Nr postępowania: BEF-V-ZP-3820-46/2013

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SIWZ)

**Przetarg nieograniczony pn. „Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”**

**Postępowanie poniżej 130 000 euro**

Kraków, czerwiec 2013 r.

Zatwierdzam :

Dyrektor Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury

Sporządził:

**Rozdział 1: Zamawiający**

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury

ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków,

tel. 12 617 96 55, fax. 12 617 94 11

**Rozdział 2: Tryb udzielenia zamówienia**

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jedn. Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.).

**Rozdział 3: Opis przedmiotu zamówienia**

1. Przedmiotem zamówienia jest **świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem (05-140 Serock)**:
2. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe na rzecz Zamawiającego, w obiektach należących do Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodka Szkoleniowego zlokalizowanego we wsi Dębe, 05-140 Serock oraz w miejscach wskazanych przez Zamawiającego tj usług w zakresie przygotowywania, dostarczania do w/w obiektów posiłków jak również zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia na terenie restauracji/, w czasie prowadzonych na terenie Ośrodka Szkoleniowego w Dębem szkoleń, konferencji, narad oraz innych imprez, w ilościach szacunkowych /maksymalnych/ dla wyceny oferty.
3. Śniadania, obiady, kolacje, kolacje uroczyste, ogniska i imprezy plenerowe oraz catering w ramach przerw kawowych według zapotrzebowania ilościowo-wartościowego.
4. Wykonawca musi posiadać w swojej ofercie zestawy posiłków mięsnych, jarskich i rybnych na poziomie
5. podstawowym,
6. średnim,
7. wysokim.

**Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi. Użyte produkty musza być przydatne do spożycia. Zatem usługa może być świadczona wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz z zachowaniem przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych. Zamawiający dopuszcza możliwości dowozu posiłków gotowych.**

1. Liczba uczestników spotkań oraz poziom świadczonej usługi będzie podawany każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę ( zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
2. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania posiłków do siedziby oraz miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie terenu, zabudowań Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego).
3. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia, usług przygotowywania posiłków, Usług dostarczenia posiłków, usług bufetowych, usług cateringowych.
4. Wykonawca w ramach zawartej umowy, zapewni:
   1. 2 zestawy degustacyjne składające się z: 2 śniadania, 2 obiady, 2 kolacje.
   2. odpłatne posiłki dla wykładowców, kierowców oraz innych gości indywidualnych - maksymalna ilość 10 osób.
5. Wykonawca w ramach wykonywanej usługi musi zapewnić dostępność pewnej ilości dań dla osób, które nie mogą korzystać z podstawowego menu, ze względu na przekonania religijne, światopoglądowe, przestrzegana dietę, zalecenia lekarskie lub z powodu innych przyczyn, w ilości ok. 1% całego menu.
6. Zakres zamówienia został szczegółowo określony w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 2 do niemniejszej SIWZ.
7. Sposób wykonywania przedmiotu zamówienia został szczegółowo określony we wzorze umowy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej SIWZ.
8. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

55300000-3 sługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55321000-6 –usługi przygotowywania posiłków

55520000-1 – usługi dostarczania posiłków

**Rozdział 4: Informacja o ofertach częściowych, wariantowych oraz o przewidywanych zamówieniach uzupełniających**

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielania zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp, o wartości nie przekraczającej 20% wartości zamówienia uzupełniającego, polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych
3. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

**Rozdział 5: Termin wykonania zamówienia**

Zamówienie będzie realizowane od dnia podpisania umowy do dnia **31.12.2013 r**. lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi pierwsze.

**Rozdział 6: Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**

1. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy, co do których brak jest podstaw do wykluczenia z postępowania wskazanych w art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Pzp, spełniający jednocześnie następujące warunki w zakresie:
2. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

Opis sposobu dokonania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie określa wymagań szczegółowych – Wykonawca złoży oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;

1. posiadania wiedzy i doświadczenia,

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Wykonawca musi wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie realizował lub realizuje co najmniej dwa zadania polegające na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych, obejmujących co najmniej przygotowanie i podawanie posiłków. Wartość każdego z zadań min. 55.000 zł brutto;

1. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Zamawiający nie określa wymagań szczegółowych – Wykonawca złoży oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp;

1. sytuacji ekonomicznej i finansowej:

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku:

Wykonawca musi wykazać, że posiada ubezpieczenie odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na sumę ubezpieczenia nie mniejszą niż: 200.000,00 zł (słownie: dwieście tysięcy złotych 00/100).

1. Ocena spełniania warunków odbędzie się zgodnie z formułą „spełnia / nie spełnia”, na podstawie złożonych wraz z ofertą dokumentów oraz oświadczeń, których wykaz zawiera Rozdział 7 SIWZ.

**Rozdział 7: Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu**

1. Wykonawca w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, musi złożyć wraz z ofertą następujące oświadczenia i dokumenty:
   1. oświadczenie Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu wskazanych w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp oraz o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp – sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do SIWZ;
   2. Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
   3. listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz.U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) lub informację Wykonawcy o tym, że nie należy do grupy kapitałowej – sporządzone wg wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do SIWZ;
   4. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie.
   5. Zakład ma spełniać wymogi higieniczne i sanitarne określone w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004r w sprawie higieny środków spożywczych, w szczególności określonych w załączniku nr II do w/w rozporządzenia.

Wykonawca musi posiadać decyzję właściwego inspektora sanitarnego do prowadzenia działalności w zakresie:

* produkcja dań od surowca do wyrobu gotowego, z prowadzeniem obróbki wstępnej;
* serwowanie napojów bezalkoholowych : zimnych i gorących;
* sprzedaż artykułów spożywczych w opakowaniach jednostkowych producenta;
* organizowanie imprez okolicznościowych;
* Żywienie konsumentów indywidualnych oraz zbiorowych;
* Przygotowanie i serwowanie posiłków dostarczonych w systemie cateringowym;
* Dostarczenie artykułów spożywczych i wyrobów własnych odpowiednim środkiem transportu.

Dowodami, o których mowa w zdaniu poprzednim, są:

* + - 1. poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
      2. oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt 1.

W postępowaniach o udzielenie zamówienia publicznego wszczynanych w okresie 12 miesięcy od dnia wejścia w życie Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 r. *w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane* (Dz. U. z 2013 r. poz. 231), wykonawca, w miejsce poświadczeń, o których mowa pkt 1) powyżej, może przedkładać dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług, określone w § 1 ust. 1 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. *w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane* (Dz. U. Nr 226, poz. 1817).

Wykaz powinien być złożony na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 6 („Wykaz głównych usług”). Wykaz musi potwierdzać spełnienie warunku, o którym mowa w rozdziale 6 ust. 1 lit b niniejszej SIWZ.

Za główne usługi będą uważane usługi, które odpowiadają opisowi sposobu oceny dokonania oceny spełniania warunku, o którym mowa w rozdziale 6 ust. 1 lit. b) SIWZ.

* 1. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na warunkach zgodnych z określonymi w rozdziale 6 ust. 1 lit d).

Wartości podane w w/w dokumentach w walutach innych niż wskazana przez Zamawiającego Wykonawca przeliczy wg średniego kursu NBP na dzień ukazania się ogłoszenia o niniejszym zamówieniu.

*(w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).*

1. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w ust. 1 lit b - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w zdaniu poprzednim, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem.
2. Dokumenty, o których mowa w pkt. 2 powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Dokumenty wymienione wyżej należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku składania w formie kserokopii dokumentu składającego się z kilku stron, potwierdzenie zgodności z oryginałem musi znajdować się na każdej stronie dokumentu.
4. Dokumenty wskazane w pkt 1 lit a) – c) należy złożyć oddzielnie dla każdego z wykonawców ubiegających się o udzielenie zamówienia wspólnie.
5. Jeżeli Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innego podmiotu lub podmiotów zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował tymi zasobami, w szczególności przedstawić pisemne zobowiązanie tego podmiotu lub podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

**Rozdział 8: Sposób porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami**

1. Z zastrzeżeniem pkt 2, w niniejszym postępowaniu wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane będą pisemnie, faksem bądź pocztą elektroniczną, przy czym każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania poprzez odesłanie faksem podpisanej pierwszej strony otrzymanego dokumentu, a ponadto muszą być niezwłocznie potwierdzone pisemnie.
2. Oferta wraz z załącznikami, w tym oświadczenia i dokumenty potwierdzające spełnianie warunków udziału w postępowaniu, a także zmiana lub wycofanie oferty, mogą zostać złożone wyłącznie w formie pisemnej.
3. Jeżeli Wykonawca przekaże oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem i pisemnie, za datę ich złożenia przyjmuje się datę wpływu faksu lub oryginału dokumentu, w zależności który z nich wpłynie wcześniej. Dokument uważa się za złożony w terminie, jeżeli jego treść dotarła do adresata przed upływem wyznaczonego terminu.
4. Wyjaśnienia dotyczące SIWZ udzielane będą z zachowaniem zasad określonych w art. 38 ustawy Pzp.
5. Osoby uprawnione do kontaktu z Wykonawcami:

- Sebastian Sito, tel. 12 617 96 55, fax 12 617 96 53, e-mail [s.sito.@kssip.gov.pl](mailto:s.sito.@kssip.gov.pl).

- Wioletta Gołębiowska, tel. 12 617, fax 12 617 96 53, e-mail [w.golebiowska@kssip.gov.pl](mailto:w.golebiowska@kssip.gov.pl)

- Maria Kiliś, tel. 22 7742061, fax 22 7742062, e-mail [osdebe@kssip.gov.pl](mailto:osdebe@kssip.gov.pl)

**Rozdział 9: Wadium**

1. Wykonawca jest zobowiązany do wniesienia wadium w wysokości **5 000,00 złotych** (słownie: pięć tysięcy złotych 00/100).
2. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert w jednej lub kilku następujących formach, w zależności od wyboru Wykonawcy:
3. pieniądzu, przelewem na rachunek bankowy w Narodowym Banku Polskim Oddział w Krakowie nr 24 1010 1270 0051 7713 9230 0000,
4. poręczeniach bankowych;
5. poręczeniach pieniężnych spółdzielczych kas oszczędnościowo-kredytowych;
6. gwarancjach bankowych;
7. gwarancjach ubezpieczeniowych;
8. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 roku o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t. jedn. Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275 ze zm.).
9. Wadium wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji powinno być złożone w oryginale i musi obejmować cały okres związania ofertą.
10. Wadium wniesione w pieniądzu przelewem na rachunek bankowy musi wpłynąć na wskazany w pkt. 2 lit a) rachunek bankowy Zamawiającego najpóźniej przed upływem terminu składania ofert.
11. W przypadku wniesienia wadium w formie gwarancji lub poręczenia, koniecznym jest, aby gwarancja lub poręczenie obejmowały odpowiedzialność za wszystkie przypadki powodujące utratę wadium przez Wykonawcę, określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp..

**Rozdział 10: Termin związania ofertą**

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

**Rozdział 11: Opis sposobu przygotowania oferty**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na przedmiot zmówienia. Ofertę składa się, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej.
2. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej SIWZ.
3. Oferta winna zawierać wszystkie dokumenty wymienione w SIWZ w następującym układzie:

## wypełniony i podpisany przez osobę uprawnioną „Formularz oferty” – wg Załącznika nr 1 do SIWZ;

## oświadczenia i dokumenty, o których mowa w Rozdziale 7 SIWZ;

1. w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik - do oferty musi być załączone pełnomocnictwo w oryginale lub kopii potwierdzonej notarialnie, określające jego zakres i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy,
2. w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia do oferty winno zostać załączone bądź to pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie) bądź to umowa o współpracy, z której takie pełnomocnictwo będzie wynikać.
3. Wykonawca jest zobowiązany do wskazania w ofercie zakresu zamówienia, który zostanie powierzony podwykonawcy.
4. Oferta musi być napisana czytelnie w języku polskim.
5. W przypadku załączenia do oferty wymaganych oświadczeń i dokumentów sporządzonych w języku obcym, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do nich poświadczone przez siebie tłumaczenie na język polski.
6. Zaleca się, aby wszystkie zapisane strony oferty, w tym zapisane strony wszystkich załączników, były ponumerowane kolejnymi numerami. Cała oferta powinna być zszyta lub trwale połączona w inny sposób, uniemożliwiający wysunięcie się którejkolwiek kartki.
7. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany muszą być podpisane przez osobę podpisującą ofertę.
8. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Powiadomienie o zmianie lub wycofaniu musi być złożone w formie pisemnej pod rygorem nieważności przez osobę lub osoby upoważnione do składania oświadczeń w imieniu wykonawcy i powinno zostać doręczone zamawiającemu przed upływem terminu składania ofert, według takich samych zasad jak składana oferta, z dopiskiem: „zmiana” lub „wycofanie”.
9. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16.04.1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t. j. Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz.1503 ze zm.) powinny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „Tajemnica przedsiębiorstwa”.
10. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy Pzp, tj. nazwy (firmy) oraz adresy wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
11. Ofertę (tj. wypełniony Formularz oferty wraz z wymaganymi załącznikami) należy składać w nieprzejrzystym i zamkniętym opakowaniu. Zaleca się, aby opakowanie było odpowiednio zabezpieczone w sposób uniemożliwiający bezśladowe otworzenie (np. podpisane na wszystkich połączeniach). Opakowanie powinno być zaadresowane do Zamawiającego na wskazany w SIWZ adres:

Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury

ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków

z dopiskiem:

**OFERTA na: „Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”**

**Nie otwierać przed: 18 czerwca 2013roku, godz. 14:30**

1. Zaleca się, aby opakowanie było opatrzone pełną nazwą i dokładnym adresem (ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego) Wykonawcy składającego daną ofertę.

**Rozdział 12: Miejsce i termin składania i otwarcia ofert**

1. Oferty należy składać pod adres Krajowa Szkoła Sądownictwa i Prokuratury, ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, Kancelaria Ogólna pokój nr 419 **do dnia 18 czerwca 2013** r. **roku do godz. 14:00**.
2. Zamawiający otworzy oferty w dniu 18 czerwca 2013 r. o godz. 14:30 pokój nr 328.
3. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę, która została złożona po terminie.

**Rozdział 13: Opis sposobu obliczenia ceny**

* + - 1. Cena oferty to cena brutto, tj.: cena, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 5 lipca 2001 r. o cenach (Dz. U. Nr 97, poz. 1050 ze zm.), jest wartością wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę z uwzględnieniem podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym.
      2. Cena oferty zostanie wyliczona jako suma wartości brutto za poszczególne pozycje, wyliczone w formularzu oferty sporządzonym zgodnie z wzorem, stanowiącym Załączniki nr 1 i 1a do SIWZ (w oparciu o przedstawione w załączniku nr 1a przykładowe zestawy do wyceny i tabelę), powiększona o należny podatek VAT. Cena oferty stanowić będzie maksymalną wartość umowy brutto.
      3. Cena oferty powinna obejmować wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia wynikające wprost z opisu przedmiotu zamówienia oraz z załącznika nr 1a (Wycena przedmiotu zamówienia), jak również w nim nie ujęte, a bez których nie można zrealizować przedmiotu zamówienia. W szczególności w cenie należy uwzględnić warunki realizacji przedmiotu zamówienia opisane w projekcie umowy (Załącznik Nr 3), w tym m.in.: koszt zatrudnienia personelu, koszt zakupu artykułów spożywczych i wytworzenia posiłków, koszt przewozu i wszelkie inne koszty konieczne do należytej realizacji zamówienia.
      4. Cena oferty może być tylko jedna.
      5. Wymienione wartości w ofercie należy podać w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (zgodnie z § 5 ust. 6 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 28 marca 2011 r. w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom, wystawiania faktur, sposobu ich przechowywania oraz listy towarów i usług, do których nie mają zastosowania zwolnienia od podatku od towaru i usług (Dz. U. z 2011 r. nr 68, poz. 360).

**Rozdział 14: Kryteria oraz sposób oceny ofert**

## W toku dokonywania badania i oceny ofert Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawcę wyjaśnień treści złożonych przez niego ofert.

## Zamawiający będzie oceniał oferty według następujących kryteriów:

**Cena brutto – 100 %**

Punkty za kryterium „cena brutto” zostaną obliczone według następującego wzoru:

## Cena z oferty z najniższą ceną

## Cena = ------------------------------------- x 100 pkt,

## Cena z oferty badanej

1. Do oceny będą brane pod uwagę ceny oferty brutto.
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, spośród ofert spełniających warunki określone w SIWZ, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

**Rozdział 15: Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty, w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego**

1. Zamawiający w zawiadomieniu o wyborze oferty wskaże Wykonawcę, którego oferta została wybrana, termin i miejsce podpisania umowy.
2. Umowa zostanie zawarta w terminie wskazanym w zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2 ustawy Pzp.

**Rozdział 16: Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie przewiduje obowiązku należytego zabezpieczenia wykonania umowy.

**Rozdział 17: Wzór umowy**

Wzór umowy zawarty jest w załączniku nr 3 do SIWZ

**Rozdział 18: Pouczenie o środkach ochrony prawnej**

* 1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
  2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, prowadzoną przez Prezesa Urzędu Zamówień Publicznych.
  3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.
  4. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie, na podstawie art. 180 ust. 2 ustawy Pzp.
  5. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.
  6. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (ul. Postępu 17a, 02-676 Warszawa) w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu. Od odwołania uiszcza się wpis najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia dołącza się do odwołania.
  7. Odwołujący przesyła kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy, tj. faksem lub emailem.
  8. Zamawiający informuje, iż szczegółowe uregulowanie środków ochrony prawnej zawarte jest w dziale VI ustawy, tj. art. 179 – 198g ustawy PZP.

**Rozdział 19: Załączniki**

1. Formularz oferty, wraz z formularzem wyceny przedmiotu zamówienia.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
3. Wzór umowy
4. Wzór oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
5. Wzór informacji w zakresie określonym w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp
6. Wykaz usług

**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**FORMULARZ OFERTY**

…………………………………………………………………………………………………………………………..………..

(*nazwa Wykonawcy)*

…………………………………………………………………………………………………………………………..………..

(*adres Wykonawcy)*

Tel. ……………………………………, fax ……………………………… e-mail ……………………………..………..

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **„Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”**

my niżej podpisani:

działając w imieniu i na rzecz:

*(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców); w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie podać nazwy (firmy) i dokładne adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę)*

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie całości przedmiotu zamówienia zgodnie ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i oświadczamy, że wykonamy go na warunkach w niej określonych.
2. **OŚWIADCZAMY**, że naszym pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego zamówienia jest: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(wypełniają jedynie przedsiębiorcy składający wspólną ofertę)*

1. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia za **cenę brutto \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ zł**, słownie \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, zgodnie z kalkulacją przedstawioną w załączniku nr 1a.
2. **ZOBOWĄZUJEMY SIĘ** do wykonania zamówienia od dnia podpisania umowy do dnia **31.12.2013 r.** lub do wyczerpania kwoty określonej w umowie, w zależności od tego które zdarzenie nastąpi pierwsze.
3. **OŚWIADCZAMY,** że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte, w szczególności zapoznaliśmy się z Istotnymi Postanowieniami Umowy, określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z niniejszą ofertą, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego oraz na warunkach określonych w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
4. **UWAŻAMY SIĘ** za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, tj. przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. **OŚWIADCZAMY,** że niniejsza oferta jest jawna, za wyjątkiem informacji zawartych na stronach ….. , które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnodostępne.
6. **ZAMÓWIENIE ZREALIZUJEMY** sami / przy udziale Podwykonawców. Podwykonawcom zostaną powierzone do wykonania następujące zakresy zamówienia:

*(opis czynności zlecanych podwykonawcy oraz – zalecane – nazwa i adres podwykonawcy)*

1. **WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** w sprawie niniejszego postępowania należy kierować do:

Imię i nazwisko ……………………………….

Adres: ………………………………………….

Telefon: ………………………………………..

Fax: …………………………………………….

Adres e-mail: …………………………………..

1. **OFERTĘ** niniejszą składamy na \_\_\_\_\_\_\_\_\_ kolejno ponumerowanych stronach, oraz dołączamy do niej następujące oświadczenia i dokumenty**:**

1)........................................................................................................................................

2)…………………………………………………………………………………………

3)…………………………………………………………………………………………

4)…………………………………………………………………………………………

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 20\_\_ roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

Załącznik nr 1a

WYCENA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przykładowe zestawy do wyceny:

**1. ŚNIADANIE: szwedzki stół – poziom podstawowy**

Wędliny (kiełbasa krakowska 25g, polędwica drobiowa 25g) -50g

Ser żółty (edamski 10g, wędzony 10g) -20g

Ser topiony plaster - 8g, ser topiony trójkąt – 15g

Dżem -60g, miód -40g

Płatki kukurydziane(20g), musli (20g-40g ) mleko o zawartości tłuszczu 3,2% - 150 ml

Jajecznica ze szczypiorkiem na maśle - 2 szt.

Kiełbaski śniadaniowe z wody – 40g

Pampuchy drożdżowe – 60g

Pasta z kurczaka -20g

Koktail owocowy -80ml

Sałatka z tuńczyka -80g

Warzywa (pomidory 20g, ogórki zielone 20g, rzodkiewka 20g, sałata 20g)- 80g

Serek wiejski z rzodkiewka -40g

Jogurt owocowy 25ml, jogurt naturalny 25ml – 50ml

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Bułka kajzerka, grahamka – 1szt

Masło -10g

Sok owocowy 2 rodzaje co najmniej -100ml

Herbata z cytryną - 200ml

Kawa ze śmietanką -200ml

Ketchup – 10g, musztarda – 10g

**Wartość brutto …………………………….zł**

**2. ŚNIADANIE: szwedzki stół – poziom średni**

Wędliny (szynka wędzona 25g, kiełbasa cytrynowa 25g) -50g

Ser żółty (gouda 10g, wędzony 10g) -20g

Ser topiony plaster - 10g, ser topiony trójkąt – 20g

Dżem -60g, miód -40g

Płatki kukurydziane(25g), musli (25g-50g) mleko o zawartości tłuszczu 3,2% - 200 ml

Jajo sadzone na bekonie - 1 szt.

Parówki z boczkiem i serem – 80g

Omlet biszkoptowy z owocami i bita śmietaną – 80g

Pasta z makreli wędzonej -20g

Koktail owocowy -100ml

Sałatka z indyka i ananasa -100g

Warzywa (pomidory 20g, ogórki zielone 20g, rzodkiewka 20g, sałata 20g) -80g

Ser biały twarogowy ze szczypiorkiem i rzodkiewką -50g

Jogurt owocowy 30ml, jogurt naturalny 30ml – 60ml

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Bułka kajzerka, grahamka – 1szt

Masło 10g – 2 szt.

Sok owocowy 2 rodzaje co najmniej -100ml

Woda mineralna z cytryną i miętą -100ml

Herbata z cytryną - 200ml

Kawa ze śmietanką -200ml

Ketchup – 10g, musztarda – 10g

Sezonowe owoce- 80g

**Wartość brutto …………………………….zł**

**3. ŚNIADANIE: szwedzki stół – poziom wysoki**

Wędliny (polędwica sopocka 25g, kiełbasa szynkowa 25g) -50g

Ser żółty (gouda 10g, wędzony 10g) -20g

Ser topiony plaster - 16g , ser topiony trójkąt – 25g

Sery pleśniowe – 50g

Dżem 60g, miód 40g

Płatki kukurydziane czekoladowe(25g), musli (25g-50g) mleko o zawartości tłuszczu 3,2% - 200 ml

Jajecznica na boczku - 2 szt.

Parówki cielęce na gorąco – 60g

Naleśniki z serem i owocami – 80g

Jajo w sosie tatarskim 1szt.

Koktail owocowy -100ml

Sałatka wiosenna - 100g

Pomidor z mozzarellą i bazylią – 60g

Warzywa (pomidory 20g, ogórki zielone 20g, rzodkiewka 20g, sałata 20g) -80g

Serek wiejski z rzodkiewka- 50g

Serek kremowy twarogowy -20g

Jogurt owocowy 30ml, jogurt naturalny 30ml – 60ml

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Bułka kajzerka, grahamka – 1szt

Drożdżówki mini – 1szt

Masło- 10g

Sok owocowy 3 rodzaje co najmniej -100ml

Woda mineralna z cytryną i miętą -100ml

Herbata z cytryną - 200ml

Kawa ze śmietanką- 200ml

Ketchup – 10g, musztarda – 10g

Sezonowe owoce -80g

**Wartość brutto …………………………….zł**

**4. OBIAD przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

Zupa borowikowa z ziemniakami – 350ml

Schab duszony w jarzynach - 150g

Ziemniaki z koperkiem – 250g

Zestaw surówek - 150g

Szarlotka -150g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

**Wartość brutto …………………………….zł**

**4. OBIAD wegetariański przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

Zupa jarzynowa – 350ml

Sznycel z selera w orzechowej panierce - 150g

Ziemniaki z koperkiem – 250g

Zestaw surówek - 150g

Szarlotka -150g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

**Wartość brutto …………………………….zł**

**5. OBIAD przykładowy zestaw – poziom średni**

Koktajl krewetkowy -100g

Rosół z makaronem – 350ml

Polędwiczki z kurkami - 150g

Ziemniaki opiekane z ziołami – 250g

Mini marchewki z masłem -100g

Sałatka grecka - 150g

Sernik -150g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

**Wartość brutto …………………………….zł**

**5. OBIAD wegetariański przykładowy zestaw – poziom średni**

Koktajl krewetkowy -100g

Żurek wegetariański– 350ml

Mielone z kalafiora z dodatkiem zielonego groszku - 150g

Ziemniaki opiekane z ziołami – 250g

Mini marchewki z masłem -100g

Sałatka grecka - 150g

Sernik -150g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

**Wartość brutto …………………………….zł**

**6. OBIAD przykładowy zestaw – poziom wysoki**

Roladki z łososia, cytryną i kaparami-100g

Francuska zupa cebulowa– 350ml

Kieszonki z indyka z greckim farszem - 100g

Wołowina w czerwonym winie -100g

Bukiet jarzyn z masłem -100g

Tarta ziemniaczana – 200g

Deser tiramisu -100g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA -150ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**6. OBIAD wegetariański przykładowy zestaw – poziom wysoki**

Roladki z łososia, cytryną i kaparami-100g

Francuska zupa cebulowa– 350ml

Frykadelki z pęczaku na sposób orientalny - 100g

Kieszonki ziemniaczane faszerowane pieczarkami -100g

Bukiet jarzyn z masłem -100g

Tarta ziemniaczana – 200g

Deser tiramisu -100g

Kawa ze śmietanką, herbata z cytryną, woda mineralna z cytryną i miętą

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA -150ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**7. KOLACJA przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

**Na gorąco:**

Beef stroganoff – 300ml

Wędlina ( schab pieczony 25g, kiełbasa krakowska 25g) -50g

Ser żółty gouda -30g

Sałatka jarzynowa -150g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**7. KOLACJA wegetariańska przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

**Na gorąco:**

Beef stroganoff (sojowo- pieczarkowy) – 300ml

Ser żółty( gouda -30g, wędzony -30g) -60g

Warzywa (pomidor -50g, ogórek zielony-50g) -100g

Sałatka jarzynowa -150g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**8. KOLACJA przykładowy zestaw – poziom średni**

**Na gorąco:**

Pierś z kurczaka w sosie tymiankowym (120g), ryż (250g), bukiet gotowanych jarzyn (brokuł 80g, marchewka junior 80g)

**Zimna płyta:**

Wędliny delikatesowe ( szynka wiejska 25g, polędwica łososiowa 25g) - 50g

Pasztet domowy- 30g

Ser żółty gouda- 30g

Sałatka z tuńczyka -100g, meksykańska -100g

Pomidory-50g, ogórki- 50g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

Sok owocowy -200ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**8.KOLACJA przykładowy zestaw – poziom średni**

**Na gorąco:**

Soja w sosie tymiankowym (120g), ryż (250g), bukiet gotowanych jarzyn (brokuł 80g, marchewka junior 80g)

**Zimna płyta:**

Pasztet wegetariański ( selera- 30g, pieczarek -40g, marchwi -30g)-100g

Pasta z jajka - 30g

Ser żółty (gouda- 30g, wędzony-30g)-60g

Sałatka z tuńczyka -100g, meksykańska -100g

Pomidory-50g, ogórki- 50g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

Sok owocowy -200ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**9. KOLACJA przykładowy zestaw – poziom wysoki**

**Na gorąco:**

Polędwiczki w zielonym pieprzu (120g) tarta ziemniaczana (200g) zestaw surówek (150g)

Barszcz czerwony z pasztecikiem – 300ml

**Zimna płyta:**

Wędliny delikatesowe ( szynka wiejska 25g, polędwica sopocka25g, kabanosy 10g, salami10g) - 70g

Mięsa pieczone (schab, karczek wieprzowy, boczek, indyk – 200g po upieczeniu)

Pasztety domowe bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia (klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 100g)

Deski serów z winogronami i orzechami (sery żółte twarde, pleśniowe, camembert,

ser kozi – 150g)

Schab po warszawsku w galarecie – 100g

Ryba faszerowana w galarecie -100g

Indyk w maladze -100g

Sałatka: brokułowi z prażonymi ziarnami słonecznika -100g, gyros -100g

Pomidory faszerowane sałatką – 150g

Marynaty ( ogórki, papryka, grzyby)-80g

Owoce -100g

Ciasto – 150g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

Kawa z cytryną – 200ml

Woda mineralna z cytryna i miętą -100ml

Sok owocowy -200ml

Dodatkowe napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite) - 200ml

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA -150ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**9. KOLACJA wegetariańska przykładowy zestaw – poziom wysoki**

**Na gorąco:**

Kotlet sojowy w sosie (120g) tarta ziemniaczana (200g) zestaw surówek (150g)

Barszcz czerwony z pasztecikiem sojowym– 300ml

**Zimna płyta:**

Pieczarki faszerowane pastami z różnych warzyw -200g

Pasztety domowe bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia (klasyczny, z grzybami, z oliwkami- 100g)

Deski serów z winogronami i orzechami (sery żółte twarde, pleśniowe, camembert,

ser kozi – 150g)

Warzywa w galarecie – 100g

Ryba faszerowana w galarecie -100g

Sałatka: brokułowi z prażonymi ziarnami słonecznika -100g, gyros -100g

Pomidory faszerowane sałatką – 150g

Marynaty ( ogórki, papryka, grzyby) - 80g

Owoce -100g

Ciasto – 150g

Pieczywo jasne, ciemne -150g

Masło 10g – 2szt

Herbata z cytryna – 200ml

Kawa z cytryną – 200ml

Woda mineralna z cytryna i miętą -100ml

Sok owocowy -200ml

Dodatkowe napoje gazowane (coca cola, fanta, sprite) - 200ml

Wino białe, czerwone typu GRAN RESERVA -150ml

**Wartość brutto …………………………….zł**

**10.OGNISKO przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

Kiełbasa (śląska, podwawelska) z grilla – 150g

Karczek wieprzowy z grilla – 150g

Udko drobiowe z grilla – 200g

Sałatka grecka – 100g

Smalec domowy bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia ( z jabłkami i majerankiem, cebulą i czosnkiem- 2 rodzaje– 50g)

Ogórki kiszone – 80g

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Herbata z cytryna – 200ml

Woda mineralna -300 ml

Soki owocowe 2 rodzaje -200ml

Ketchup – 30g

Musztarda – 30g

Ciasto drożdżowe z kruszonką -100g

Piwo butelkowe typ żywiec 1l

**Wartość brutto …………………………….zł**

**10.OGNISKO przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

Kiełbasa (wegetariańska) z grilla – 150g

Szaszłyki sojowo- warzywne – 150g

Warzywa grillowane – 100g

Sałatka grecka – 100g

Ogórki kiszone – 80g

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Herbata z cytryna – 200ml

Woda mineralna -300 ml

Soki owocowe 2 rodzaje -200ml

Ketchup – 30g

Musztarda – 30g

Ciasto drożdżowe z kruszonką -100g

Piwo butelkowe typ żywiec 1l

**Wartość brutto …………………………….zł**

**11.OGNISKO przykładowy zestaw – poziom średni**

Kiełbasa ( śląska, podwawelska) z grilla – 150g

Karczek wieprzowy z grilla – 150g

Szaszłyki drobiowe z warzywami – 180g

Żebra z grilla – 200g

Placek ziemniaczany z sosem węgierskim– 250g

Sałatka wiosenna – 100g

Sałatka meksykańska – 100g

Smalec domowy bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia ( z jabłkami i majerankiem, cebulą i czosnkiem- 2 rodzaje– 50g)

Ogórki kiszone – 80g

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Herbata z cytryna – 200ml

Woda mineralna -500 ml

Soki owocowe 2 rodzaje -200ml

Ketchup – 30g

Musztarda – 30g

Ciasto - 100g

Piwo butelkowe typ żywiec 0,5l

**Wartość brutto …………………………….zł**

**12.OGNISKO przykładowy zestaw – poziom wysoki**

Żurek z jajkiem i kiełbasą – 200ml

Kiełbasa ( śląska, podwawelska) z grilla – 150g

Kaszanka z cebulą – 100g

Karczek wieprzowy z grilla – 150g

Szaszłyki drobiowe z warzywami – 200g

Żebra z grilla – 200g

Golonka pieczona w piwie -250g

Pierogi domowe bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia (ruskie, z kapustą i grzybami, z mięsem- 250g)

Warzywa grillowane – 80g

Sałatka grecka– 100g

Sałatka szopska– 100g

Smalec domowy bez konserwantów, z krótkim terminem przydatności do spożycia (z jabłkami i majerankiem, cebulą i czosnkiem - 2 rodzaje– 50g)

Ogórki kiszone – 80g

Pieczywo jasne, ciemne – 150g

Herbata z cytryna – 200ml

Woda mineralna -500 ml

Soki owocowe 2 rodzaje -200ml

Ketchup – 30g

Musztarda – 30g

Ciasto - 100g

Owoce – 100g

Piwo beczkowe – 1l

**Wartość brutto …………………………….zł**

**13.PRZERWA KAWOWA przykładowy zestaw – poziom podstawowy**

Kawa ze śmietanką – 200ml

Herbata z cytryną – 200ml

Suche ciasteczka 3-5 rodzajów- 100g /1 os.

**Wartość brutto …………………………….zł**

**14.PRZERWA KAWOWA przykładowy zestaw – poziom średni**

Kawa ze śmietanką – 200ml

Herbata z cytryną – 200ml

Różne rodzaje ciasteczek (koktajlowych, bankietowych, babeczek) -50-70g /1 os.

**Wartość brutto …………………………….zł**

**15.PRZERWA KAWOWA przykładowy zestaw – poziom wysoki**

Kawa ze śmietanką – 200ml

Herbata z cytryną – 200ml

Sok owocowy – 200ml/1os.

Woda z cytryną – 100ml/1 os.

Różne rodzaje ciasteczek (koktajlowych, bankietowych, babeczek) -50-70g /1 os.

Kanapka z żółtym serem i oliwkami – 40-50g/1os.

Kanapka z salami i marynatami – 40-50g/1os.

Kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem – 40-50g/1os.

Przekąski słone (krakersy, precelki, paluszki) – 70g/1os.

**Wartość brutto …………………………….zł**

**Gramatura podana dotyczy dań gotowych. Kiełbasy typu krakowska mają być podsuszane, natomiast wędliny typu szynka i polędwica sopocka z niską zawartością wody.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Kod CPV | Opis przedmiotu zamówienia | Jedn.  Miary | Ilość | Cena jednostkowa brutto (zł) | Wartość pozycji  brutto (zł)  (kol. 5 x kol. 6) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | 55321000-6  55520000-1 | Śniadania – poziom podstawowy | osoby | 2000 |  |  |
| 2 | 55321000-6  55520000-1 | Śniadania - poziom średni | osoby | 6200 |  |  |
| 3 | 55321000-6  55520000-1 | Śniadanie -poziom wysoki | osoby | 600 |  |  |
| 4 | 55321000-6  55520000-1 | Obiady –poziom podstawowy | osoby | 2500 |  |  |
| 5 | 55321000-6  55520000-1 | Obiady- poziom średni | osoby | 6000 |  |  |
| 6 | 55321000-6  55520000-1 | Obiady-poziom wysoki | osoby | 600 |  |  |
| 7 | 55321000-6  55520000-1 | Kolacje- poziom podstawowy | osoby | 2300 |  |  |
| 8 | 55321000-6  55520000-1 | Kolacje – poziom - średni | osoby | 5700 |  |  |
| 9 | 55321000-6  55520000-1 | Kolacje uroczyste – poziom podstawowy | osoby | 300 |  |  |
| 10 | 55321000-6  55520000-1 | Kolacje uroczyste –poziom średni | osoby | 300 |  |  |
| 11 | 55321000-6  55520000-1 | Kolacje uroczyste-poziom wysoki | osoby | 400 |  |  |
| 12 | 55321000-6  55520000-1 | Ogniska, imprezy plenerowe  -poziom podstawowy | osoby | 200 |  |  |
| 13 | 55321000-6  55520000-1 | Ogniska, imprezy plenerowe  -poziom średni | osoby | 200 |  |  |
| 14 | 55321000-6  55520000-1 | Ogniska, imprezy plenerowe -poziom wysoki | osoby | 200 |  |  |
| 15 | 55321000-6  55520000-1 | Bufety kawowe- poziom podstawowy | osoby | 13000 |  |  |
| 16 | 55321000-6  55520000-1 | Bufety kawowe -poziom średni | osoby | 4500 |  |  |
| 17 | 55321000-6  55520000-1 | Bufet kawowy – poziom wysoki | osoby | 500 |  |  |
| RAZEM CENA BRUTTO (suma pozycji od 1 do 17) (zł) | | | | | |  |

**Załącznik nr 3 do SIWZ**

**WZÓR UMOWY** BEF-V-ZP-3820-…/2013

Umowa została zawarta w , dnia …………….pomiędzy :

**Krajową Szkołą Sądownictwa i Prokuratury** z siedzibą w Krakowie,  
ul. Przy Rondzie 5, 31-547 Kraków, posiadającą numer identyfikacji podatkowej NIP: 701‑002‑79-49, REGON: 14050428, działającą na podstawie przepisów ustawy z dnia   
23 stycznia 2009 r. o Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury (Dz. U. Nr 26, poz. 157  
ze zm.),

reprezentowaną przez:

………………………………………………….

zwanym dalej **Zamawiającym,**

a

…………………………………………………………………………………………….

reprezentowanym przez:

1.

2.

zwanym dalej **Wykonawcą**

po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego (nr sprawy BEF-V-ZP-3820-46/2013), zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759, ze zm.) oraz postanowieniami Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ) na „Świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury, Ośrodek Szkoleniowy w Dębem” z czerwca 2013 r. i wybraniu oferty Wykonawcy z dnia ………………. 2013 r. jako oferty najkorzystniejszej – stanowiących załączniki do niniejszej umowy.

§ 1

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług restauracyjnych oraz usług podawania i przygotowywania posiłków na potrzeby Krajowej Szkoły Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem (05-140 Serock) (dalej zwany: Ośrodkiem).
2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
3. przygotowywania posiłków (śniadania, obiady, kolacje, bufety kawowe, uroczyste kolacje i inne);
4. dostarczania posiłków do siedziby miejsca wskazanego przez Zamawiającego (w obrębie zabudowań Ośrodka, ewentualnie innego miejsca wskazanego przez Zamawiającego;
5. podawanie posiłków;
6. świadczenia usług bufetowych, cateringowych i kawiarnianych w zakresie przygotowywania, dostarczania do wskazanych przez Zamawiającego obiektów posiłków jak również zapewnieniu i zorganizowaniu wyżywienia na terenie restauracji, w czasie prowadzonych na terenie Ośrodka Szkoleniowego w Dębem szkoleń, konferencji, narad oraz innych imprez
7. zapewnienia odpowiedniej ilości osób do transportu posiłków i rozdawania posiłków, usuwania naczyń, odpadów pokonsumpcyjnych bez zbędnej zwłoki oraz do zorganizowania transportu posiłków w sposób odpowiadający wymogom sanitarno – epidemiologicznym;

na zasadach określonych SIWZ z czerwca 2013 r. oraz w ofercie Wykonawcy z dnia ……………. r., stanowiących załącznik nr 1 i 2 do niniejszej umowy.

1. Terminy, rodzaje oraz ilości zamawianych posiłków Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy osobno w formie pisemnej, faksowej lub elektronicznej.

§ 2

1. Wykonawca oświadcza, że osoby przewidziane do realizacji zamówienia na terenie Ośrodka posiadają aktualne zaświadczenia potwierdzające znajomość przepisów p.poż. i bhp oraz posiadają aktualne badania lekarskie jak również aktualne badania na nosicielstwo. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca przedłoży kserokopie dokumentów i zaświadczeń potwierdzających znajomość przepisów p.poż. , bhp oraz zasad HACCP.
2. Wykonawca zobowiązany jest do bezwzględnego przestrzegania przepisów p.poż. i bhp pod rygorem rozwiązania umowy przez Zamawiającego z zachowaniem 14-dniowego okresu wypowiedzenia.
3. O wszelkich zauważonych uszkodzeniach, zagrożeniach i brakach w mieniu Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie informować Zamawiającego. Równocześnie Wykonawca zobowiązuje się do bieżącego zgłaszania w recepcji Ośrodka usterek, szkód oraz brakujących elementów standardowego wyposażenia pomieszczeń ogólnodostępnych w Ośrodku;
4. W razie powstania szkody w mieniu Zamawiającego lub mieniu osób trzecich z winy Wykonawcy, ponosi on pełną odpowiedzialność prawną i materialną za powstałe szkody.
5. Wykonawca zobowiązany jest do ubezpieczenia się od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności przez cały okres trwania umowy do wysokości co najmniej 200.000 zł. Kserokopia umowy ubezpieczenia stanowi załącznik do niniejszej umowy.

§ 3

1. Wykonawca obowiązany jest do wykonywania przedmiotu umowy terminowo i zgodnie ze standardami i zasadami określonymi w SIWZ.
2. Stwierdzone przez Zamawiającego nieprawidłowości w wykonywaniu przedmiotu umowy zgłaszane będą na bieżąco osobie sprawującej nadzór ze strony Wykonawcy, który zobowiązany jest do ich usunięcia w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

§ 4

1. Strony ustalają, że wynagrodzenie za przedmiot umowy ustalane będzie, zgodnie z cenami jednostkowymi wskazanymi przez Wykonawcę w ofercie, przy uwzględnieniu faktycznej liczby wydanych posiłków. W przypadku mniejszej lub większej liczby uczestników szkoleń oraz konferencji wynagrodzenie należne Wykonawcy ulegać będzie proporcjonalnemu zmniejszeniu/zwiększeniu.
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 nie przekroczy kwoty:…..…………… (słownie: ……………zł brutto) i obejmuje wszystkie koszty ponoszone przez Wykonawcę w związku z realizacją umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 wypłacane będzie z dołu za każdą zrealizowaną usługę  na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę faktury wraz z zestawieniem ilości podanych posiłków, zatwierdzonym przez Zamawiającego.
4. Płatności z tytułu przedłożonych faktur będą realizowane przez Zamawiającego w terminie 21 dni od dnia przedłożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury wraz zestawieniem, określonym w pkt 3.
5. Faktura płatna będzie przelewem na wskazany przez Wykonawcę na fakturze rachunek bankowy.     Za datę zapłaty uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. W przypadku opóźnienia w zapłacie faktury Wykonawca ma prawo zwrócić się do Zamawiającego    z żądaniem zapłaty odsetek ustawowych.

§ 5.

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne:
2. za niewydanie zamówionej liczby posiłków w ramach obsługi danego wydarzenia - w wysokości 5% wynagrodzenia Wykonawcy za obsługę danego wydarzenia,
3. niepozostawienie po zakończonych posiłkach porządku w pomieszczeniach, w których podawane były posiłki w wysokości 1% wartości danego wydarzenia. Fakt ten winien być potwierdzony w protokole sporządzonym przez pracownika Zamawiającego;
4. za odstąpienie od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności o których mowa w § 6 ust. 1 pkt 2-5 umowy w wysokości 10 % wynagrodzenia maksymalnego brutto wykonawcy, określonego w §4 pkt 2 umowy.
5. Strony zastrzegają prawo Zamawiającego do odszkodowania uzupełniającego, przenoszącego wysokość kar umownych, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
6. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z należnego mu wynagrodzenia.

§ 6.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli:
2. wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od daty powzięcia wiadomości o tych okolicznościach; w takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy;
3. Wykonawca nie rozpoczął wykonywania usługi i nie podejmuje żadnych czynności w ustalonym w umowie terminie przez okres 3 dni,
4. Wykonawca przerwał realizacje usługi i nie kontynuuje wykonywania usługi przez okres dłuższy niż 3 dni pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego,
5. Wykonawca dopuścił się rażących zaniedbań w realizacji przedmiotu umowy, w tym w szczególności w przypadku trzykrotnego powtórzenia się nieprawidłowości takich jak nieterminowe  świadczenie usług.
6. Wykonawcy przysługuje prawo odstąpienia od umowy, jeżeli Zamawiający zalega z płatnościami wynagrodzenia, o którym mowa w §4 przez okres co najmniej 60 dni**.**
7. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno wskazywać przyczynę odstąpienia. W takim wypadku zapłata nastąpi za usługi wykonane należycie do dnia odstąpienia od umowy.
8. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy powinno zostać złożone w terminie 3 dni od daty powzięcia przez stronę wiadomości o zaistnieniu przyczyny uzasadniającej odstąpienie, z zastrzeżeniem ust. 1 pkt. 1.

§ 7

1. Umowa może być wypowiedziana przez każdą ze Stron z zachowaniem 1-miesięcznego terminu wypowiedzenia, liczonego od końca miesiąca, w którym wypowiedzenie zostało dokonane, ale nie wcześniej niż po upływie 5 miesięcy jej realizacji umowy.
2. Zmiana postanowień umowy może nastąpić w trybie przewidzianym ustawą Prawo zamówień publicznych, za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie, pod rygorem nieważności takiej zmiany.
3. W sprawach nieuregulowanych umowa stosuje się przepisy ustawy - Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego.
4. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, po dwa dla każdej ze stron.
6. **Załącznik nr 4 do SIWZ**

**Formularz oświadczenia Wykonawcy**

**o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

*……………………………………..*

*nazwa i adres Wykonawcy*

**Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**

**Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”**

oświadczamy, że:

1. spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych,
2. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
3. posiadania wiedzy i doświadczenia,
4. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
5. sytuacji ekonomicznej i finansowej.
6. nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 20\_\_ roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik nr 5 do SIWZ**

**Formularz informacji**

**w zakresie określonym w art. 26 ust. 2d ustawy Pzp**

*……………………………………..*

*nazwa i adres Wykonawcy*

**Informacja w zakresie określonym w art. 26 ust. 2d**

**ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych**

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na **Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem** informuję, że:

1. **Wykonawca nie należy** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.)\*;
2. **Wykonawca należy** do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. *o ochronie konkurencji i konsumentów* (Dz. U. Nr 50, poz. 331, z późn. zm.) i w związku z tym przedkładam poniżej listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej\*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa (firma) podmiotu | Adres siedziby podmiotu |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |
|  |  |  |

\* - niewłaściwe skreślić

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, dnia \_\_ \_\_ 20\_\_ roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*(pieczęć i podpis Wykonawcy)*

**Załącznik nr 6 do SIWZ**

**Wykaz głównych usług**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„Świadczenie usług cateringowych dla Krajowej Szkole Sądownictwa i Prokuratury – Ośrodek Szkoleniowy w Dębem”**

Działając w imieniu i na rzecz:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

stosownie do wymogów ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych oraz Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oświadczam, iż zrealizowaliśmy i/lub realizujemy następujące umowy odpowiadające wymogom Zamawiającego postawionym w pkt rozdziale   
6 ust. 1 lit b SIWZ:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Zamawiający | Podmiot realizujący umowę | Przedmiot umowy, odpowiadający wymaganiom rozdz. 6 ust. 1 lit b SIWZ | Wartość umowy  (zł brutto) | Okres realizacji umowy (dd.mm.rrrr – dd.mm.rrrr) |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |

Oświadczam, że:

* 1. Umowy wskazane w poz. \_\_\_\_\_\_\_\_ zostały zrealizowane przez Wykonawcę/Wykonawców,
  2. Umowy wskazane w poz. \_\_\_\_\_\_\_\_ zostały wykonane przez inne podmioty i Wykonawca polega na nim zgodnie z rozdziałem 7 ust. 6 SIWZ.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dnia \_\_ \_\_ 20\_\_ roku

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

(podpis Wykonawcy/Wykonawców)