C – liczba punktów dla kryterium „cena”,

J - liczba punktów dla kryterium „sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość”

5. Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie stosować zasadę, że oferta nieodrzucona, zawierająca najwyższą liczbę punktów łącznie, przyznanych według powyższych kryteriów, jest ofertą najkorzystniejszą.
7. Zamawiający zastrzega sobie, że może najpierw dokonać **oceny ofert**, a następnie zbadać, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, spełnia warunki udziału w postępowaniu.
8. **Zamawiający zaprosi do prezentacji tylko wykonawców, którzy spełnili wszystkie warunki udziału w postępowaniu, a ich oferty nie podlegały odrzuceniu.**

XII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego przy ul. Limanowskiego 23 w pok. 3.
2. Termin złożenia ofert upływa dnia 24.11.2017 r. do godziny 8.30. Za złożenie oferty w miejscu innym niż wskazane powyżej Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
3. Oferty złożone po terminie wyznaczonym w pkt.2 Zamawiający niezwłocznie zwróci Wykonawcy bez otwierania.

XIII. Otwarcie ofert

1. Oferty zostaną otwarte w dniu 24.11.2017 r. o godz. 9.00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. Limanowskiego 23.
2. Otwarcie ofert jest jawne.

3. Bezpośrednio przed otwarciem Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
4. **Podczas otwarcia ofert podane zostaną: nazwa (firma), adres Wykonawcy, oraz informacje dotyczące ceny całościowej za wykonanie usługi oraz menu autorskie.**

XIV. Termin związania ofertą

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

XV. Istotne postanowienia umowy

Istotne postanowienia umowy stanowi Załącznik nr 2 do ogłoszenia.

XVI. Udzielenie zamówienia oraz informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze najkorzystniejszej oferty.

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta nie podlega odrzuceniu oraz będzie spełniała wszystkie wymogi określone w warunkach postępowania oraz uzyska największą liczbę punktów w ustalonych kryteriach.
2. Niezwłocznie, po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty w postępowaniu, o wyborze oferty najkorzystniejszej, podając nazwę, siedzibę i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz uzasadnienie jej wyboru, jak też zamieści ww. informacje na stronie internetowej.
3. Zawarcie umowy nastąpi w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
4. W dniu podpisania umowy Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, zobowiązany będzie do dostarczenia Zamawiającemu:
 - a) dokumentu potwierdzającego posiadanie ubezpieczenia OC (w tym od następstw nieszczęśliwych wypadków w zakresie umowy obejmującej przedmiotowe zamówienie na sumę gwarancyjną nie mniejszą niż 1 000 000,00 PLN (jeden milion złotych),
 - b) informację o aktualnym orzeczeniu lekarskim o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno – epidemiologicznych oraz o przebytych szkoleniu BHP, osób, które zostały wpisane w wykazie osób w załączniku nr 6 do ogłoszenia.

W przypadku odrzucenia którejkolwiek z osób, wskazanych w załączniku nr 6 w wyniku postępowania sprawdzającego, Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania takiej informacji od Zamawiającego, zaproponuje w jej miejsce inną osobę posiadającą odpowiednie umiejętności i doświadczenie zgodne z Wymaganiami i warunkami opisanymi w ogłoszeniu.

XVII. Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym ogłoszeniu zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - a) **Zakończenia postępowania na każdym jego etapie, bez wybrania którejkolwiek z ofert i bez podania przyczyny;**
 - b) Zmiany zapisów warunków przetargowych oraz terminu składania ofert;
 - c) Wybrania oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert bez prowadzenia ich ponownego badania i oceny, w przypadku gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyła się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie dostarczył w terminie wymaganych dokumentów wymaganych do zawarcia umowy.

3. Wykonawcy mają prawo wglądu do treści złożonych ofert w trakcie prowadzonego postępowania, z wyjątkiem dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

XVIII. Załączniki

- Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia;
- Załącznik nr 2 - Istotne postanowienia umowy;
- Załącznik nr 3a - Formularz oferty;
- Załącznik nr 3b - Cennik szczegółowy;
- Załącznik nr 4a - Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- Załącznik nr 4b - Oświadczenie konsorcjum o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- Załącznik nr 4c - Oświadczenie Wykonawcy dot. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.
- Załącznik nr 5 - Wykaz usług wykonanych lub wykonywanych;
- Załącznik nr 6 - Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia;
- Załącznik nr 7- Wzór pełnomocnictwa;

Załącznik nr 1 do ogłoszenia

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS „Dialog” przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie.
2. 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.
3. Przez kompleksową obsługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie potraw (zarówno zimnych jak i gorących posiłków) wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych.
4. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić:
 - a) Transport: samochód–chłodnię spełniający wymogi Sanepidu, tj. samochód przeznaczony do transportu żywności z wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowego Powiatowy Inspektorat Sanitarny decyzją o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartą kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości;
5. Termin wykonania usługi: usługa będzie realizowana sukcesywnie od dnia podpisania umowy do 31.12.2018 r. lub do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia, w wysokości wynikającej z umowy (kwota brutto).
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
8. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
9. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie i żywności i żywienia (tj. Dz. U. z 2010 r. Nr 136, poz. 914) łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
10. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
11. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
12. Każdy kelner i osoba która będzie miała kontakt z żywnością musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno – epidemiologicznych
13. Zamawiający zastrzega sobie możliwość na każdym etapie umowy sprawdzenia aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno – epidemiologicznych, osób obsługujących gości w Centrum, przez właściwą osobę wskazaną przez CPS Dialog.
14. Zamawiający za każdym razem określi liczbę osób, które będą uczestniczyć w spotkaniach oraz wskaże WARIANT, który dotyczyć będzie danego spotkania. Zamawiający wskaże godziny oraz formy podawania poszczególnych elementów WARIANTU. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. **Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.**
15. Wykonawca na czas trwania umowy wyznaczy na stałe minimum 1 kelnera - do obsługi i nadzorowania wykonywania przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego zgodnie z wykazem osób załączanym do oferty stanowiącym załącznik nr 6.
16. Na zgłoszenie Zamawiającego Wykonawca dokona zmiany tej osoby na inną w sytuacji, gdy osoba nadzorująca nie spełni wymagań Zamawiającego.
17. Wykonawca za zgodą Zamawiającego ustali liczbę osób do obsługi z tym zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu

zamówienia. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest wyposażyć osoby obsługujące/kelnerów w uniformy/ubioiry.

18. Uniformy/ubrania personelu biorącego udział w realizacji przedmiotu zamówienia muszą być nieuszkodzone, kompletne i czyste, tj. wyprane i wyprasowane.
19. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelowi dwóch kompletów ubrań.
20. Zamawiający bezwzględnie wymaga od Wykonawcy, aby personel dedykowany do bezpośredniej obsługi gości, charakteryzował się: miłą aparycją, wysokim poziomem kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania.
21. Przy każdym WARIANCIE Wykonawca musi zapewnić:
 - własną zastawę, w tym naczynia, sztucce, bemary, warniki itp. tzn. wszelkie niezbędne do realizacji wskazanej usługi;
 - zestaw przypraw, tj. sól i pieprz min. 7 kompletów przypraw;
 - obrusy na stoliki restauracyjne minimum 30 sztuk (plamoodporne, w kolorze écru, o wymiarach 130cm x 130cm, estetyczne, wyprasowane i czyste);
 - serwetki 3 warstwowe o wymiarach 33cm x 33cm po rozłożeniu, w serwetnikach na stołach w sali restauracyjnej oraz bufetach niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do ilości osób wskazanych w zamówieniu.
 - pokrowce na krzesła na życzenie zamawiającego w ilości 60 sztuk w kolorze – jednolite czyste, écru lub do ustalenia z Zamawiającym.
22. Sprzęt i cała zastawa niezbędna do realizacji usługi powinna być:
 - kompletna tj. nie posiadające oznak uszczerbków, zniszczeń
 - jednolita tj. w przypadku porcelany: ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienie, pochodząca z jednego kompletu od jednego producenta, w przypadku szkła : jednolity rodzaj od jednego producenta.
 - w przypadku sztucców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia,
 - estetyczny, tj. **czysty**, miły dla oka, dobrany do rodzajów potraw i dań,
23. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wymienionego w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia sprzętu i mebli.

Bufety, na których będą podawane śniadania, obiady i kolacje oraz będą serwowane przerwy kawowe, muszą każdorazowo być ozdobione kwiatami (sztucznymi lub żywymi), stroikami lub innymi dekoracjami, a także ubrane w skirtingi oraz nakryte obrusami. Na życzenie Zamawiającego na określone spotkania mogą zostać zamówione kwiaty żywe.
24. Na specjalne okazje typu: Święta Wielkanocne oraz Święta Bożego Narodzenia Wykonawca ozdobi bufety oraz stoły w sali restauracyjnej (min. 15 sztuk) odpowiednim świątecznymi dekoracjami, w uzgodnieniu z Zamawiającym.
25. 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, sztucców, zastawy, serwetek etc.).
26. Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły cateringowe, obiadowe i krzesła.
27. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca dowiezie własne stoły cateringowe, stoły bufetowe, stoły koktajlowe, krzesła koktajlowe, parawany niezbędne do zorganizowania spotkania.
28. Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania weryfikacji i udzielenia wiążących wskazówek Wykonawcy przed organizowanym spotkaniem min. w zakresie zastawy stołowej, sprzętu gastronomicznego, mebli, dekoracji kwiatowych, którymi dysponuje Wykonawca.
29. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług w godzinach od 6.00 - do zakończenia danego spotkania , tj. około godz. 23:00, 7 dni w tygodniu.
30. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe dla minimum 1 osoby, a maksymalnie dla 350 osób.
31. Zamawiający składa zamówienie do Wykonawcy najpóźniej do godz. 20.00 dnia poprzedzającego dane zamówienie.
32. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zamówień w trybie pilnym, uzupełniającym, dodatkowym bez zachowania terminu, o którym mowa w pkt 31.

33. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego i niezwłocznego powiadomienia Wykonawcy o wadach zaistniałych na etapie przygotowania i realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek zareagować natychmiast po odebraniu powiadomienia od Zamawiającego oraz usunąć stwierdzone nieprawidłowości w terminie nie dłuższym niż 45 minut.
34. Zamawiający ma prawo do anulowania zlecenia do godz. 17.00 dnia poprzedzającym realizację danego zamówienia.
35. Wykonawca w trakcie trwania umowy na życzenie Zamawiającego przygotowuje Warianty odpowiednio dla różnego typu diet np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.
36. Warianty

I WARIANT – przerwa kawowa podstawowa
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/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.

II WARIANT – przerwa kawowa klasyczna
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Ciastka kruche **** (mieszanka ciastek kruchych - min. 150 g/osobę tj. min. po 6 ciastek kruchych /osobę, – każde ciastko innego rodzaju)
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

III WARIANT – przerwa kawowa deserowa
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Wyroby cukiernicze typu: mini drożdżówki, ciasteczka deserowe, rogaliki, ciastka bankietowe, babeczki, muffinki, francuskie itp., min. 200 g/osobę
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

IV WARIANT – przerwa kawowa owoce + ciasto
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Owoce filetowane, min. 4 rodzaje owoców po min. 250 g/osobę
Ciasto domowe, min. 4 rodzaje ciasta, po min. 250g/osobę
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

V WARIANT – przerwa kawowa kanapkowa
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Kanapki 8 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.) Na życzenie Zamawiającego wielkość kanapki może ulec zmianie. Zamawiający nie dopuszcza kanapek na pieczywie tostowym. Zamawiający określi każdorazowo skład kanapek.
Ciastka kruche **** (mieszanka ciastek kruchych - min. 150 g/osobę tj. min. po 6 ciastka kruche /osobę, – każde ciastko innego rodzaju) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ciastek kruchych na ciastka bankietowe: typu: mini drożdżówki, ciasteczka deserowe, rogaliki, ciastka bankietowe, babeczki, muffinki, francuskie itp., min. 150 g/osobę
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.
VI WARIANT – przerwa kawowa całodzienna
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 4 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 4 filiżanki/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 4 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 2 butelki 0,5l/osobę razem 1 l/osobę Woda gazowana w butelkach 2 butelki 0,5l/osobę razem 1 l/osobę Razem 4 butelki wody/osobę (2 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (4 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 1,2/ 1,32 l /osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (cztery rodzaje po 0,3l/osobę z każdego rodzaju, razem 1,2 l soku/osobę.
Ciastka kruche **** (mieszanka ciastek kruchych - min. 350 g/osobę tj. min. po 10 ciastek kruchych /osobę, – każde ciastko innego rodzaju)
Paluszki słone – min. 100g/osobę
Wykonawca przygotowuje przerwę kawową w 1, 2 lub 3 podaniach w wyznaczonych godzinach 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.

VII WARIANT – zestaw śniadaniowy
Zestaw śniadaniowy - 700g na osobę w tym : zimne przekąski – 350g na osobę gorące przekąski – 350g na osobę Przekąski zimne w tym m.in.: sery, twarożki, jajka, ryby, wędliny, sałatki, serki topione, pasty, płatki, jogurty, plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu: np. pieczywo mieszane, mleko, masło, miód, dżem i inne - bez ograniczeń, Przekąski gorące w tym m.in. jajecznica, parówki, kiełbasa, naleśniki, tosty i inne.
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę po 0,3/ 0,33 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3 l soku/osobę.
Śniadanie podawane będzie w formie bufetu. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Menu każdorazowo określi Zamawiający. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

VIII WARIANT – zestaw obiadowy
Zestaw obiadowy złożony z dwóch dań : Zupa: minimum 250 ml/osobę, Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu) ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu) Dodatki: ziemniaki, ryż, makaron, kasza etc. minimum 200g/osobę, Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę, Porcja na osobę 1150g. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach/soków w dzbankach na: kawę rozpuszczalną w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę
Obiad podawany będzie w formie bufetu. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Menu każdorazowo określi Zamawiający. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

IX WARIANT – zestaw obiadowy z deserem

Zestaw obiadowy z deserem złożony z dwóch dań z deserem:

Zupa: minimum 250 ml/osobę,

Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)
ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)

Dodatki: ziemniaki, ryż, makaron, kasza etc. minimum 200g/osobę,

Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę,

Deser –200g/osobę (np. musy owocowe, kremowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce, ciasta etc.)

Porcja na osobę 1350g.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach/soków w dzbankach na:

kawę rozpuszczalną w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę

herbatą w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Obiad z deserem podawany będzie w formie bufetu.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

Menu każdorazowo określi Zamawiający.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

X WARIANT – zestaw kolacyjny

Zestaw kolacyjny - 850g na osobę w tym :

Zimne przekąski – 400g 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, teriny, pasty, plus dodatki nie wchodzące w skład gramatury zestawu:

np. pieczywo mieszane, masło, miód, dżem i inne - bez ograniczeń

Przekąski gorące w tym m.in. pierogi z mięsem/ kapustą/ ruskie, strogonof, naleśniki, szaszłyki, itp.

Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.

min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.

Kolacja podawana będzie w formie bufetu.

Menu inne niż przy zestawie śniadaniowym.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

Menu każdorazowo określi Zamawiający.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

XI WARIANT – zestaw obiadowy konferencyjny

Zestaw obiadowy konferencyjny złożony z dwóch dań, przystawek i deseru:

Przystawki: 4 przystawki razem minimum 250g/osobę,

Zupa: minimum 250 ml/osobę,

Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)

Dodatki: ziemniaki (ryż, makaron, kasza etc.) minimum 200g/osobę,

Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę,

Deser –200g/osobę (np. musy owocowe, kremowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce, ciasta etc.)

Porcja na osobę 1600g.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach/soków w dzbankach na:

kawę rozpuszczalną w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę

herbatą w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Obiad konferencyjny podawany będzie w formie bufetu.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

Menu każdorazowo określi Zamawiający.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

* 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.

*** Preferowane różne rodzaje smaków soków.

**** Preferowana zmiana rodzaju ciastek/ciastek bankietowych/ciast przy każdym kolejnym spotkaniu.

Załącznik nr 2 do ogłoszenia

Istotne Postanowienia Umowy

zawarta dnia roku w Warszawie pomiędzy:

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” z siedzibą w Warszawie przy ul. Limanowskiego 23, powołanym Zarządzeniem nr 43 Ministra Pracy i Polityki Społecznej z dnia 10 listopada 2015 roku w sprawie nadania statutu Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego, reprezentowanym przez:

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

a,

.....z siedzibą w przy ul.

.....
reprezentowanym przez:

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

W związku z wyborem oferty Wykonawcy na podstawie przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych (Dz.U . z 2017 r. poz.1579 ze zm.) została zawarta umowa następującej treści:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych na rzecz spotkań organizowanych w Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” w terminach i godzinach wskazanych przez Zamawiającego, we wszystkie dni tygodnia, zgodnie z bieżącymi potrzebami Zamawiającego, warunkami określonymi w niniejszej umowie oraz w załączniku nr 1 do umowy - opis przedmiotu zamówienia.

2. Usługi cateringowe w rozumieniu umowy obejmują w szczególności:

- 1) przygotowywanie i dostarczanie potraw według wybranego przez Zamawiającego menu i każdorazowo przez niego potwierdzonego, w określonej ilości oraz zgodnie z ustalonymi terminami,
- 2) serwowanie potraw przez kelnerów posiadających aktualne badania lekarskie, z zapewnieniem odpowiedniego ich ubioru, na najwyższym poziomie profesjonalizmu i kultury obsługi,
- 3) przygotowywanie sal do spotkań, a w szczególności ustawienie stołów i krzeseł, nakrycie stołów obrusami i zastawą,
- 4) zapewnienie niezbędnego do realizacji przedmiotu umowy sprzętu i wyposażenia gastronomicznego, m.in.: zastawy stołowej, mebli, obrusów i serwetek oraz dekoracji kwiatowych każdorazowo uzgodnionych z Zamawiającym,
- 5) sprzątnięcie ze stołów i segregowanie odpadków łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów konsumpcyjnych.

3. Wykonawca dołoży najwyższej staranności przy realizowaniu złożonych przez Zamawiającego zamówień uwzględniając standardy i polskie normy w zakresie gastronomii, higieny i bakteriologii.
4. Usługi będą świadczone w siedzibie Zamawiającego w miejscu i pomieszczeniach wyznaczonych przez Zamawiającego.
5. Wykonawca oświadcza, że posiada siły, środki i doświadczenie niezbędne do wykonania niniejszej umowy, a w szczególności należyście wykonał umowy na rzecz innych podmiotów, nie dochodząco przeciwko Wykonawcy roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy ani też nie rozwiązano z nim umowy z tych powodów.

§ 2. TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI UMOWY

1. Termin realizacji umowy wynosi zgodnie z wybraną ofertą od dniado 31.12.2018 r. lub do wyczerpania kwot przeznaczonych na realizację przedmiotowego zamówienia.
2. Zamawiający będzie zgłaszał Wykonawcy zamówienie posiłków dla grupy drogą elektroniczną (faks lub e-mail) lub telefoniczną najpóźniej do godz. 20.00 dnia poprzedzającego wykonanie zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zamówień w trybie pilnym, uzupełniającym, dodatkowym 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. ZOBOWIĄZANIA I UPRAWNIENIA STRON

1. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu.
2. Wykonawca na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przekazać pobrane próbki wyrobów produkcji własnej oraz aktualne wyniki badań bakteriologicznych uprawnionemu przedstawicielowi CPS „Dialog”.
4. Wykonawca gwarantuje, że usługi będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z wymaganiami określonymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy, oraz z formularzem cenowym i cennikiem szczegółowym Wykonawcy, który stanowi załączniki nr 2 do umowy oraz, że:
 - 1) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże (**potrawy gotowane powinny być przyrządzane w dniu świadczenia usługi**),
 - 2) zastawa będzie czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona, itp.) i wysterylizowana zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami i wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do umowy,
 - 3) obsługa kelnerska będzie świadczona na właściwym poziomie, zgodnie z zasadami obowiązującymi w tym zakresie, w szczególności kultury obsługi,
 - 4) pracownicy wykonujący bezpośrednio obsługę spotkań Zamawiającego będą ubrani w jednakowe ubrania; ubiór ten spełniać będzie wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1 do umowy,
 - 5) Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania, obróbki i przewozu posiłków z zastosowaniem norm bezpieczeństwa i jakości określonych w systemie HACCP.
5. Zamawiający ma prawo kontroli stanu realizacji zamówień na każdym etapie i w odniesieniu do każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy.

§ 4. SPOSÓB REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na podstawie zamówień składanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego telefonicznie lub faksem/pocztą elektroniczną na numer/adres wskazany przez Wykonawcę do kontaktu, zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązuje się przyjmować zlecenia Zamawiającego we wszystkie dni tygodnia zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy – tj. szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia, drogą telefoniczną, faksem lub e-mailem na numer/adres wskazany przez siebie do kontaktu.
3. Zamawiający ma prawo do anulowania zlecenia do godz. 17.00 dnia poprzedzającym realizację danego zamówienia.
4. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego i niezwłocznego powiadomienia Wykonawcy o wadach zaistniałych na etapie przygotowania i realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek zareagować natychmiast po odebraniu powiadomienia od Zamawiającego oraz usunąć stwierdzone nieprawidłowości w terminie nie dłuższym niż 45 minut.
5. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego, że po upływie 45 minut od zgłoszenia uwag (zastrzeżeń), nie zostały one uwzględnione lub zostały uwzględnione z nienależytą starannością, Zamawiający uprawniony jest do naliczenia kar umownych zgodnie z § 7 ust. 2 umowy.
6. Przedstawiciele Zamawiającego są uprawnieni do bieżącego nadzoru nad przestrzeganiem postanowień umowy, a w szczególności kontroli prawidłowości, terminowości i jakości świadczonych usług.
7. Jeśli którakolwiek z osób wymienionych w wykazie osób – stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, nie będzie mogła z przyczyn obiektywnych uczestniczyć w realizacji zlecenia, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu, w terminie nie dłuższym niż 3 dni robocze przed jego realizacją, nową/e osobę/y o umiejętnościach i doświadczeniu zgodnych z warunkami udziału zawartymi w ogłoszeniu o zamówieniu. Zmiana osoby nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy, jednak dla jej skuteczności wymagane jest poinformowanie Zamawiającego o konieczności dokonania zmiany niezwłocznie po powzięciu przez Wykonawcę wiadomości o uzasadnionej przyczynie oraz uzyskanie akceptacji Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wymiany osób z zatwierdzonej listy Wykonawcy w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonywania przez nie usług lub niewłaściwego zachowania. W takich sytuacjach Wykonawca w terminie 3 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku Zamawiającego, zaproponuje inną osobę o umiejętnościach i doświadczeniu zgodnych z warunkami udziału zawartymi w ogłoszeniu o zamówieniu.
9. Wykonawca zobowiązuje się zagwarantować przez cały okres trwania umowy stabilność składu osobowego, wymaganego przez Zamawiającego na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego. Zamawiający zastrzega prawo zgłaszania wniosków oraz opiniowania zasadności dokonywania zmian w Wykazie Osób.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dowolnego doboru menu stosownie do spotkań.
11. Podane ilości poszczególnych wariantów przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 2 do umowy, mogą na etapie realizacji ulec zmianie. Są to ilości prognozowane oparte na ilościach z poprzednich lat.
12. W przypadku powierzenia za zgodą Zamawiającego wykonania umowy osobom trzecim Wykonawca odpowiada za ich działania i zaniechania tych osób jak za własne.
13. Za wszelkie szkody w stosunku do osób trzecich powstałe z tytułu niewykonywania lub nienależytego wykonywania umowy odpowiedzialność ponosi Wykonawca.
14. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za ewentualne szkodliwe dla zdrowia skutki u osób korzystających z przygotowanych posiłków .
15. Wykonawca odpowiada materialnie za wszelkie szkody spowodowane przez pracowników Wykonawcy.

§ 5. WYNAGRODZENIE I SPOSÓB PŁATNOŚCI

1. Maksymalna wartość umowy wynosi zł brutto.
(słownie:
brutto.), w tym kwota maksymalna do wykorzystania od podpisania niniejszej umowy do 31.12.2017 r.
to.....zł brutto
(słownie: brutto.)
i kwota maksymalna płatna sukcesywnie w okresie od 1 stycznia 2018 r. do 31.12.2018 r to
.....zł brutto
(słownie: brutto.)
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji przedmiotu umowy, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w umowie.
3. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie o dodatkowe wynagrodzenie ani roszczenie o zwrot kosztów poniesionych w związku z wykonaniem umowy.
4. Płatności za wykonanie przedmiotu umowy będą realizowane za faktycznie zrealizowane usługi, po cenach określonych w formularzu ofertowym Wykonawcy stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszej umowy, na podstawie poprawnej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT. Ceny określone w załączniku nr 2- cenniku szczegółowym nie mogą ulec zmianie przez cały okres trwania umowy.
5. Zamawiający dokonywać będzie zapłaty wynagrodzenia za wykonane usługi Wykonawcy na podstawie poprawnie wystawionej faktury VAT przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr
.....
w terminie maksymalnie 21 dni od daty otrzymania faktury.
6. Faktury będą wystawiane zbiorczo na koniec miesiąca po wykonaniu usługi na podstawie specyfikacji usług wystawionej przez Zamawiającego.
7. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
8. 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.

§ 6. UBEZPIECZENIE

1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej (w tym od następstw nieszczęśliwych wypadków, na sumę gwarancyjną nie niższą niż 1 000 000 (słownie: jeden milion) złotych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do okazywania oryginału polisy na każde żądanie Zamawiającego pod rygorem rozwiązania przez Zamawiającego umowy z winy Wykonawcy bez zachowania okresu wypowiedzenia oraz pod rygorem naliczenia kary umownej, o której mowa w § 7 ust. 9 umowy.

§ 7. KARY UMOWNE

1. W przypadku nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi cateringowej, o której mowa w § 1 ust. 2 umowy, do której był on zobowiązany na podstawie danego zamówienia jednostkowego, w szczególności w przypadku opóźnienia w stosunku do ustalonych terminów jego realizacji, na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna w wysokości 30 % wartości brutto danego zamówienia jednostkowego, jednak nie niższa niż 300 (słownie: trzysta) złotych.
2. W przypadku niewykonania w pełnym lub częściowym zakresie usługi cateringowej, o której mowa w § 1 ust. 2 umowy, do której Wykonawca był zobowiązany na podstawie danego zamówienia jednostkowego, zostanie na niego nałożona kara umowna w wysokości 50 % wartości brutto danego zamówienia jednostkowego, jednak nie niższa niż 700 (słownie: siedemset) złotych.

3. Przez nienależyte wykonanie usługi cateringowej, o której mowa w § 1 ust. 2 umowy, Strony rozumieją zaistnienie sytuacji związanych z niedochowaniem przez Wykonawcę należytej staranności, powodującej wykonanie obowiązków Wykonawcy wynikających z umowy oraz z zamówienia jednostkowego w sposób nieodpowiadający warunkom w nim określonym, w szczególności w zakresie terminowości, sposobu, jakości świadczonych usług oraz zasad współpracy z Zamawiającym.
4. Przez niewykonanie usługi cateringowej, o której mowa w § 1 ust. 2 umowy, Strony rozumieją zaistnienie po stronie Wykonawcy okoliczności powodujących, że świadczenie na rzecz Zamawiającego nie zostało spełnione w całości lub w części w stosunku do zakresu wynikającego ze złożonego przez Zamawiającego zamówienia jednostkowego, w szczególności polegających na odmowie wykonania go bez uzasadnionych obiektywnie przyczyn lub nieprzystąpieniu przez Wykonawcę do jego realizacji w trybie określonym w umowie.
5. W innych niż wymienione w ustępach poprzedzających przypadkach niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy, za każdy stwierdzony przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
6. Za każdy stwierdzony przypadek naruszenia obowiązków, o których mowa w § 4 umowy (Klauzule społeczne) – w wysokości 5 % wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy.
7. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność będzie ponosił Wykonawca lub gdy Wykonawca odstąpi od umowy z przyczyn leżących po jego stronie.
8. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego wynagrodzenia.
9. W przypadku, gdy kary umowne naliczone na podstawie ustępów poprzedzających przekroczą wartość 5% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy, Zamawiający będzie uprawniony do odstąpienia od umowy. Oświadczenie Zamawiającego o odstąpieniu powinno być złożone na piśmie w terminie do 30 (słownie: trzydziestu) dni od daty ustalenia okoliczności, o której mowa w zdaniu pierwszym.
10. Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, w przypadku gdy szkoda rzeczywista przekroczy wysokość zastrzeżonych kar umownych.
11. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania zobowiązań wynikających z umowy.

§ 8. ROZWIĄZANIE UMOWY

1. W razie stwierdzenia, że Wykonawca wykonuje usługi cateringowe niezgodnie z umową, w szczególności wykonuje je w sposób nieterminowy lub notorycznie zaniedbuje obowiązki stanowiące przedmiot umowy (przez notoryczność należy rozumieć stwierdzone przez Zamawiającego trzykrotnie uchybienia w ciągu 90 (słownie: dziewięćdziesięciu) dni), Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 30 (słownie: trzydziestu) dni od daty ustalenia powyższej okoliczności i po wezwaniu do usunięcia stanu niezgodności z umową.
2. Powyższe postanowienie nie ogranicza Stron w możliwości rozwiązania umowy (odstąpienia/wypowiedzenia) na podstawie powszechnie obowiązujących przepisów prawa.
3. W przypadku rozwiązania lub odstąpienia od umowy przed upływem terminu, na jaki została zawarta, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części Umowy.
4. Rozwiązanie i odstąpienie od umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. ZMIANY UMOWY

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 zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa dopuszcza się możliwość zmiany tych postanowień umowy, na które zmiana powszechnie obowiązujących przepisów prawa ma wpływ.
4. Zmiany treści o charakterze informacyjno-instrukcyjnym, niezbędne dla sprawnej realizacji przedmiotu umowy, w szczególności dotyczące zmiany osób upoważnionych do kontaktów, osób odpowiedzialnych za potwierdzenie prawidłowej realizacji przedmiotu umowy oraz osób wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu umowy, wraz z numerami telefonu, faksu, adresu poczty elektronicznej, adresów korespondencyjnych, nie wymaga dla swej skuteczności podpisania aneksu do umowy; dla skuteczności takich zmian wystarczające jest pisemne, w tym za pośrednictwem poczty elektronicznej lub faksu, powiadomienie drugiej Strony z zachowaniem odpowiednich terminów.
5. 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.
6. 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.
8. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach - jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.
9. Niżej wymienione załączniki stanowią integralną część umowy:
Załącznik nr 1 - Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 2 - Formularz cenowy Wykonawcy i cennik szczegółowy Wykonawcy
Załącznik nr 3 – Wykaz osób

Zamawiający

Wykonawca

.....
(data, podpis i pieczętka)

.....
(data, podpis i pieczętka)

Załącznik nr 3a do ogłoszenia

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dnia 2016 r.

FORMULARZ OFERTY

Ja, (my), niżej podpisany(ni).....
działając w imieniu i na rzecz.....
.....
z siedzibą w ul.
nr faksu:nr tel:
odpowiadając na ogłoszenie o udzielenie zamówienia publicznego na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17 zgodnie z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu dla tego postępowania składamy niniejszą ofertę.

1. Oferta cenowa:

Oferujemy wykonanie zamówienia w całości przedmiotu zamówienia za cenę ofertową:

..... (słownie: złotych) brutto,
zgodnie z załączonym do oferty wypełnionym cennikiem szczegółowym – załącznik 3b.

2. Oświadczamy, że cena oferty obejmuje pełen zakres zamówienia określony w Załączniku nr 1 do ogłoszenia, jak również wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia oraz podatek VAT.

3. Jako menu autorskie, oceniane w kryterium „Sposób przygotowania posiłku, jego podania oraz jakość” przygotowuję:

L.p.	MENU	NAZWA POTRAWY	Opis potrawy (składniki)	Gramatura dla 1 porcji	Uwagi
1.	Przystawka 1				
	Przystawka 2				
	Przystawka 3				
2.	Zupa				
3.	Danie główne				

4.	Deser				

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem (w tym z Istotnymi Postanowieniami Umowy) i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.

5. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

6. W przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

7. Oferta wraz z załącznikami została złożona na stronach.

8. Niniejszym informujemy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.

9. Oświadczamy, że powierzmy / nie powierzmy* wykonanie zamówienia podwykonawcy/-om w częściach:

1),

(wskazać część) (nazwa i siedziba Podwykonawcy)

2),

(wskazać część) (nazwa i siedziba Podwykonawcy)

10. Do oferty załączamy następujące dokumenty:

1) Cennik szczegółowy.

2)

3)

4)

11. Adres Wykonawcy, na który należy przesyłać ewentualną korespondencję:

.....

tel. email:

12. Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym

.....

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Załącznik nr 3b do ogłoszenia

CENNIK SZCZEGÓŁOWY					
Lp.	Numer wariantu	Nazwa wariantu	Prognozowana ilość wariantów na rok 20172018	Cena jednostkowa brutto	Suma brutto (prognozowana ilość wariantów x cena jednostkowa brutto)
1	Wariant I	przerwa kawowa podstawowa	800		
2	Wariant II	przerwa kawowa klasyczna	250		
3	Wariant III	przerwa kawowa deserowa	6000		
4	Wariant IV	przerwa kawowa owoce + ciasto	700		
5	Wariant V	przerwa kawowa kanapkowa	800		
6	Wariant VI	przerwa kawowa całodzienna	1000		
7	Wariant VII	zestaw śniadaniowy	1000		
8	Wariant VIII	zestaw obiadowy	1500		
9	Wariant IX	zestaw obiadowy z deserem	1000		
10	Wariant X	zestaw kolacyjny	700		
11	Wariant XI	zestaw obiad konferencyjny	250		
				SUMA	

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Załącznik nr 4a do ogłoszenia

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Przystępując do postępowania na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17; oświadczam że :

.....

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

spełniam warunki dotyczące udziału w niniejszym postępowaniu - określone przez Zamawiającego w pkt VI ogłoszenia.

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

Załącznik nr 4b do ogłoszenia

.....

(nazwy i adresy Wykonawców
wchodzących w skład Konsorcjum)

....., dniar.

**OŚWIADCZENIE KONSORCJUM
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu**

Przystępując do postępowania na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17; oświadczam, że Konsorcjum w składzie wskazanym w ofercie spełnia warunki dotyczące udziału w niniejszym postępowaniu - określone przez Zamawiającego w pkt VI ogłoszenia.

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

UWAGA: oświadczenie podpisuje pełnomocnik Wykonawców, o którym mowa w pkt VIII ppkt 1 ogłoszenia.

Załącznik nr 4c do ogłoszenia

.....

(nazwy i adresy Wykonawców
wchodzących w skład Konsorcjum)

....., dniar.

OŚWIADCZENIE

o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

Przystępując do postępowania na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17 w imieniu Wykonawcy:

.....

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

oświadczam iż w przeciągu ostatnich 12 miesięcy przestrzegałem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczyłem usługi cateringowe wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych a w efekcie przeprowadzonych kontroli przez stację sanitarno-epidemiologiczną nie stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznych i technicznych w zakresie stosowania procedury GHP/GMP opartej na zasadach systemu HACCP.

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

Uwaga: W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie musi podpisać każdy z wykonawców.

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych należyście co najmniej 30 usług cateringowych dla organów administracji publicznej dla min 50 osób każda (w tym dwóch usług które trwały przez okres minimum 12 miesięcy, lub trwają obecnie a każda z musi być świadczona dla innego kontrahenta). Każda usługa obejmowała przygotowanie Sali, transport, i dostawę żywności w tym zimnych i gorących posiłków, zapewnienie sprzętu niezbędnego dla zaserwowania menu, obsługę kelnerską),

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17, oświadczam, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, Wykonawca należyście wykonał:

L.p.	Przedmiot usługi (opis usługi ze wskazaniem wszystkich wymaganych elementów w pkt VI ppkt 1 ogłoszenia z uwzględnieniem minimum 2 usług wykonywanych lub wykonanych przez okres 12 miesięcy)	Podmiot na rzecz, którego wykonano/wykonuje się usługę (nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)	Termin realizacji usługi (od..... do) dd-mm-rrrr
<p>Dwie usługi które trwały przez okres minimum 12 miesięcy, lub trwają obecnie świadczone dla organów administracji publicznej. Każda usługa świadczona była min 50 osób każda</p>			
1.	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa wyżywienia, czy usługa jest/była realizowana przez okres 12 miesięcy/ Ilość osób</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</p>	<p>(od..... do)</p> <p>(dd-mm-rrrr)</p>

<p>2.</p>	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, czy usługa jest/była realizowana przez okres 12 miesięcy/ Ilość osób</p>	<p>..... <i>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</i></p>	<p>(od..... do) (dd-mm-rrrr)</p>
<p>Usługi cateringowe świadczone dla organów administracji publicznej każda dla minimum 50 osób</p>			
<p>1.</p>	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, / Ilość osób</p>	<p>..... <i>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</i></p>	<p>(od..... do) (dd-mm-rrrr)</p>
<p>2.</p>	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, / Ilość osób</p>	<p>..... <i>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</i></p>	<p>(od..... do) (dd-mm-rrrr)</p>

3.	Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia./ Ilość osób (nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)	(od..... do) (dd-mm-rrrr)
-----------	--	---	--------------------------------------

Uwaga:

1. **Do niniejszego wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane przez Wykonawcę należyte – zgodnie z pkt VII ppkt 1d ogłoszenia.**
2. *W przypadku, gdy wykonawca wskaże usługę cateringową lub usługi cateringowe **zrealizowane** w ramach trwających umów (wykonywanych), dowody potwierdzające ich **należyte wykonanie** muszą pochodzić z okresu nie wcześniejszego, niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.*

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

Załącznik nr 6 do ogłoszenia

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17, oświadczam iż przedmiotowe zamówienie będziemy realizować z udziałem następujących osób:

L.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat kwalifikacji zawodowych i doświadczenia Zgodnie z treścią pkt VI ppkt 2	Informacja o podstawie współpracy ze wskazaną osobą
<p>Koordinator</p> <p>osoba która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiadała za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami, która:</p> <p>a. jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna), co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>b. Koordynowała przynajmniej 2 usługi dla organów administracji publicznej w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda. 			
1. (imię i nazwisko)	Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji koordynatora, zgodnie z pkt VI ppkt 2 ust. 1 b) /W odniesieniu do każdej z usługi w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji/ 1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. Ogólne informacje dotyczące usługi /wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/	Współpracuje z tą osobą na podstawie (np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.) Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)

		<p>Ilość osób Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda Ogólne informacje dotyczące usługi </p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób Termin realizacji</p>	
<p style="text-align: center;">Kelner</p> <p>minimum 1 osoba, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie przydzielona na stałe do obsługi i koordynowania realizacji przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego, która:</p> <p>a) jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.</p> <p>b) posiada doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań dla organów administracji publicznej w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegające na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda 			
<p>1.</p>	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, zgodnie z pkt VI ppkt 2 ust. 2 b) /W odniesieniu do każdej z usługi w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji i nazwa kontrahenta/ </p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób..... </p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób Termin realizacji</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie: </p> <p>Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)</p>

		<p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	
<p style="text-align: center;">Kelnerzy– minimum 2 osoby</p> <p>minimum 2 osoby, obsługujące gości oraz bezpośrednio podające posiłki osobom w trakcie trwania usługi, które:</p> <p>a) są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, bądź współpracują z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna), co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>b) posiadają doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań dla organów administracji publicznej w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda 			
<p>1.</p>	<p>.....</p> <p>(imię i nazwisko)</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, zgodnie z pkt VI ppkt 2 ust. 3 b)</p> <p>/W odniesieniu do każdej z usług w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji, nazwę kontrahenta/</p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.)</p> <p>Od dnia</p> <p>(w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)</p>

		<p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	
<p>2.</p>	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, zgodnie z pkt VI ppkt 2 ust. 3 b) /W odniesieniu do każdej z usług w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji, nazwę kontrahenta/</p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi ,nazwę kontrahenta /</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.)</p> <p>Od dnia</p> <p>(w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)</p>

<p>Kucharzami – minimum 2 osoby, które:</p> <p>są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie <u>umowy o pracę</u> co najmniej 12 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będą uczestniczyły w realizacji niniejszego Zamówienia.</p>			
1.	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie:</p> <p>Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)</p>	
2.	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie:</p> <p>Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 12 miesięcy)</p>	
<p>Technologiem żywności – minimum 1 osoba, która:</p> <p>jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie <u>umowy o pracę</u> co najmniej 3 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia</p>			
1.	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie:</p> <p>Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 3 miesiące)</p>	

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

Załącznik nr 7 do ogłoszenia

....., dnia r.

Pełnomocnictwo

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na "Usługi cateringowe na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń, konferencji w siedzibie CPS "Dialog" Znak: CPS/ZP/01/17

.....

(nazwa Wykonawcy)

z siedzibą

.....

(adres)

zarejestrowany przez

.....

pod numerem.....

reprezentowany przez:

1

2

upoważnia.....

(dane personalne osoby upoważnionej do zaciągnięcia zobowiązania ofertowego)

zamieszkałego w

legitymującego się

(nazwa i numer dokumentu: dowodu osobistego, paszportu)

do występowania w imieniu Wykonawcy w ww. postępowaniu, w tym:

1. podpisania i złożenia w imieniu Wykonawcy oferty wraz z załącznikami;*
2. składania w imieniu Wykonawcy wszelkich oświadczeń woli i wiedzy oraz dokonywania czynności przewidzianych przepisami prawa, takich jak poświadczanie kopii dokumentów za zgodność z oryginałem, zadawania pytań, składania wyjaśnień, itp.;
3. zawarcia umowy w wyniku udzielenia zamówienia. *

* niepotrzebne skreślić

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)