

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA**
(zwana dalej „SIWZ”)

dla

przystępujących do postępowania
o udzielenie zamówienia publicznego

na

ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH
dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej

Postępowanie BAiZP/250/4/2013

Komisja:

Zatwierdzam:

Zamawiający oczekuje, że przed przystąpieniem do opracowania oferty każdy z Wykonawców bardzo dokładnie zapozna się z niniejszą specyfikacją oraz kompletem materiałów przekazanych mu dla opracowania oferty.

Warszawa, 05.07.2013r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA **w trybie przetargu nieograniczonego**

Spis treści:

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.
2. Tryb udzielenia zamówienia.
3. Opis przedmiotu zamówienia.
4. Termin wykonania zamówienia.
5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.
6. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
7. Informację o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.
8. Wymagania dotyczące wadium.
9. Termin związania ofertą.
10. Opis sposobu przygotowania ofert.
11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.
12. Opis sposobu obliczenia ceny.
13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.
14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy.
17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.
18. Opis części zamówienia.
19. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową.
20. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.
21. Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe.
22. Adres poczty elektronicznej i strony internetowej zamawiającego.
23. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.
24. Informacja o aukcji elektronicznej.
25. Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
26. Postanowienia końcowe.

Załączniki do niniejszej specyfikacji:

- | | |
|----------------|--|
| Załącznik A1 - | Formularz oferty. |
| Załącznik A2 - | Formularz cen jednostkowych. |
| Załącznik A3 - | Formularz oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia. |
| Załącznik A4 - | Formularz listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej. |
| Załącznik A5 - | Formularz oświadczenia o spełnianiu warunków o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych. |
| Załącznik A6 - | Formularz wykazu wykonanych bądź wykonywanych usług. |
| Załącznik A7 - | Formularz wykazu osób które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia. |
| Załącznik B1 - | Wykaz elementów wyposażenia oraz urządzeń kuchennych. |
| Załącznik C - | Wzór umowy. |

1. Nazwa oraz adres Zamawiającego.

1.1. Pełna nazwa zamawiającego:

KRAJOWA SZKOŁA ADMINISTRACJI PUBLICZNEJ

1.2. Adres:

ul. Wawelska 56, 00-922 Warszawa

1.3. REGON: 006472421, NIP: 525-000-61-24

1.4. Internet: www.ksap.gov.pl, e-mail: pm@ksap.gov.pl

1.5. Numer telefonu: (22) 6080100, (22) 6080177; faks (22) 6080277

2. Tryb udzielenia zamówienia.

2.1. Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010 Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”.

2.2. W postępowaniu mają zastosowanie przepisy dotyczące przetargu nieograniczonego o wartości zamówienia poniżej równowartości kwoty określonej w przepisach wykonawczych wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy.

3. Opis przedmiotu zamówienia.

3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług polegających na obsłudze gastronomicznej uczestników szkoleń, konferencji oraz słuchaczy i pracowników Krajowej Szkoły Administracji Publicznej w okresie 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.

3.2. Zamawiający przekazuje Wykonawcy do używania w celu realizacji przedmiotu zamówienia lokal o powierzchni użytkowej 136,6 m² wraz z wyposażeniem, w tym także urządzeniami kuchennymi.

3.3. Wykaz elementów wyposażenia oraz urządzeń kuchennych stanowi załącznik B1.

3.4. W ciągu ostatnich 12 miesięcy Zamawiający udzielił zamówienia polegającego na obsłudze gastronomicznej około 3000 uczestników szkoleń oraz konferencji.

3.5. Wykonawca zapewni w przekazanym lokalu obsługę gastronomiczną słuchaczy, pracowników oraz gości Zamawiającego w zaoferowanych cenach jednostkowych dla obsługi szkoleń oraz konferencji.

3.6. Wspólny słownik zamówień:

CPV 55.30.00.00-3
CPV 55.40.00.00-4
CPV 55.50.00.00-5
CPV 55.31.10.00-3

4. Termin wykonania zamówienia.

4.1. Realizacja przedmiotu zamówienia odbywać się będzie w okresie 36 miesięcy od dnia podpisania umowy.

5. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

Warunki udziału w postępowaniu

- 5.1. W postępowaniu mogą wziąć udział wszyscy Wykonawcy, spełniający warunki określone w art. 22 ust. 1 ustawy, tj:
- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - posiadają wiedzę i doświadczenie to jest wykażą że w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonawca świadczył lub aktualnie świadczy przynajmniej dwie analogiczne usługi gastronomiczne przez okres nie krótszy niż 1 rok i wartości nie niższej niż 150 000 zł rocznie (wartość brutto) każda,
 - dysponują odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
 - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- 5.2. O udzielenie zamówienia mogą się ubiegać Wykonawcy niepodlegający wykluczeniu na podstawie art. 24 ustawy.
- 5.3. Wykonawcą może być podmiot gospodarczy utworzony przez osobę fizyczną, osoba prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej oraz podmioty powyższe występujące wspólnie.

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu.

- 5.4. Ocena spełniania warunków wymaganych od Wykonawców prowadzona będzie na podstawie analizy wymaganych dokumentów i oświadczeń metodą „zero – jedynkową”.
- 5.5. Opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu:
Posiadają wiedzę i doświadczenie, tj. w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, Wykonawca świadczył lub aktualnie świadczy przynajmniej dwie analogiczne usługi gastronomiczne przez okres nie krótszy niż 1 rok i wartości nie niższej niż 150 000 zł rocznie (wartość brutto) każda.
Z analogiczną usługę gastronomiczną Zamawiający uzna usługę gastronomiczną, która prowadzona jest w siedzibie zamawiającego z przygotowaniem posiłków w kuchni na miejscu, oraz:
- dokumenty potwierdzające należyte wykonanie zamówienia muszą być wystawione nie wcześniej niż po 12 miesiącach od dnia rozpoczęcia usługi, bądź potwierdzać należyte wykonywanie usługi przez okres minimum 12 miesięcy,
 - minimum jeden pełny rok wykonywania usługi musi być wykonany/wykonywany w okresie ostatnich trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie
 - usługa realizowana przez okres dłuższy niż 12 miesięcy u jednego zamawiającego, będzie niezależnie od ilości podpisanych umów traktowana przez Zamawiającego jako jedna usługa.

5.6. Zamawiający wezwie Wykonawców do uzupełnienia oferty w przypadkach i na zasadach określonych w art. 26 ust. 3 ustawy.

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy, oraz w celu potwierdzenia posiadania wiedzy i doświadczenia, Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą następujących dokumentów:

- 6.1. Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (wzór oświadczenia do wykorzystania w załączniku A3 do SIWZ).
- 6.2. Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy, **wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.**
- 6.3. Oświadczenia, że wykonawca spełnienia warunki udziału w postępowaniu (wzór oświadczenia do wykorzystania w załączniku A5 do SIWZ);
- 6.4. Wykonawca powołujący się przy wykazywaniu spełniania warunków udziału w postępowaniu na potencjał innych podmiotów, które będą brały udział w realizacji części zamówienia, przedkłada także dokumenty dotyczące tego podmiotu w zakresie wymaganym dla Wykonawcy, określonym w pkt 6.1. oraz 6.2. niniejszej SIWZ.
- 6.5. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej to zamiast dokumentów, o których mowa w pkt. 6.2. 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 oraz nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie.
- 6.6. W celu potwierdzenia posiadania przez Wykonawcę wiedzy i doświadczenia oraz, że dysponuje on odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia Zamawiający żąda złożenia wraz z ofertą:
 - a) **wykazu wykonanych usług** a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, potwierdzającego, iż Wykonawca świadczył lub aktualnie świadczy przynajmniej dwie analogiczne usługi gastronomiczne w okresie nie krótszym niż 1 rok o wartości nie niższej niż 150 000 zł rocznie każda (wartość brutto) - wzór wykazu stanowi załącznik A6 do SIWZ. **Do oferty należy załączyć dokumenty potwierdzające należyte wykonanie lub wykonywanie usług.**
 - b) **wykazu osób** które będą uczestniczyć w wykonywaniu 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 do dysponowania tymi osobami – wzór wykazu stanowi załącznik A7 do SIWZ.
- 6.7. Jeżeli Wykonawca składając ofertę zadeklaruje, że posiada wdrożony system HACCP, do oferty należy załączyć stosowny certyfikat.
- 6.8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

- 6.9. W przypadku oferty składanej przez Wykonawców występujących wspólnie o udzielenie zamówienia, czyli w szczególności konsorcja:
- w odniesieniu do warunku określonego w ust. 5.1. lit. b, c i d niniejszej SIWZ oraz dokumentów potwierdzających spełnienie tego warunku, Wykonawcy wspólnie muszą udokumentować spełnienie wymaganego warunku.
 - w odniesieniu do warunku określonego w ust. 5.1. lit. a oraz 5.2. niniejszej SIWZ każdy z Wykonawców oddzielnie musi udokumentować spełnienie wymaganego warunku.
- 6.10. Forma dokumentów :
- a) dokumenty, o których mowa w 6.2., 6.4., 6.5., 6.6. i 6.7. niniejszej SIWZ są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez osobę uprawnioną do reprezentowania.
 - b) w przypadku podpisania oferty przez osobę (osoby) niewymienioną (niewymienione) w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) wykonawcy, należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo powinno być przedstawione w formie oryginału, poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem kopii lub poświadczonych przez Wykonawcę.
 - c) oświadczenia, o którym mowa w pkt. 6.1. do 6.3. oraz wykazy wymienione w pkt. 6.6. niniejszej SIWZ są składane w formie oryginału.
 - d) dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z wykonawcami.

- 7.1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia wnioski, zawiadomienia, pytania i odpowiedzi oraz inne przewidziane ustawą informacje i dokumenty Zamawiający i Wykonawcy przekazują w formie pisemnej lub faksem. Zawsze dopuszczalna jest forma pisemna.
- 7.2. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawcy przekazują wyżej wymienione dokumenty faksem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania. Potwierdzenie odbywa się poprzez naniesienie na otrzymanym dokumencie informacji o jego otrzymaniu w czytelnej postaci i odesłaniu do drugiej strony. Na dokumencie przekazanym za pomocą faksu powinien widnieć numer faksu na jaki należy ewentualnie odesłać potwierdzenie.
- 7.3. Droga elektroniczna porozumiewania się między Zamawiającym i Wykonawcami nie będzie stosowana.
- 7.4. Każdy Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Pytania Wykonawców muszą być przekazane w formie określonej w pkt. 7.1. SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem że wnioski o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłyną do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. W przypadku niedochowania wskazanego powyżej terminu prośba o wyjaśnienie może pozostać bez wyjaśnienia.
- 7.5. Zapytania należy kierować na adres :
- KRAJOWA SZKOŁA ADMINISTRACJI PUBLICZNEJ**
ul. Wawelska 56, 00-922 Warszawa
- z dopiskiem: **Przetarg „Świadczenie usług gastronomicznych”**

Postępowanie BAiZP/250/4/2013,
lub faksem pod numer **(22) 60 80 277**

- 7.6. Jakiegokolwiek inne zaadresowanie korespondencji w formie pisemnej może spowodować niezachowanie ustawowych terminów z winy wnoszącego.
- 7.7. Zamawiający nie przewiduje zwołania spotkania informacyjnego dla Wykonawców, aczkolwiek zaleca przeprowadzenie wizji lokalnej oraz zapoznanie się z lokalem. Termin wizji lokalnej należy uzgodnić z osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami wskazaną w pkt 7.10.
- 7.8. Wykonawca może wskazać, w trybie wyjaśnienia (art. 38 ust. 1 ustawy), postanowienia w proponowanych istotnych postanowieniach umowy (a także we wszystkich dokumentach SIWZ), co do których ma wątpliwości lub z którymi nie może się zgodzić. W razie przemilczenia zastrzeżeń może się okazać, że nie będzie można zmienić postanowień umowy po terminie składania ofert i umowa nie będzie mogła być zawarta ze względu na odmowę jej podpisania przez wybranego Wykonawcę.
- 7.9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach przed upływem terminu składania ofert Zamawiający może zmodyfikować treść niniejszej SIWZ. Zmiany dokonane przez Zamawiającego zostaną przekazane w formie modyfikacji wszystkim Wykonawcom. Wszystkie dokonane przez Zamawiającego zmiany staną się wiążące dla Wykonawców.
- 7.10. Osobą upoważnioną do kontaktu z Wykonawcami jest:

Pan Piotr Michałowski
Tel. (22) 60 80 177
w godz.: 9:00-15:00

8. Wymagania dotyczące wadium.

- 8.1. Zamawiający nie przewiduje zabezpieczenia oferty wadium.

9. Termin związania ofertą.

- 9.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpocznie się wraz z upływem terminu składania ofert.

10. Opis sposobu przygotowania ofert.

- 10.1. Zamawiający oczekuje, że przed przystąpieniem do opracowania oferty każdy z Wykonawców bardzo dokładnie zapozna się z niniejszą SIWZ, oraz kompletem materiałów przekazanych mu (pobranymi ze strony Zamawiającego) dla opracowania oferty.
- 10.2. Zamawiający oczekuje odniesienia się przez Wykonawców do wszystkich wymogów zawartych w SIWZ, jak również żąda doprecyzowania lub uzupełnienia powyższych wymogów, w przypadku, gdy zdaniem Wykonawcy, działającego z najwyższą starannością i fachowością, takie doprecyzowanie lub uzupełnienie jest wskazane lub konieczne.
- 10.3. Wymagane dokumenty i oświadczenia, które składają się na ofertę:

- a) wypełniony formularz oferty. Wzór formularza oferty przedstawiono w załączniku A1,
- b) wypełniony formularz cen jednostkowych stanowiący załącznik A2,
- c) dokumenty uwiarygodniające Oferenta wg wykazu wymaganych zaświadczeń (punkt 6 niniejszej SIWZ),
- d) oświadczenia i wykazy Oferenta określone w pkt. 6 niniejszej specyfikacji,
- e) lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej bądź oświadczenie, że Wykonawca do takiej grupy nie należy.

10.4. Postać oferty.

Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, na maszynie do pisania, komputerze lub inną trwałą i czytelną techniką. Każdy z Wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę, pod rygorem wykluczenia z postępowania. Wszystkie kartki oferty (na których znajduje się tekst) powinny **być trwale spięte, ponumerowane oraz zaparafowane lub podpisane** przez osobę (osoby) uprawnione do występowania i reprezentacji w imieniu Wykonawcy.

Parafowanie, trwale spięcie i numeracja stron pełnią funkcję porządkową, nie obarczoną rygorem odrzucenia oferty.

10.5. Opakowanie i oznakowanie ofert.

Oferta powinna być opakowana w trwale **zamknięte i nieprzejrzyste** koperty. Należy stosować kopertę **zewnętrzną i wewnętrzną**.

Koperta zewnętrzna powinna być zaadresowana na adres Zamawiającego oraz oznakowana (bez nazwy i adresu Oferenta):

OFERTA
na świadczenie usług gastronomicznych
dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej
BAiZP/250/4/2013
NIE OTWIERAĆ PRZED GODZINĄ 14 :15 DNIA 17.07.2013r.

Koperta wewnętrzna powinna być zaadresowana i oznakowana jak wyżej, a ponadto **opatrzona nazwą i dokładnym adresem** Oferenta.

Opakowanie ofert spełnia funkcję porządkową, nie obarczoną rygorem odrzucenia oferty, jednakże w przypadku innego opakowania i oznaczenia Wykonawca składający ofertę ponosi ryzyko z tego faktu wynikające.

11. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

- 11.1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego przy ul. Wawelskiej 56 w Warszawie w **pokoju nr 14** w nieprzekraczalnym terminie do dnia 17.07.2013 roku do godziny **14:00**.
- 11.2. W przypadku drogi pocztowej oferta musi znaleźć się w siedzibie Zamawiającego w pokoju nr 14 w ustalonym terminie. Oferty, które nadejdą po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone bez otwierania.
- 11.3. Wykonawca może przed terminem składania ofert wprowadzić do złożonej oferty zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia. Zmiany, poprawki, modyfikacje i uzupełnienia do złożonych ofert muszą zostać złożone w opakowaniu, jak o tym stanowi pkt. 10.5. niniejszej SIWZ, dodatkowo oznaczonym słowem „**ZMIANA**”.

- 11.4. Wykonawca może przed terminem składania ofert wycofać złożoną ofertę składając odpowiednie oświadczenie w opakowaniu, jak o tym stanowi pkt. 10.5. niniejszej SIWZ, dodatkowo oznaczonym napisem „**WYCOFANIE**”.
- 11.5. Ofertę złożoną po terminie składania ofert, zwraca się bez otwierania, po upływie terminu przewidzianego na wniesienie protestu, bez względu na przyczyny opóźnienia.
- 11.6. Złożone oferty zostaną otwarte w dniu **17.07.2013** roku, o godz. **14:15** w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Wawelskiej 56 w pokoju nr 127 .
- 11.7. Tryb otwarcia i oceny ofert.

Otwarcie ofert jest jawne.

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

Po otwarciu każdej z ofert, w części jawnej, zostaną podane i zapisane w protokole podstawowe dane oferty wg wymagań art. 86 ust. 4 ustawy.

Szczegółowe sprawdzenie ważności ofert (spełnienie warunków wymaganych od Wykonawców), a następnie ocena merytorycznej treści ofert dokonane będą w części niejawnej, w sposób zgodny z uregulowaniami ustawy i zaleceniami Urzędu Zamówień Publicznych.

Na temat treści złożonych ofert nie będą już prowadzone żadne negocjacje, Zamawiający zastrzega sobie jednak prawo wezwania Wykonawcy, celem udzielenia przez niego wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, jeśli będzie to potrzebne do jej oceny.

Wszyscy Wykonawcy, którzy złożą oferty, zostaną bezzwłocznie poinformowani o wyborze oferty najkorzystniejszej dokonanej przez Zamawiającego, zgodnie z art. 92 ustawy.

12. Opis sposobu obliczenia ceny.

- 12.1. Skalkulowaną ceną ofertową należy objąć wszelkie koszty powstałe po stronie Wykonawcy w trakcie realizacji zamówienia wynikające z określenia przedmiotu zamówienia zawartego w niniejszej SIWZ.
- 12.2. Zaoferowane ceny jednostkowe w złotych polskich są niezmiennie w okresie obowiązywania umowy.
- 12.3. Zgodnie z art. 87 ust. 2 ustawy Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

13. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

- 13.1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej, Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

- ceną obliczoną zgodnie z załącznikiem A2 do oferty	-	80 %,
- wdrożony u Wykonawcy system HACCP	-	4 %,
- deklaracja wdrożenia HACCP w KSAP	-	4%
- doświadczenie Wykonawcy oraz osób		

odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia - 12%.

13.2. Za ofertę najkorzystniejszą, zostanie uznana oferta, która uzyska największą liczbę punktów (**Lp** wyliczone wg wzoru określonego w pkt. 13.6 niniejszej SIWZ), spełniająca wszystkie warunki określone w SIWZ oraz ustawie.

13.3. Ilość punktów przyznana badanej ofercie w kryterium ceny, zostanie obliczona według wzoru:

$$C_p = \frac{C_o(\min)}{C_o} \times 80 \text{ (x 80\% waga procentowa)}, \text{ gdzie:}$$

C_p - Ilość punktów przyznana badanej ofercie w kryterium ceny.

C_o(min) - Najniższa z ofertowych cen ofertowych, wśród wszystkich złożonych i dopuszczonych do merytorycznego rozpatrzenia ofert.

C_o - Oferowana cena ofertowa w badanej ofercie.

13.4. Ilość punktów przyznana badanej ofercie za ewentualne posiadanie przez Wykonawcę oraz zobowiązanie się do wdrożenia systemu HACCP w KSAP.

- a) Zamawiający przyzna 4 pkt. (4% waga procentowa) Wykonawcy, który wykaże, że w dniu składania oferty ma wdrożony System Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli, zwany „HACCP”. W przeciwnym przypadku Zamawiający przyzna 0 punktów w kryterium HACCPw.
- b) Zamawiający przyzna 4 pkt. (4% waga procentowa) Wykonawcy, który w ofercie zobowiąże się do wdrożenia w Krajowej Szkole Administracji Publicznej w ciągu 30 dni od podpisania umowy Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych punktów kontroli, zwanego „HACCP”. W przypadku braku oświadczenia Zamawiający przyzna 0 punktów w kryterium HACCPd.
- c) Ilość punktów przyznana badanej ofercie za ewentualne posiadanie przez Wykonawcę oraz za zobowiązanie się do wdrożenia systemu HACCP w KSAP zostanie obliczona zgodnie ze wzorem:

$$\text{HACCP} = \text{HACCPw} + \text{HACCPd}$$

13.5. Ilość punktów przyznana badanej ofercie doświadczenie Wykonawcy oraz osób odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia.

Zamawiający przyzna punktację (**Ld**) za doświadczenie Wykonawcy i osób odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia zgodnie z postanowieniami art. 5 ust.1 ustawy oraz następującymi zasadami:

- a) na podstawie wykazu zrealizowanych lub realizowanych należycie usług spełniających wymagania określone w pkt. 5.5. SIWZ, w przypadku wykazania:
 - 2 usług gastronomicznych - 0 pkt. (spełnianie warunku)
 - 3 usług gastronomicznych - 2 pkt. (2% waga procentowa),
 - 4 usług gastronomicznych - 4 pkt. (4% waga procentowa),
 - 5 lub więcej usług gastronomicznych- 6 pkt. (6% waga procentowa),
- b) na podstawie wykazu osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia za doświadczenie osoby odpowiedzialnej za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy w przypadku wykazania doświadczenia przy realizowaniu usług gastronomicznych przez 5 lub więcej lat – 2 punkty (2% waga procentowa),

- c) na podstawie wykazu osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia za doświadczenie szefa kuchni w prowadzeniu analogicznej usługi gastronomicznej przez 5 lub więcej lat – 2 punkty (2% waga procentowa),
- d) na podstawie wykazu osób które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia w przypadku gdy szef kuchni będzie posiadał minimum wykształcenie średnie gastronomiczne – 2 punkty (2% waga procentowa).

13.6. Łączna ilość punktów przyznana badanej ofercie.

Łączna ilość punktów zostanie przyznana badanej ofercie zgodnie ze wzorem:

$$L_p = C_p + HACCP + L_d$$

, gdzie:

- L_p** - Łączna ilość punktów przyznana badanej ofercie (max. 100 pkt.)
- C_p** - Ilość punktów przyznana badanej ofercie w kryterium ceny (max. 80 pkt.)
- HACCP** - Ilość punktów przyznana badanej ofercie za wdrożenie systemu HACCP (max. 8 pkt.)
- L_d** - Łączna ilość punktów przyznana badanej ofercie za doświadczenie Wykonawcy oraz osób odpowiedzialnych za wykonanie zamówienia (max. 12 pkt.)

14. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

- 14.1. O wyborze oferty (ofert) najkorzystniejszej Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkich oferentów, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia. Oferent (oferenci), którego oferta została wybrana zostanie w powyższym powiadomieniu wezwany do podpisania umowy. Zamawiający określi również dzień podpisania umowy.
- 14.2. W dniu podpisania umowy Zamawiający zaprasza przedstawiciela wykonawcy do swojej siedziby. Przedstawiciel wykonawcy powinien posiadać stosowne upoważnienie do podpisania umowy, jeżeli takie uprawnienia nie wynikają z dokumentu dopuszczającego do obrotu prawnego.
- 14.3. W związku z prowadzoną działalnością Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy będzie posiadał ubezpieczenie rozszerzone o odpowiedzialność cywilną z sumą gwarantowaną minimum 500 000,00 zł (słownie złotych: pięćset tysięcy 00/100). Wykonawca przedstawi przedmiotowe ubezpieczenie Zamawiającemu w dniu podpisania umowy.
- 14.4. Najpóźniej w dniu podpisania umowy Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w formie określonej w pkt. 15.2. niniejszej SIWZ.

15. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

- 15.1. Tytułem zabezpieczenia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca wniesie zabezpieczenie w kwocie 5 % maksymalnej wartości nominalnej zobowiązania Zamawiającego tj. w kwocie 22 500,00 zł (słownie złotych: dwadzieścia dwa tysiące pięćset i 00/100).
- 15.2. Zabezpieczenie może być wniesione według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

- a) w pieniądzu,
- b) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
- c) gwarancjach bankowych,
- d) gwarancjach ubezpieczeniowych,
- e) poręczeniach udzielonych 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.

15.3. Zasady zwrotu zabezpieczenia regulują przepisy art. 151 ustawy.

16. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy.

16.1. Umowa zawarta z wybranym Wykonawcą będzie zawierać wszystkie postanowienia niniejszej SIWZ oraz wzoru umowy stanowiącego załącznik C do SIWZ oraz oferty.

16.2. W przypadku zaoferowania wdrożenia systemu HACCP do wzoru umowy zostaną dodane stosowne postanowienia regulujące zasady, terminy oraz sposób wdrożenia.

17. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia.

17.1. Wykonawcy przysługują przewidziane w ustawie środki ochrony prawnej w postaci odwołania oraz skargi do sądu, zgodnie z postanowieniami art. 179 do 198g ustawy.

17.2. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,
- 2) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,
- 3) odrzucenia oferty odwołującego.

17.3. 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.

18. Opis części zamówienia.

18.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

18.2. Zamawiający na mocy art. 36 ust. 4 ustawy żąda wskazania w ofercie części zamówienia, które będą wykonane przez podwykonawców, jeżeli Wykonawca przewiduje ich udział w wykonywaniu przedmiotowego zamówienia. W przeciwnym wypadku (przy braku takiej informacji), Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzać podwykonawcom żadnej części zamówienia.

19. Maksymalna liczba wykonawców, z którymi zamawiający zawrze umowę ramową.

19.1. Umowa zawierana w wyniku przeprowadzenia niniejszego postępowania nie jest umową ramową.

20. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.

20.1. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających.

21. Opis sposobu przedstawienia ofert wariantowych oraz minimalne warunki, jakim muszą odpowiadać oferty wariantowe.

21.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

22. Adres poczty elektronicznej i strony internetowej zamawiającego.

22.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości porozumiewania się drogą elektroniczną.

23. Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą.

23.1. Rozliczenia prowadzone między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN). Zamawiający nie dopuszcza możliwości rozliczenia zamówienia w walutach obcych.

24. Informacja o aukcji elektronicznej.

24.1. W przedmiotowym trybie prowadzenia postępowania Zamawiający nie przewiduje zastosowania aukcji elektronicznej.

25. Wysokość zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

25.1. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, poza sytuacjami przewidzianymi w ustawie.

26. Postanowienia końcowe.

26.1. W sprawach nie uregulowanych Specyfikacją istotnych warunków zamówienia mają zastosowanie postanowienia ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 z późn. zm.)

Warszawa, dnia 05.07.2013 r.

Pieczętka firmowa Oferenta

OFERTA

na świadczenie usług gastronomicznych dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej

1. Zamawiający.

Zamawiającym jest Krajowa Szkoła Administracji Publicznej z siedzibą przy ul. Wawelskiej 56, 00-922 Warszawa.

2. Nazwa i siedziba Oferenta.

Nazwa Oferenta

.....

Siedziba Oferenta

.....

Osoba do kontaktu

Telefon

Faks

3. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach określonych w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia w cenach jednostkowych wykazanych w załączniku A2 do oferty, oraz:

Łączna zsumowana cena jednostkowa z załącznika A2 brutto wynosi

.....zł

(Słowniezłotych)

W dniu dzisiejszym POSIADAMY wdrożony system HACCP i w jako załącznik do oferty składamy oryginał lub poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię świadectwa HACCP.

W dniu dzisiejszym NIE POSIADAMY wdrożonego systemu HACCP.

Odpowiednią odpowiedź zaznacz X

Zobowiązujemy się do wdrożenia w ciągu 30 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy w KSAP systemu HACCP i sporządzenia niezbędnej dokumentacji do tego systemu.

Nie zobowiązujemy się do wdrożenia w ciągu 30 dni kalendarzowych od dnia podpisania umowy w KSAP systemu HACCP i sporządzenia niezbędnej dokumentacji do tego systemu

Odpowiednią odpowiedź zaznacz X

4. Informujemy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpocznie się wraz z upływem terminu składania ofert.
5. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z dokumentacją przetargową. Do dokumentów postępowania nie wnosimy zastrzeżeń.
6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z warunkami zamówienia i przyjmujemy je bez zastrzeżeń.
7. Zobowiązujemy się na wezwanie Zamawiającego do zawarcia umowy na warunkach określonych w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz we wzorze umowy.
8. Oświadczamy, że w cenie zawarte zostały wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego w zakresie określonym w przedmiarach robót załączonych do SIWZ oraz, że oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 89 ust. 1 pkt 3 ustawy i art. 5-17 ustawy z dnia 16.04.1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
9. Oświadczamy, że przy realizacji przedmiotowego zamówienia przewidujemy udział następujących podwykonawców:

Dane podwykonawcy (nazwa firmy, adres)	Przewidywany zakres prac do wykonania przez podwykonawcę

10. Załącznikami do oferty są:

Dokumenty wewnętrzne:

- Załącznik A2 - Zestawienie cen jednostkowych.
- Załącznik A3 - Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia.
- Załącznik A4 - Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej bądź oświadczenie, że Wykonawca do takiej grupy nie należy.
- Załącznik A5 - Oświadczenie o spełnianiu warunków o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych.
- Załącznik A6 - Wykazu wykonanych bądź wykonywanych usług.
- Załącznik A7 - Wykaz osób które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia.

Dokumenty mające postać określoną przez instytucje wydające:

- 1) 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.**
- 2) Dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług wykazanych w wykazie – załączniku A6

, oraz ewentualnie: *Pełnomocnictwo do działania w imieniu Wykonawcy.*

Ustanowienie pełnomocnika.

Świadectwo wdrożenia u Wykonawcy systemu HACCP.

....., dnia 2013 r.

.....
podpis(y) osoby(osób) uprawnionej
do reprezentowania oferenta

Pieczętka firmowa Oferenta

O Ś W I A D C Z E N I E

złożone zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku
Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na: **"Świadczenie usług gastronomicznych dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej"** w imieniu swoim i reprezentowanej przeze mnie (nas) firmy oświadczam, że:

- nie podlegam/y wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn.zm.).

....., dnia 2013 r.

.....
podpis(y) osoby(osób) uprawnionej
do reprezentowania oferenta

Pieczętka firmowa Oferenta

**LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ, O KTÓREJ
MOWA W ART. 24 UST. 2 PKT 5 USTAWY ALBO INFORMACJA O TYM, ŻE NIE NALEŻY
DO GRUPY KAPITAŁOWEJ**

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

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na: **"Świadczenie usług gastronomicznych dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej"** w imieniu swoim i reprezentowanej przeze mnie (nas) firmy oświadczam, że:

- należę(-ymy) 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.) i przedstawiam(-y) listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej*:

1)

2)

3)

itd.....

- nie należę(-ymy) 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.)*.

....., dnia 2013 r.

.....
podpis(y) osoby(osób) uprawnionej
do reprezentowania oferenta

*) niepotrzebne skreślić

Pieczętka firmowa Oferenta

O Ś W I A D C Z E N I E

złożone zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku
Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.)

Przystępując do udziału w postępowaniu o zamówienie publiczne na: **"Świadczenie usług gastronomicznych dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej"** w imieniu swoim i reprezentowanej przeze mnie (nas) firmy oświadczam, że:

- a) posiadamy uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- b) posiadamy wiedzę i doświadczenie,
- c) dysponujemy odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- d) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej gwarantującej realizację zamówienia.

....., dnia 2013 r.

.....
podpis(y) osoby(osób) uprawnionej
do reprezentowania oferenta

Pieczątko firmowa Oferenta

WYKAZ WYKONANYCH BĄDŹ WYKONYWANYCH USŁUG

Składając ofertę w przetargu nieograniczonym dotyczącym zamówienia na „Świadczenie usług gastronomicznych dla Krajowej Szkoły Administracji Publicznej” oświadczamy, że spełniamy warunki określone w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz zrealizowaliśmy bądź realizujemy następujące zamówienia:

Lp.	Przedmiot Zamówienia	Odbiorca Zamówienia (Zamawiający)	Data rozpoczęcia i zakończenia usługi, a w przypadku usług ciągle wykonywanych data rozpoczęcia i informacja iż usługa jest nadal wykonywana	Wartość roczna (w okresie 12 miesięcy) wykonanego bądź wykonywanego zamówienia (brutto)
1.				
2.				
.....				

W załączeniu przedstawiamy dokumenty potwierdzające należyte wykonanie zamówień wyszczególnionych przez nas w niniejszym wykazie.

....., dnia 2013r.

.....
podpis(y) osoby(osób) uprawnionej
do reprezentowania oferenta

Wykaz elementów wyposażenia oraz urządzeń kuchennych

Pom. Nr 2 POM. PORZĄDKOWE

- | | | | |
|----|---------------------------------------|-----------|--------|
| 1. | Szafa na środki czystości i mopy | SZG0465 | 2 szt |
| 2. | Umywalka + bateria | ind. | 1 szt. |
| 3. | Basen jednokomorowy (zlew porządkowy) | EXZ000195 | 1 szt |

Pom. Nr 3 POM. SOCJALNE

- | | | | |
|----|--------------------|------|--------|
| 1. | Umywalka + bateria | ind. | 1 szt. |
| 2. | Szafka z 1 zlewem | ind. | 1 szt. |
| 3. | Szafka na zastawę | ind. | 1 szt. |
| 4. | Krzesło | ind. | 2 szt. |
| 5. | Stolik | ind. | 1 szt. |

Pom. Nr 4 MAGAZYN WARZYW z aneksem do naświetlania jaj

- | | | | |
|---|------------------------------|--------------------------|--------|
| 1 | Chłodziarka podblatowa 151 l | KTS 17300 | 1 szt. |
| 2 | Naświetlacz ultrafioletowy | UV 254-8 | 1 szt. |
| 3 | Zlew jednokomorowy + bateria | ZAA0X00X-060DK+ 1000/250 | 1 szt. |
| 4 | Podest PALETA MAGAZYNOWA | | 2 szt. |

Pom. Nr 5 OBIERALNIA WARZYW

- | | | | |
|---|---|---------|--------|
| 1 | Stół ze zlewem jednokomorowym i półką zlew lewy + bateria z wylewką na wężu" ZAA1X01X-160DK ,OPAL 473-140-00 | | 1 szt. |
| 2 | Obieraczka ziemniaków z odkrochmalnikiem | OZO 1.1 | 1 szt. |
| 3 | Umywalka + bateria | ind. | 1 szt. |
| 4 | Stół ze zlewem jednokomorowym i półką zlew lewy + bateria z wylewka na wężu" ZAA1X00X-120DK + OPAL 473-140-00 | | 1 szt. |

Pom. Nr 6 MAGAZYN SPOŻYWCZY - art. Chłodnicze

- | | | | |
|---|-----------------------------------|-------------------|--------|
| 1 | REGAŁ z półkami pełnymi (4 stałe) | MR1A-100DK | 1 szt. |
| 2 | Zamrażarka skrzyniowa, poj. 351l | GTS 36120 PREMIUM | 2 szt. |

Pom. Nr 7 MAGAZYN SPOŻYWCZY - art. Suche

1	REGAŁ z półkami pełnymi (4 stałe) MR1A-100DK	2 szt.
2	Szafa chłodnicza 700 l, nierdzewna CMR1101-070GG	1 szt.
3	Stół pomocniczy z półką SPA1X0-120DK	1 szt.

Pom. Nr 9 ZMYWALNIA

1	Stół z dwoma zlewami i szafka - drzwi suwane	istniejący	1 szt.
2	Umywalka + bateria	ind.	1 szt.
3	Stół pomocniczy z półką SPA1X0-100DK		1 szt.
4	Zmywarka gastronomiczna z dyspenserem detergentów i zmiękcaczem wody GS50DD + LT12		1 szt.
5	Szafa przelotowa z 2 drzwiami skrzydłowymi	MA1P-080DS	1 szt.

Pom. Nr 10 KUCHNIA

1	Stół ze zlewem 2 komorowym z półką - bateria z przedłużoną wylewką" ZCA1X00X-120DK + 1000/250		1 szt.
2	Umywalka + bateria	ind.	1 szt.
3.	Kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym/profesjonalna G4SFE6		1 szt.
4	Patelnia elektryczna EP40		1 szt.
5	Basen gł. 400 / KOMORA MIN. 500*500/- bateria z wylewką na wężu, wymiarach o wym. 380x460 mm		1 szt.
6	Mikrofalówka, Panasonic NE 1037		1 szt.
7	Taboret gazowy HGT19-060DK		1 szt.
8	Szafa na czyste fartuchy, nierdzewna	MA1N-080CK	1 szt.
9	Okap z oświetleniem i filtrem tłuszczowym OW01-090EK + 1xAW136		1 szt.
9a	Stary okap		1 szt.
10	Chłodziarka podblatowa 151 l	KTS 17300	1 szt.
11	Stół roboczy z 3 szufladami (stół szkieletowy z półką i modulem 3 szuflad) szuflady po prawej stronie	SZA1P3-120DK	4 szt.
12	Wózek transportowy 2 półkowy	TW06-111EK	1 szt.
13	Stół pomocniczy z półką SPA1X0-060DK		1 szt.
14	Stół ze zlewem 1 komorowym i półką, zlew prawy+ bateria model 1000/250 ZAA1X00X-100DK		1 szt.

15	Szafa zamykana na naczynia nierdzewna KPASX0-150DK	2 szt.
16	Chłodziarka witryna, kolor srebrny, poj. 365l FKvsl 4112	3 szt.
18	Szafa chłodnicza, kolor biały, 421 l FKv 4310	1 szt.
19	Ekspres ciśnieniowy 3 grupowy Visacream Brava Electronic-MVA0932	1 szt.
20	Bemar do ciągu wydawczego GN 4x1/1, sterowanie komór niezależne, na szafce neutralnej otwartej płyta nierdzewna WSS-1323-150FK	2 szt.
20a	Nadstawka pojedyncza, szyba niska z oświetleniem WSS2121-150FK	2 szt.
20b	Półka do tac ze stali nierdzewnej WSN4310-420FK	1 szt.
20c	Zabudowa- panel frontowy z cokołem ze stali nierdzewnej o dł. WSN4110-495FK	1 szt.
20d	Element neutralny otwarty z płytą nierdzewną WSS1211-120FK	1 szt.
21	Stół z półką SPA1X0-150CK	1 szt.
22	Stół z półką SPA1X0-180CK	1 szt.
23	Naleśnikarka 1-płytowa o śr. 350 mm z szufladą TONDA	1 szt.
24	Pojemniki do bemałów 1/1	4 szt.
25	Pojemniki do bemałów 1/2	4 szt.
26	Pojemniki do bemałów 1/4	8 szt.
27	Piec konwekcyjny z następującym wyposażeniem:	
	1. Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1 GN elektroniczny -	1 szt
	2. Podstawa pod piec	1 szt
	3. Pojemniki:GN1/1-20 mm	6 szt
	4. GN1/1 65 mm	4 szt
	5. GN1/2 65 mm	6 szt
	6. GN1/3 65 mm	2 szt
	7. GN2/3 65 mm	2 szt
	8. Ruszt	6 szt
	9. Poj. perforowany GN1/1 65	4 szt

Pom. Nr 12 KOMPLEKS SZATNIOWO-SANITARNY

1	Metalowe szafki ubraniowe	4 szt.
2	Umywalka + bateria	1 szt.
3	Sedes	1 szt.
4	Bateria prysznicowa	1 szt.

Załącznik C do SIWZ

WZÓR UMOWY

zawarta w Warszawie, dnia 2013 roku pomiędzy:

Krajową Szkołą Administracji Publicznej, z siedzibą w Warszawie przy ul. Wawelskiej 56,
NIP: 525-000-61-24, reprezentowaną przez - –,
zwaną dalej **Zamawiającym**,

a

..... z siedzibą, zwanym dalej **Wykonawcą**,
w wyniku postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z
postanowieniami art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.), zwanej dalej **ustawą**,
o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest:
 - a) oddanie do używania **Lokalu** opisanego w niniejszej umowie na rzecz Wykonawcy przez Zamawiającego, na zasadach określonych niniejszą umową,
 - b) świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług gastronomicznych na zasadach określonych niniejszą umową.
2. Zamawiający oświadcza, że jest właścicielem nieruchomości położonej w Warszawie, przy ul. Wawelskiej 56, dla której Sąd Rejonowy dla Warszawy Mokotowa w Warszawie prowadzi księgę wieczystą nr KW 160789.
3. Zamawiający oddaje Wykonawcy do używania w celu realizacji niniejszej umowy, a Wykonawca przyjmuje część nieruchomości opisaną w ust. 1, zwaną dalej **Lokalem** o powierzchni użytkowej 136,6 m² wraz z wyposażeniem, w tym także urządzeniami kuchennymi, integralnie związanymi z oddawaną częścią nieruchomości. Plan pomieszczenia stanowi załącznik nr 1 do umowy. Wykaz elementów wyposażenia oraz urządzeń kuchennych stanowi załącznik nr 2 do umowy.
4. Wydanie w używanie jak również wydanie po zakończeniu działalności następuje z udziałem przedstawicieli obu Stron niniejszej umowy i wymaga pisemnego potwierdzenia w formie protokołu zdawczo-odbiorczego.
5. Nadzór nad wykonaniem postanowień niniejszej umowy ze strony Zamawiającego sprawuje kierownik Biura administracji i zamówień publicznych Zamawiającego (zwany dalej Kierownikiem BAiZP).

§ 2

1. Zamawiający zleca Wykonawcy, a Wykonawca przyjmuje do wykonania świadczenie usług gastronomicznych, polegających na obsłudze gastronomicznej uczestników szkoleń, konferencji oraz słuchaczy i pracowników Zamawiającego.
2. Wykonawca będzie wykorzystywał Lokal wyłącznie w celu prowadzenia działalności gastronomicznej na rzecz Zamawiającego lub osób z nim związanych, na warunkach zawartych w niniejszej umowie.
3. W celu wykorzystania Lokalu w celu innym niż określony w ust. 2 niniejszego paragrafu wymagana jest pisemna zgoda Zamawiającego.
4. Wykonawca zapewni Zamawiającemu przygotowanie i podanie posiłków podczas przerw na szkoleniach we wskazanych wcześniej dniach, godzinach oraz miejscu.
5. Strony ustalają, że liczba i rodzaj podawanych posiłków dla każdej grupy szkoleniowej i innych posiłków grupowych będzie zamawiana oddzielnym zamówieniem przez Kierownika BAIzP oraz ustalana na bieżąco między Stronami.

§ 3

1. Rozpoczęcie działalności gastronomicznej określonej w § 2 nastąpi w dniu 2013 roku.
2. Umowa zostaje zawarta na okres 36 miesięcy liczony od dnia jej podpisania lub do wyczerpania kwoty o której mowa w § 10 ust 13 niniejszej umowy.

§ 4

Wykonawca nie jest uprawniony do użyczenia Lokalu, jego podnajmowania, ani udostępniania w jakikolwiek inny sposób podmiotom trzecim.

§ 5

1. Wykonawca zabezpieczy na własny koszt i ryzyko wszystkie elementy wyposażenia przed ich zniszczeniem, uszkodzeniem lub kradzieżą.
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakiegokolwiek zniszczenia, uszkodzenia lub kradzież elementów wyposażenia Lokalu. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za szkody w substancji Lokalu, wynikające z działania bądź zaniechania Wykonawcy albo osób trzecich którymi się posługuje przy realizacji przedmiotu niniejszej Umowy.
3. Wykonawca będzie dokonywał we własnym zakresie i na własny koszt i ryzyko wszelkich napraw konserwatorskich i remontów wyposażenia Lokalu, z tym zastrzeżeniem, że o każdej konieczności wykonania remontu lub naprawy Wykonawca zawiadomi Zamawiającego. Powierzenie napraw i remontów osobom trzecim na zlecenie Wykonawcy, wymaga każdorazowo pisemnej akceptacji Zamawiającego w zakresie wyboru podmiotu. W razie powstania szkód związanych z realizacją

napraw lub remontów wykonywanych przez osoby trzecie na zlecenie Wykonawcy, Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą i nie może zwolnić się z tej odpowiedzialności wskazując na brak winy w wyborze.

4. Wykonawca nie jest uprawniony do dokonywania zmian i adaptacji na własne potrzeby Lokalu, chyba że za uprzednim uzyskaniem pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca będzie prowadził usługi gastronomiczne zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności dotyczącymi żywności i żywienia na własne ryzyko i odpowiedzialność oraz na warunkach uzgodnionych z Zamawiającym.
2. Wykonawca zapewnia pełną i odpowiednią obsługę personalną konieczną do prawidłowego prowadzenia usług gastronomicznych w liczbie minimum 5 osób. Ewentualny brak wymaganych kwalifikacji, uprawnień i wymogów po stronie personelu obciąża wyłącznie Wykonawcę.
3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną i kelnerską (z udziałem od 4 do 20 osób z obsługą kelnerską) dla gości specjalnych Krajowej Szkoły Administracji Publicznej w miejscu i czasie uzgodnionym z Zamawiającym.
4. Na żądanie Zamawiającego w związku z organizowaniem na terenie Krajowej Szkoły Administracji Publicznej imprez takich jak Kongresy, Konferencje, Sympozja itp. Wykonawca zapewni obsługę gastronomiczną i kelnerską tych imprez w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym oraz zobowiązuje się do zwiększenia personelu obsługi usług gastronomicznych i kelnerskich do liczby ustalonej z Zamawiającym.
5. Zakres i czas wykonania usług wymienionych w ustępach 3 i 4 § 6 będzie każdorazowo uzgadniany z Zamawiającym i realizowany na podstawie zamówienia złożonego Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed terminem usługi wymienionej w ustępie 3 i na 7 dni dla usługi wymienionej w ustępie 4.
6. Wykonawca przedstawi Zamawiającemu listę personelu (imię nazwisko, adres zamieszkania nr PESEL), a także będzie w formie pisemnej informował o zmianach.
7. Do obowiązków Wykonawcy należy uzyskanie wszelkich zgód i pozwoleń wynikających z przepisów prawa, a koniecznych do prawidłowego funkcjonowania lokalu gastronomicznego.
8. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody związane z naruszeniem porządku i czystości, a w szczególności za ewentualne choroby, zatrucia i inne nieprzewidziane okoliczności.
9. Wykonawca zapewni w trakcie obowiązywania umowy obsługę gastronomiczną, w szczególności poprzez serwowanie posiłków wymienionych w Cenniku. Cennik posiłków stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy. Wykazane ceny są stałe w czasie obowiązywania umowy. Wszelkie zmiany do Cennika mogą być wprowadzone wyłącznie po uprzednim uzyskaniu pisemnej zgody

Zamawiającego. Samowolne, tj. bez pisemnej zgody Zamawiającego wprowadzenie przez Wykonawcę jakichkolwiek zmian do Cennika, w szczególności w zakresie oferowanych posiłków, ich gramatury, bądź cen stanowi rażące naruszenie obowiązków Wykonawcy i stanowi uprawnienie Zamawiającego do rozwiązania niniejszej Umowy w trybie natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, zgodnie z § 11.

10. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania bądź zaniechania osób trzecich którymi posługuje się przy wykonywaniu przedmiotu umowy jak za swoje własne i nie może zwolnić się z odpowiedzialności wskazując na brak winy w wyborze.

§ 7

1. Wykonawca będzie:
 - 1) realizował przedmiot umowy z zachowaniem najwyższej staranności,
 - 2) przestrzegał przepisów prawa, w tym w szczególności przepisów sanitarnych,
 - 3) przestrzegał przepisów BHP i ppoż.,
 - 4) utrzymywał Lokal wraz z przyległymi pomieszczeniami (sala recepcyjna, korytarz - wyjście ewakuacyjne) w czystości,
 - 5) przestrzegał norm i porządków obowiązujących na terenie obiektu Zamawiającego, a ponadto
 - 6) zapewni schludne i czyste ubrania personelu.
2. Do obowiązków Zamawiającego należy złożenie zamówienia na posiłki z co najmniej jednodniowym wyprzedzeniem dla każdej z grup szkoleniowych z wyszczególnieniem liczby i rodzaju posiłków oraz terminów i godzin ich realizacji oraz przygotowanie opieczetowanych bonów z oznaczeniem: daty, grupy szkoleniowej i rodzaju posiłku.

§ 8

1. Wykonawca oświadcza że usługi gastronomiczne na terenie Zamawiającego będzie prowadził na własne ryzyko i odpowiedzialność.
2. W związku z prowadzoną działalnością Wykonawca w trakcie obowiązywania umowy będzie posiadał ubezpieczenie rozszerzone o odpowiedzialność cywilną z sumą gwarantowaną minimum 500 000,00 zł (słownie złotych: pięćset tysięcy 00/100). Wykonawca przedstawi ubezpieczenie Zamawiającemu w dniu podpisania umowy.
3. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone przez Wykonawcę i jego personel w związku z prowadzoną działalnością, nie ponosi odpowiedzialności za zobowiązania Wykonawcy i jego personel zaciągnięte w związku z tą działalnością, nie pokrywa ewentualnych strat Wykonawcy.

§ 9

1. Tytułem zabezpieczenia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca najpóźniej w dniu podpisania umowy wniesie zabezpieczenie w kwocie 5 % tj. w kwocie 22.500,00 zł (słownie złotych: dwadzieścia dwa tysiące pięćset i 00/100).
2. Formę zabezpieczenia oraz zasady jego zwrotu określają postanowienia art. 148 do art. 151 ustawy.

§ 10

1. Z tytułu udostępnienia Wykonawcy Lokalu, będzie on płacił Zamawiającemu miesięczny czynsz w kwocie 2.646,00 PLN (słownie złotych: dwa tysiące sześćset czterdzieści sześć 00/100), powiększony o podatek od towarów i usług VAT w wysokości zgodnej z obowiązującymi przepisami w dacie wystawienia faktury VAT.
2. Czynsz, powiększony o opłaty eksploatacyjne (zużycia gazu, energii elektrycznej, wody, odprowadzania ścieków, wywozu nieczystości stałych oraz kosztów rozmów telefonicznych oraz abonamentu telefonicznego za numer telefonu zainstalowany w Kuchni), płatny będzie na podstawie faktury VAT wystawionej przez Zamawiającego, z góry do 10 dnia każdego miesiąca, przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego wskazany każdorazowo w treści faktury VAT.
3. Za wykonanie usługi gastronomicznej związanej z obsługą szkoleń, polegającej na wydaniu (na podstawie bonu) w punkcie gastronomicznym jednorazowego posiłku z codziennego jadłospisu, strony uzgadniają wynagrodzenie każdorazowo kalkulowane na podstawie cen jednostkowych wskazanych w ofercie i załączniku nr 3 do umowy.
4. Strony ustalają, że świadczenie usługi gastronomicznej na rzecz Zamawiającego innej niż określona w ust.3 może być realizowane tylko na podstawie odrębnego zamówienia złożonego przez Kierownika BAiZP.
5. Wykonawca będzie każdorazowo wystawiać szczegółowe faktury po wykonaniu danego zlecenia.
6. Wykonawca na koniec każdego miesiąca, przekaże do akceptacji Zamawiającego wyliczenie miesięczne za wykonane usługi gastronomiczne związane z obsługą szkoleń.
7. Zamawiający w terminie 3 dni roboczych, liczonych od daty otrzymania, sprawdzi, wprowadzi ewentualne korekty i prześle Wykonującemu zatwierdzone wyliczenie miesięcznej kwoty płatności.
8. Wykonawca w terminie 3 dni przedłoży fakturę na kwotę zatwierdzoną przez Zamawiającego.
9. Zapłata za wykonanie usługi o której mowa w ust. 3 nastąpi w terminie 14 dni od daty doręczenia prawidłowo wystawionej faktury Zamawiającemu. Faktura powinna zawierać wyszczególnione rodzaje usług i faktycznie zrealizowane ilości wydanych posiłków z rozbiciem na poszczególne grupy szkoleniowe.

10. Regulowanie należności nastąpi przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany każdorazowo na fakturze.
11. Za opóźnienie w zapłacie faktury Wykonawca może żądać od Zamawiającego zapłaty odsetek ustawowych.
12. Za opóźnienie w uiszczeniu opłat Wykonawca zapłaci Zamawiającemu odsetki w wysokości ustawowej.
13. Wszystkie należności przysługujące Wykonawcy od Zamawiającego i wynikające z realizacji niniejszej umowy w zakresie obsługi gastronomicznej szkoleń i konferencji nie mogą przekroczyć kwoty 450.000,00 zł (słownie złotych: czterysta pięćdziesiąt tysięcy 00/100).

§ 11

Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania niniejszej umowy ze skutkiem natychmiastowym w przypadku, gdy:

1. Wykonawca nie rozpocznie świadczenia usług określonych umową w terminie 3 dni od dnia, w którym zgodnie z umową powinien rozpocząć obsługę gastronomiczną,
2. Wykonawca nienależycie wypełnia warunki określone w niniejszej Umowie i mimo wyznaczenia przez Zamawiającego dodatkowego terminu do usunięcia nieprawidłowości, nie usunie przyczyn powodujących podniesienie zarzutów,
3. Wykonawca utraci prawo do prowadzenia działalności gospodarczej,
4. Zostanie wszczęte postępowanie likwidacyjne lub upadłościowe Wykonawcy,
5. W przypadku świadomego działania Wykonawcy na szkodę Zamawiającego.
6. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
7. W przypadku, o którym mowa w ust. 6, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonywania części umowy.
8. Każda ze stron może odstąpić, rozwiązać umowę w terminie 30 dni.
9. Odstąpienie od umowy lub rozwiązanie umowy wymaga zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
10. Zamawiający rozwiązując umowę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy z przyczyn o których mowa w ust. 2 i 5 może żądać od Wykonawcy kary umownej w wysokości 3% wartości określonej w § 10 ust. 13 niniejszej umowy. Za przyczyny leżące po stronie Wykonawcy, strony

uznają w szczególności zmianę przez Wykonawcę cen wskazanych w załączniku nr 3 do umowy.

§ 12

1. Załączniki wymienione w treści niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy mogą być wprowadzone jedynie zgodnie z postanowieniami ustawy oraz wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku, tj. (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.) i Kodeksu cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Z A M A W I A J Ą C Y

W Y K O N A W C A