

Znak ARM/ 41 /10

Warszawa, dnia 29.06 2010 r.

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości zamówienia mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, ze zmianami)

na catering – przygotowanie i dostawa posiłków dla uczestników szkoleń

1. ZAMAWIAJĄCY:

Agencja Rozwoju Mazowsza S.A.

ul. Smolna 12

00-375 Warszawa

tel.(22) 566 47 60, fax (22) 843 83 31

NIP: 521-337-46-90

REGON: 140391839

adres strony internetowej: www.armsa.pl

INFORMACJE WPROWADZAJĄCE

Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- 1) „**Zamawiający**” – Agencja Rozwoju Mazowsza S.A. z siedzibą w Warszawie
- 2) „**Postępowanie**” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji, PZP oraz aktów wykonawczych wydanych na podstawie Ustawy,
- 3) „**SIWZ**” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
- 4) „**Ustawa**” - ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655, ze zmianami),
- 5) „**Wykonawca**” - podmiot który ubiega się o wykonanie zamówienia, złoży ofertę albo zawarze z Zamawiającym umowę w sprawie wykonania zamówienia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Mazowsze.
serce Polski



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie **przetargu nieograniczonego** na podstawie przepisów Ustawy. Wartość szacunkowa przedmiotu zamówienia przekracza wyrażoną w złotych równowartość kwoty 14 000 euro i jest mniejsza od wyrażonej w złotych równowartości kwoty 193 000 euro.

3. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Kod CPV 55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

Przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług cateringowych podczas szkoleń realizowanych przez Zamawiającego – w miejscu przeprowadzania szkoleń. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

Część I Przygotowanie i dostarczenie cateringu podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w Płocku, współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, Poddziałanie 6.1.1 PO KL „Wsparcie osób pozostających bez zatrudnienia na regionalnym rynku pracy” w ramach projektu „Turystyka - szansa na zatrudnienie”

Usługa cateringowa będzie świadczona dla 2 grup uczestników szkoleń – każda grupa po 15 osób. Usługa będzie świadczona przez 23 dni szkoleniowe dla każdej grupy. Tym samym maksymalna ilość zestawów obiadowych, które muszą być wydane to 690 (sześćset dziewięćdziesiąt) (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe) oraz zapewnienie 23 ciągłych przerw kawowych (Posiłek 1), tj. 1 ciągła przerwa kawowa każdego dnia szkoleń (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe).

Każdego dnia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 posiłki:

Posiłek 1 (ciągła przerwa kawowa).



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W skład Posiłku 1 będzie wchodzić nie mniej niż (Produkty): kawa rozpuszczalna w termosie - 4 filiżanki na osobę, herbata czarna tradycyjna w torebkach – 4 szt. na osobę, gorąca woda w termosie - 4 filiżanki na osobę lub czajnik bezprzewodowy z zapewnieniem wody w ilości 4 filiżanek na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – po 1 litr na osobę, ciastka kruche – po 150 g na osobę, cukier – 50 gr na osobę, śmietanka do kawy w jednorazowych porcjach – po 4 porcje na osobę, cytryna do herbaty – po 2 plasterki na osobę.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, szklanek **lub** kubków na gorące i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek i serwetek, mieszadełek jednokrotnego użytku oraz dekoracji stołu – obrusy. Posiłek 1 powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od godz. 9:00 do godz. 16:00 każdego dnia szkoleniowego. **Posiłek 1** powinien być podany w ten sposób, że połowa wymaganych ilości produktów będzie dostępna od godz. 09.00 każdego dnia szkoleń. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć drugą połowę produktów w trakcie przerwy obiadowej.

Posiłek 2 (Obiad)

W skład Posiłku 2 wchodzić będzie zestaw obiadowy w formie gorącego posiłku, tj. danie główne mięsne lub bezmięsne. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia powinny się różnić od składników obiadu podawanych drugiego dnia

Sposób podania: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

Czas realizacji usługi: 23 dni robocze (poniedziałek-piątek). Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Wykonawcy po zawarciu umowy.

Miejsce realizacji usługi cateringu: Płock

Pozostałe warunki realizacji zamówienia dla usługi cateringu:

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni objęte zamówieniem zgodnie z ustaleniami;



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

2. przygotować 7 propozycji menu (w tym dwie bezmięsne) dla Posiłku 2 i dostarczyć je Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń organizowanych przez Zamawiającego.
3. zapewnić niezbędne zaplecze techniczne (obsługa, zastawa) oraz dowóz cateringu na miejsce szkolenia w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
4. Zapewnić obsługę kelnerską i uporządkować pomieszczenia po podanym posiłku
5. Prowadzić ciągły nadzór nad realizacją usługi,
6. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi,

Zasady przygotowywania posiłków:

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

Część II Przygotowanie i dostarczenie cateringu podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w Radomiu, współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, Poddziałanie 6.1.1 PO KL „Wsparcie osób pozostających bez zatrudnienia na regionalnym rynku pracy” w ramach projektu „Turystyka - szansa na zatrudnienie”

Usługa cateringowa będzie świadczona dla 2 grup uczestników szkoleń – każda grupa po 15 osób. Usługa będzie świadczona przez 23 dni szkoleniowe dla każdej grupy. Tym samym maksymalna ilość zestawów obiadowych, które muszą być wydane to 690 (sześćset dziewięćdziesiąt) (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe) oraz zapewnienie 23 ciągłych przerw kawowych (Posiłek 1), tj. 1 ciągła przerwa kawowa każdego dnia szkoleń (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe).

Każdego dnia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 posiłki:

Posiłek 1 (ciągła przerwa kawowa).

W skład Posiłku 1 będzie wchodzić nie mniej niż (Produkty): kawa rozpuszczalna w termosie - 4 filiżanki na osobę, herbata czarna tradycyjna w torebkach – 4 szt. na osobę, gorąca woda w



termosie - 4 filiżanki na osobę lub czajnik bezprzewodowy z zapewnieniem wody w ilości 4 filiżanek na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – po 1 litr na osobę, ciastka kruche – po 150 g na osobę, cukier – 50 gr na osobę, śmietanka do kawy w jednorazowych porcjach – po 4 porcje na osobę, cytryna do herbaty – po 2 plasterki na osobę.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, szklanek **lub** kubków na gorące i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek i serwetek, mieszadełek jednorazowego użytku oraz dekoracji stołu – obrusy. Posiłek 1 powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od godz. 9:00 do godz. 16:00 każdego dnia szkoleniowego. **Posiłek 1** powinien być podany w ten sposób, że połowa wymaganych ilości produktów będzie dostępna od godz. 09.00 każdego dnia szkoleń. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć drugą połowę produktów w trakcie przerwy obiadowej.

Posiłek 2 (Obiad)

W skład Posiłku 2 wchodzić będzie zestaw obiadowy w formie gorącego posiłku, tj. danie główne mięsne lub bezmięsne. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia powinny się różnić od składników obiadu podawanych drugiego dnia

Sposób podania: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

Czas realizacji usługi: 23 dni robocze (poniedziałek-piątek). Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Wykonawcy po zawarciu umowy.

Miejsce realizacji usługi cateringu: Radom

Pozostałe warunki realizacji zamówienia dla usługi cateringu:

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni objęte zamówieniem zgodnie z ustaleniami;



2. przygotować 7 propozycji menu (w tym dwie bezmięsne) dla Posiłku 2 i dostarczyć je Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń organizowanych przez Zamawiającego.
3. zapewnić niezbędne zaplecze techniczne (obsługa, zastawa) oraz dowóz cateringu na miejsce szkolenia w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
4. Zapewnić obsługę kelnerską i uporządkować pomieszczenia po podanym posiłku
5. Prowadzić ciągły nadzór nad realizacją usługi,
6. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi,

Zasady przygotowywania posiłków:

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

Część III Przygotowanie i dostarczenie cateringu podczas szkoleń organizowanych przez Zamawiającego w Siedlcach, współfinansowanych ze środków Unii Europejskiej, Poddziałanie 6.1.1 PO KL „Wsparcie osób pozostających bez zatrudnienia na regionalnym rynku pracy” w ramach projektu „Turystyka - szansa na zatrudnienie”

Usługa cateringowa będzie świadczona dla 2 grup uczestników szkoleń – każda grupa po 15 osób. Usługa będzie świadczona przez 23 dni szkoleniowe dla każdej grupy. Tym samym maksymalna ilość zestawów obiadowych, które muszą być wydane to 690 (sześćset dziewięćdziesiąt) (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe) oraz zapewnienie 23 ciągłych przerw kawowych (Posiłek 1), tj. 1 ciągła przerwa kawowa każdego dnia szkoleń (2 grupy po 15 osób * 23 dni szkoleniowe).

Każdego dnia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić 2 posiłki:

Posiłek 1 (ciągła przerwa kawowa).

W skład Posiłku 1 będzie wchodzić nie mniej niż (Produkty): kawa rozpuszczalna w termosie - 4 filiżanki na osobę, herbata czarna tradycyjna w torebkach – 4 szt. na osobę, gorąca woda w



termosie - 4 filiżanki na osobę lub czajnik bezprzewodowy z zapewnieniem wody w ilości 4 filiżanek na osobę, woda mineralna gazowana i niegazowana – po 1 litr na osobę, ciastka kruche – po 150 g na osobę, cukier – 50 gr na osobę, śmietanka do kawy w jednorazowych porcjach – po 4 porcje na osobę, cytryna do herbaty – po 2 plasterki na osobę.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem filiżanek, szklanek **lub** kubków na gorące i zimne napoje, talerzyków, łyżeczek i serwetek, mieszadełek jednorazowego użytku oraz dekoracji stołu – obrusy. Posiłek 1 powinien być dostępny dla uczestników szkoleń od godz. 9:00 do godz. 16:00 każdego dnia szkoleniowego. **Posiłek 1** powinien być podany w ten sposób, że połowa wymaganych ilości produktów będzie dostępna od godz. 09.00 każdego dnia szkoleń. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć drugą połowę produktów w trakcie przerwy obiadowej.

Posiłek 2 (Obiad)

W skład Posiłku 2 wchodzić będzie zestaw obiadowy w formie gorącego posiłku, tj. danie główne mięsne lub bezmięsne. Wszystkie składniki obiadu podawanego pierwszego dnia powinny się różnić od składników obiadu podawanych drugiego dnia

Sposób podania: Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym z kompletem sztućców jednorazowych i serwetek. Obiad może być dostarczony jako wyporcjowany lub porcjowanie może odbywać się w chwili podawania obiadu.

Czas realizacji usługi: 23 dni robocze (poniedziałek-piątek). Szczegółowy harmonogram zostanie przekazany Wykonawcy po zawarciu umowy.

Miejsce realizacji usługi cateringu: Siedlce

Pozostałe warunki realizacji zamówienia dla usługi cateringu:

Wykonawca zobowiązany jest:

1. Zapewnić dostarczanie posiłków we wszystkie dni objęte zamówieniem zgodnie z ustaleniami;



2. przygotować 7 propozycji menu (w tym dwie bezmięsne) dla Posiłku 2 i dostarczyć je Zamawiającemu najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem szkoleń organizowanych przez Zamawiającego.
3. zapewnić niezbędne zaplecze techniczne (obsługa, zastawa) oraz dowóz cateringu na miejsce szkolenia w terminach wskazanych przez Zamawiającego;
4. Zapewnić obsługę kelnerską i uporządkować pomieszczenia po podanym posiłku
5. Prowadzić ciągły nadzór nad realizacją usługi,
6. Na bieżąco informować Zamawiającego o pojawiających się problemach w realizacji usługi,

Zasady przygotowywania posiłków:

Wszelkie posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z obowiązującymi normami żywieniowymi wg Instytutu Żywności i Żywienia.

4. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

4.1. Wymagany termin realizacji zamówienia (wspólny dla Części I, II i III): przedział czasowy od początku lipca 2010 roku do końca października 2010 roku,

4.2. Miejsce wykonania zamówienia:

- a) dla Części I: Płock;
- b) dla Części II: Radom.
- c) dla Części III: Siedlce

5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1) Warunki udziału w postępowaniu:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia
- c) sytuacji ekonomicznej i finansowej,



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

- d) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia z przyczyn określonych w art. 24 Ustawy,
- e) przedstawią oświadczenia i dokumenty o których mowa w Rozdziale 6 SIWZ,
Ocena spełnienia warunków nastąpi na podstawie przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów, o których mowa w Rozdziale 6 SIWZ – zgodnie z formułą: **spełnia-nie spełnia.**

Warunek posiadania wiedzy i doświadczenia, zostanie spełniony jeśli Wykonawca wykaże, iż w okresie trzech lat przed dniem wszczęcia postępowania o udzielenie zamówienia, zrealizował (rozpoczął i zakończył) co najmniej jedno działanie polegające na realizacji usługi cateringowej dla minimum 30 osób.

Warunek dotyczący sytuacji ekonomicznej i finansowej zostanie spełniony jeśli Wykonawca wykaże, iż jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych).

6. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 i 2 USTAWY PRAWO ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH

6.1. W zakresie wykazania, że Wykonawca posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności oraz nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 Ustawy należy przedłożyć:

1. aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, 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. Oświadczenie Wykonawcy o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wynikające z art. 44 Ustawy (**załącznik nr 2 do SIWZ**)



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Mazowsze.
serce Polski



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

3. Podpisane przez Wykonawcę lub upoważnionego pełnomocnika oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na podstawie w art. 24 Ustawy (wzór oświadczenia stanowi **załącznik nr 3 do SIWZ**).
5. Jeśli oferta składana jest przez osoby inne niż uprawnione do reprezentacji wykonawcy na podstawie postanowień zawartych w statutach, umowach lub innych aktach prawnych regulujących sprawy związane z reprezentacją Wykonawcy, w tym z możliwością zaciągania w imieniu Wykonawcy zobowiązań majątkowych, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo określające zakres czynności jakie w imieniu dającego pełnomocnictwo może wykonywać pełnomocnik w prowadzonym postępowaniu. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale bądź kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza.

6.2. Dokumenty dostarczone w celu potwierdzenia opisanego przez Zamawiającego warunku posiadania przez Wykonawcę niezbędnej wiedzy i doświadczenia:

1. Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (**załącznik nr 4**),

6.3. Dokumenty dostarczone w celu potwierdzenia opisanego przez Zamawiającego warunku znajdowania się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia:

Wykonawca złoży stosowne oświadczenie w **załączniku nr 1 do SIWZ**.

Wykonawca przedłoży 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 kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych).



Zgodnie z obowiązującym rozporządzeniem 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), dokumenty należy złożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę, z zastrzeżeniem pkt 6.1.5 i 10.3 SIWZ

Wszelkie dokumenty sporządzone w języku obcym winny być przetłumaczone na język polski przez tłumacza przysięgłego.

6.4 Wykonawca zagraniczny

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej 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, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust 1, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania wystawionym nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

6.5 Konsorcjum

Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie do oferty dołączają pełnomocnictwo, o którym mowa w art. 23 ust. 2 Ustawy, które zawiera m.in.: nazwy i adresy członków np. Konsorcjum, nazwę i adres pełnomocnika, zakres pełnomocnictwa, datę udzielenia pełnomocnictwa oraz podpisy przedstawicieli członków np. Konsorcjum, – zgodnie z zasadami reprezentacji,



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W przypadku, kiedy oferta złożona wspólnie przez kilka podmiotów (np. konsorcjum) zostanie wybrana, Zamawiający przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego będzie żądać umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

7. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Podstawowym sposobem porozumiewania się jest korespondencja pisemna przekazywana za pomocą operatorów pocztowych względnie do rąk własnych.
2. Zamawiający dopuszcza również porozumiewanie się za pomocą faksu - nr 22 566 47 81 bądź e-mail na adres: m.pasztaleniec@armsa.pl
Jeżeli zamawiający lub wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje faksem bądź e-mailem, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
3. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest Pani Magdalena Pasztaleniec w dniach od poniedziałku do piątku w godzinach 8.00-16.00

8. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

9. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

Wykonawca jest związany ofertą 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

Wykonawca może samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego 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 terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.



10. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę na każdą część zamówienia, w formie pisemnej, w języku polskim, napisaną na maszynie lub komputerze. Cena powinna być podana w złotych polskich.
2. Wszystkie dokumenty przedstawione w formie kserokopii muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub osobę uprawnioną do reprezentacji wykonawcy.
3. Pełnomocnictwo do podpisania oferty – jeśli dotyczy – winno być dołączone do oferty w oryginale lub kopi poświadczony „za zgodność z oryginałem” przez notariusza. Treść dokumentu pełnomocnictwa musi określać zakres czynności do jakich Mocodawca udzielił upoważnienia.
4. Ofertę należy przygotować na formularzu stanowiącym **załącznik nr 1** do SIWZ. Oferta winna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w treści niniejszej SIWZ.
5. Oferta oraz wszystkie dokumenty, oświadczenia i załączniki muszą być podpisane przez Wykonawcę lub osobę (osoby) upoważnioną(ne) do występowania w imieniu Wykonawcy (zgodnie z wyciągiem z właściwego rejestru).
6. Poprawki lub zmiany w treści oferty muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone datą i podpisem osoby/osób podpisującej ofertę.
7. Oferta musi być kompletna, trwale spięta (zszyta), strony oferty wraz z załącznikami powinny być parafowane i ponumerowane.
8. Wykonawca może złożyć tylko 1 ofertę na jedną część zamówienia, zawierającą jedną, jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert na jedną część lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
9. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych. Liczba części: 3 (trzy). Każdą część zamówienia należy opracować osobno tzn. w razie składania ofert na więcej niż jedną część zamówienia do każdej części zamówienia należy załączyć odrębny formularz ofertowy wraz z wszystkimi załącznikami.
10. Koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi składający ofertę.



11. Oferta wraz ze wszelkimi dokumentami, oświadczeniami i załącznikami powinna znajdować się w zamkniętej, opieczetowanej, nieprzejrzywej kopercie z napisem:

**Oferta na catering-przygotowanie i dostawa posiłków dla uczestników szkoleń dla części
w ramach projektu „Turystyka - szansa na zatrudnienie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Poddziałanie 6.1.1. Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.**

Nie otwierać przed dniem 6 lipca 2010 r. do godz. 09.15

W górnym lewym rogu koperty powinna być umieszczona nazwa i siedziba Wykonawcy.

11. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT.

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego: Agencja Rozwoju Mazowsza S.A, ul. Smolna 12, 00-375 Warszawa, (sekretariat – 4 piętro)

- 1) Termin składania ofert: do dnia 6 lipca 2010 roku do godz. 09.00 UWAGA _____!
Decyduje data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.
- 2) Termin otwarcia ofert: 6 lipca 2010 roku godz. 09.15, sala konferencyjna bądź sekretariat na 4 piętrze.
- 3) Oferty otrzymane przez Zamawiającego po podanym terminie, zostaną zwrócone Wykonawcy bez otwierania.
- 4) Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający podaje kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 5) Zamawiający poprawia w ofercie: oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, 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. Zamawiający przez oczywistą omyłkę rachunkową rozumie taki błąd popełniony przez Wykonawcę w obliczeniu ceny, który polega na uzyskaniu nieprawidłowego wyniku działania arytmetycznego na dobrych składnikach wyjściowych i który znając reguły arytmetyczne można jednoznacznie poprawić.
- 6) Złożone wraz z ofertą informacje, które stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji muszą być oddzielone od pozostałej części oferty w sposób umożliwiający Zamawiającemu udostępnienie jawnych



elementów oferty innym uczestnikom postępowania. Wykonawca nie może zastrzec informacji o których mowa w treści art. 86 ust 4 Ustawy.

12. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

- 1) Podana w ofercie cena musi uwzględniać wszystkie wymagania Zamawiającego określone w SIWZ oraz zawierać wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej, zgodnej z wymaganiami Zamawiającego realizacji przedmiotu zamówienia wraz z kosztem jednostkowym Posiłku 1 oraz Posiłku 2.
- 2) Cena oferty powinna być podana w walucie polskiej, cyfrowo i słownie z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku i uwzględniać podatek VAT. Jeżeli cena podana liczbą nie odpowiada cenie podanej słownie, Zamawiający przyjmuje za prawidłową cenę podaną słownie. Cena powinna być podana jako cena netto i cena brutto.
- 3) Wykonawca może podać tylko jedną cenę za usługę na daną część przedmiotu zamówienia. Oferty z cenami wariantowymi zostaną odrzucone.
- 4) Cena nie ulega zmianie przez okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.
- 5) Zamawiający zastrzega, że maksymalna liczba posiłków podana dla każdej części może ulec zmniejszeniu w zależności od frekwencji na szkoleniach. W tej sytuacji Wykonawca otrzyma wynagrodzenie jedynie za faktycznie wykorzystaną ilość posiłków.

13. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

Kryteria oceny ofert – na każdą część zamówienia – jakimi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty najkorzystniejszej:

1) Cena 100%

Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która otrzyma najwyższą łączną ilość punktów przyznanych w poszczególnych kryteriach według poniższych zasad:

Wykonawca, który przedstawi ofertę z najniższą ceną zostanie przyznana maksymalna liczba punktów (100 punktów), natomiast pozostali Wykonawcy odpowiednio mniej punktów według wzoru:

$$\text{Ocena punktowa} = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena oferty}} \times 100 \text{ pkt}$$



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Cena badanej oferty

Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta (na daną część) odpowiada wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie oraz w SIWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru.

14. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadomi wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - d) terminie, określonym zgodnie z art. 94 Ustawy, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny, chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w art. 93 Ustawy.
- 3) W zawiadomieniu o wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje Wykonawcę o terminie i miejscu zawarcia umowy. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów dołączonych do oferty.

15. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY.

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Mazowsze.
serce Polski



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

16. WZÓR UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO.

1. Szczegółowe warunki umowy dotyczącej organizacji kursu określa wzór umowy stanowiący **załącznik nr 5** do SIWZ,
2. Podpisanie umowy nastąpi zgodnie z art. 94 Ustawy.
3. Na podstawie art. 144 Ustawy Zamawiający dopuszcza możliwość zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, w następujących przypadkach:
 - przedłużającej się procedury wyboru najkorzystniejszej oferty - dopuszcza się przesunięcie terminu realizacji usługi,
 - przedłużającej się rekrutacji uczestników szkoleń,
 - złożenia odwołania - dopuszcza się przesunięcie terminu realizacji szkolenia,
4. 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 powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonywania części umowy.

17. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

Wykonawcy, 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 przysługują środki ochrony prawnej na zasadach określonych w Dziale VI Ustawy.

18. INNE ISTOTNE POSTANOWIENIA

1. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.
2. Zamawiający nie zamierza zawierać umowy ramowej.
3. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień uzupełniających.
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

5. Zamawiający nie przewiduje wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie zamierza ustanawiać dynamicznego systemu zakupów,
7. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
8. Zamawiający nie przewiduje rozliczania w walutach obcych.
9. Zamawiający nie przewiduje zastosowania wymagań, o których mowa w treści art. 29 ust. 4 pkt 1 Ustawy.

19. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW

Wszystkie załączniki do niniejszej SIWZ stanowią jej integralną część.

- | | |
|---|----------------|
| 1) Formularz oferty | Załącznik nr 1 |
| 2) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu | Załącznik nr 2 |
| 3) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania | Załącznik nr 3 |
| 4) Doświadczenie | Załącznik nr 4 |
| 5) Wzór umowy | Załącznik nr 5 |

Zatwierdził:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Mazowsze.
serce Polski

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „Turystyka – szansa na zatrudnienie” współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego