

Znak sprawy: DP/2310/143/12

Zamawiający:

**UNIwersYTET JANA KOCHANOWSKIEGO
W KIELCACH UI. ŻEROMSKIEGO 5
25-369 KIELCE**

Prowadzący postępowanie:

**UNIwersYTET JANA
KOCHANOWSKIEGO
W KIELCACH
DZIAŁ ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH
UI. ŻEROMSKIEGO 5, 25-369 KIELCE**

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 16 - 21.09.2012r., w związku z organizacją przez Uczelnię Międzynarodowego Sympozjum Dynamiki Wielocząstkowej .

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków,
55521200-0 Usługi dowożenia posiłków,
55320000-9 Usługi podawania posiłków,
55312000-0 Ogólne restauracyjne usługi.

1. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiającym jest Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach; 25-369 Kielce, ul. Żeromskiego 5, tel. (0-41) 349 72 77

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie z art. 39 do 46 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 ze zm.)- zwanej dalej ustawa Pzp.

Wartość zamówienia poniżej kwot określonych w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust.8 ustawy Pzp, tj. poniżej 193.000,00 euro w przypadku usług.

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

3.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 16 - 21.09.2012r. w związku z organizacją przez Uczelnię Międzynarodowego Sympozjum Dynamiki Wielocząstkowej.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

- 55321000-6 Usługi przygotowania posiłków,
- 55521200-0 Usługi dowożenia posiłków,
- 55320000-9 Usługi podawania posiłków,
- 55312000-0 Ogólne restauracyjne usługi.

3.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik Nr 1 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

3.3. Wykonawca ma obowiązek wskazania w ofercie części zamówienia, którą zamierza powierzyć Podwykonawcom- brak w/w informacji oznaczać będzie, iż całość zamówienia będzie zrealizowana przez Wykonawcę (wskazania należy dokonać w Formularzu ofertowym - załącznik nr 4 do SIWZ).

4. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie należy zrealizować w terminie 16 - 21.09.2012r. zgodnie z harmonogramem zawartym w załączniku nr 1 do SIWZ- Przedmiot zamówienia.

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

6.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki z art. 22 ust.1 Pzp dotyczące:

6.1.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,

6.1.2. posiadania wiedzy i doświadczenia, tj. o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykonali (zakończyli) w okresie ostatnich trzech lat przed upływem

terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy- w tym okresie minimum 2 usługi odpowiadające przedmiotowi zamówienia (załącznik nr 1 do SIWZ), o wartości minimum 30 000 zł brutto każda.

6.1.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj.

- dysponują minimum 3 pracownikami do przygotowania posiłków z aktualnymi badaniami lekarskimi;
- dysponują minimum 1 pracownikiem do przewozu przygotowanych posiłków,
- dysponują minimum 5 osobami do obsługi kelnerskiej z aktualnymi badaniami lekarskimi;
- dysponują minimum 1 samochodem przystosowanym do przewozu żywności.

6.1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

6.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykaz brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy.

6.3. Wykonawca może polegać na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy na wiedzy i doświadczeniu lub potencjale technicznym lub innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia.

6.4. Ocena spełniania ww. warunków dokonana zostanie metodą spełnia/nie spełnia w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w pkt. 7 niniejszej SIWZ. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż w/w warunki Wykonawca spełnił.

7. WYKAZ OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24 UST.1 USTAWY PZP

7.1 W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu Wykonawca obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty:

- a) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu o udzieleniu zamówienia publicznego z art. 22 ust.1 ustawy Pzp sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do SIWZ;
- b) wykaz wykonanych, w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 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 (np. referencje);
- c) wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za przygotowanie posiłków, obsługę kelnerską, przewożenie posiłków, 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, oraz oświadczenie, że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadają aktualne badania lekarskie;

- d) wykaz narzędzi, wyposażenia i urządzeń technicznych dostępnych wykonawcy usług w celu realizacji zamówienia wraz z informacjami o podstawie dysponowania tymi zasobami tj.
- wykaz samochodów przystosowanych do przewozu żywności.

7.2. W przypadku, gdy Wykonawca będzie polegał na wiedzy i doświadczeniu lub potencjale technicznym innych podmiotów, zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia. Ww. zobowiązanie należy złożyć w formie oryginału.

7.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp Wykonawca obowiązany jest dołączyć do oferty następujące dokumenty:

7.3.1 oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp (sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym **Załącznik nr 3 do SIWZ**),

7.3.2 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 Pzp, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust.1 pkt. 2 ustawy Pzp.

7.4 Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt. 7.3.2 SIWZ składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert.

7.5 Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w pkt 7.4 SIWZ zastępuje się go 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. Zapisy pkt. 7.3.2 SIWZ odnośnie terminu wystawienia dokumentu stosuje się odpowiednio.

7.6 W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. konsorcjum):

- Wykonawcy ci muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia lub do reprezentowania ich w postępowaniu oraz zawarcia umowy o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego. Uwaga: treść pełnomocnictwa powinna dokładnie określać zakres umocowania,
- dokumenty wskazane w pkt 7.3 SIWZ każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa oddzielnie, pozostałe dokumenty mogą być składane łącznie.

7.7 Dokumenty dołączane do oferty w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia kopie dokumentów dotyczące odpowiednio Wykonawcy są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

7.8 Ponadto do oferty należy dołączyć:

- dowód wpłaty wadium;
- dokument , z którego będzie wynikać uprawnienie do podpisania oferty.

8. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJACEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

8.1 w niniejszym postępowaniu oświadczenia, zawiadomienia, wnioski oraz inne informacje mogą być przekazywane przez strony pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną (z wyłączeniem oferty, która może zostać złożona wyłącznie na piśmie).

W przypadku przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

8.2 Zamawiający wyznacza do kontaktowania się z Wykonawcami:

Anna Kowalczyk - Dział Zamówień Publicznych UJK - tel/faks (041) 349-72-75, adres e-mail: dzp@ujk.kielce.pl

9. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie przelewem wadium w kwocie :

700,00 zł (słownie : siedemset złotych, 00/100);

Wykonawca, który zamierza wnieść wadium w pieniądzu powinien wpłacić ww. kwotę: **przed upływem terminu składania ofert** na konto Zamawiającego:

UNIwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach

Bank Handlowy Warszawie S.A.

Nr 17 1030 1508 0000 0008 0371 1208.

Na dowodzie przelewu należy wpisać

„Wadium– Znak sprawy DP/2310/143 /12 ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ.

Potwierdzoną za zgodność kopię dowodu wpłaty należy dołączyć do oferty.

W przypadku wniesienia wadium w innych formach, dopuszczonych przepisami ustawy Prawo zamówień publicznych art. 45 ust. 6, należy stosowny dokument dołączyć do oferty, który w swej treści musi zawierać przesłanki do zatrzymania wadium określone w art. 46 ust. 4a i 5 ustawy Pzp.

Oferta niezabezpieczona jedną z form wadium zostanie odrzucona zgodnie z art. 24 ust 4 ustawy.

Zwrot wadium nastąpi zgodnie z art. 46 ust. 1, ust. 1a i ust. 2 ustawy Pzp.

Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie art. 46 ust. 1 ustawy, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.

Wadium wniesione w pieniądzu Zamawiający zwraca wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę.

Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym, mowa w art. 26 ust. 3 nie złożył dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1, lub pełnomocnictw, chyba że udowodni, że nie wynika to z przyczyn nieleżących po jego stronie.

Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana:

- odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie;
- zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

10. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

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

11. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERT.

11.1 Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertą.

11.2 Oferta, oświadczenia oraz dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszej SIWZ, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami co do treści.

11.3 Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

11.4 Oferta musi być podpisana przez Wykonawcę. Zamawiający wymaga, aby ofertę podpisano zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze. Jeżeli osoba/osoby podpisująca/e ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, to musi ono w swej treści wskazywać uprawnienie do podpisania oferty przetargowej.

11.5 Pełnomocnictwo- jeżeli dotyczy- musi zostać załączone do oferty w oryginale lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” przez notariusza. Treść dokumentu pełnomocnictwa musi określać zakres czynności, do jakich mocodawca udzielił upoważnienia.

11.6 Potwierdzenie „za zgodność z oryginałem” kopii składanych wraz z ofertą oświadczeń/dokumentów (nie dotyczy pełnomocnictwa) dotyczy każdej zapisanej strony kserokopii dokumentu lub oświadczenia.

11.7 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oznacza to, że oferta, oświadczenia oraz każdy dokument złożony wraz z tłumaczeniem na język polski (w razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą). Powyższe dotyczy także m.in. wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem, prowadzonej pomiędzy Wykonawcami a Zamawiającym.

11.8 Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą zszyte i kolejno ponumerowane.

11.9 Wszelkie poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.

11.10 Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) Wykonawcy oraz opisane w następujący sposób:

„Oferta na świadczenie usług cateringowych. **Nie otwierać przed 13.08.2012r. godz. 10:15** (znak sprawy: DP/2310/143/12).

11.11 Na ofertę składa się :Formularz Ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem określonym w **Załączniku nr 4 do SIWZ** (wykropkowane miejsca w formularzu wypełnia Wykonawca), podpisany przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy.

11.12. Obok wymaganych oświadczeń i dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz dokumentów jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu wykazania braku podstawy do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp do oferty należy dołączyć także (jeśli dotyczy):

- w przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba, która nie jest wskazana we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej do reprezentacji podmiotu- pełnomocnictwo do podpisania oferty, o ile prawo do podpisania oferty wynika z innych dokumentów złożonych wraz z ofertą,

- w przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia- pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, ewentualnie umowę o współdziałaniu, z której będzie wynikać przedmiotowe pełnomocnictwo.

Pełnomocnik może być ustanowiony do reprezentowania Wykonawców w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

11.13. Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

11.14. Zmiany w treści oferty oraz zmiany w zakresie złożonych wraz z ofertą oświadczeń i dokumentów muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty zawierające zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA”. W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „ZMIANA NR...”.

11.15. Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez umocowanego na piśmie przedstawiciela Wykonawcy. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „WYCOFANIE”.

11.16. 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 art. 86 ust.4 ustawy Pzp.

12. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

12.1.**Oferty należy składać** w siedzibie Zamawiającego, Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, 25-369 Kielce, ul. Żeromskiego 5, parter, pokój nr 5 (Sekretariat Kanclerz) do dnia **13.08.2012r do godz. 10:00** .

12.2.Zamawiający niezwłocznie zwróci Wykonawcy ofertę, która została złożona po terminie składania ofert.

12.3. **Otwarcie ofert** nastąpi **13.08.2012r o godz. 10:15** w siedzibie Zamawiającego tj. Kielce, ul. Żeromskiego 5, pokój Kanclerz - nr 5, parter.

12.4. Otwarcie ofert jest jawne.

13. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

13.1. Wykonawca oblicza Cenę brutto za całość usługi w oparciu o tabelę, która znajduje się w formularzu ofertowym załącznik nr 4 do SIWZ.

13.2. Podane w Formularzu ofertowym ceny jednostkowe brutto poszczególnych pozycji będą stałe tzn. nie ulegną zmianie przez cały okres obowiązywania umowy.

13.3 Ceny jednostkowe brutto poszczególnych pozycji winny obejmować wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia wynikające z warunków stawianych przez Zamawiającego w specyfikacji, opisie przedmiotu zamówienia i projekcie umowy.

13.4. Zamawiający poprawi w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
- b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
- c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze SIWZ, nie powodujące istotnych zmian w treści oferty.

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

14.1. Zamawiający wyznaczył następujące kryteria oceny ofert oraz ustalił ich znaczenie:

Lp.	Kryterium	Znaczenie
1	Cena brutto oferty (za całość przedmiotu zamówienia)	60%
2	Doświadczenie Wykonawcy	40%

14.2 Szczegółowe kryteria oceny ofert:

14.2.1 Punkty za kryterium „cena” będą obliczone wg poniższego wzoru:

$$C = \frac{\text{Najniższa cena brutto spośród badanych ofert}}{\text{Cena brutto badanej oferty}} \times 60 \text{ pkt}$$

gdzie:

C= ilość punktów w kryterium „cena”

1 pkt = 1%

Wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

14.2.2 w kryterium „doświadczenie Wykonawcy” będzie oceniane doświadczenie Wykonawcy tzn. ilość zrealizowanych usług odpowiadających przedmiotowi zamówienia określonego w załączniku nr 1 do SIWZ w okresie ostatnich trzech lat, o wartości minimum 30 000 zł brutto każda.

- a) zrealizowane 3 usługi - 5 pkt.
- b) zrealizowane 4 usługi - 10 pkt
- c) zrealizowane 5 usług - 15 pkt

- d) zrealizowane 6 usług - 20 pkt
- e) zrealizowane 7 usług - 25 pkt
- f) zrealizowane 8 usług - 30 pkt
- g) zrealizowane 9 usług - 35 pkt
- h) zrealizowane 10 usług i więcej - 40 pkt

Punkty za kryterium „doświadczenie Wykonawcy” będą obliczone wg poniższego wzoru:

$$D = \frac{D_b}{D_n} \times 40 \text{ pkt}$$

Gdzie:

D- liczba punktów w kryterium „doświadczenie” obliczona do dwóch miejsc po przecinku

D_b- suma punktów przyznana w ramach kryterium „doświadczenie” badanej oferty,

D_n - suma punktów przyznana w ramach kryterium „doświadczenie” oferty posiadającej największą liczbę punktów

1pkt = 1%

Uwaga:

Wykonawca otrzyma bezwzględnie 0 punktów bez stosowania wzoru przedstawionego powyżej w sytuacji gdy wykaże się doświadczeniem w realizacji tylko 2 usług, które stanowi bezwzględne minimum i służy potwierdzeniu warunku udziału w postępowaniu.

14.2.3 Łączna liczba punktów otrzymanych przez daną ofertę za obydwa kryteria oceny ofert będzie obliczona w następujący sposób:

$$\Sigma = C + D$$

gdzie:

Σ- łączna ilość punktów,

C- ilość otrzymanych punktów w kryterium cena

D- ilość otrzymanych punktów w kryterium doświadczenie

14.3. **Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta**, która otrzyma największa ilość punktów łącznie za obydwa kryteria wyboru ofert przyjęte w niniejszym postępowaniu.

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

15.1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego zgodnie z art. 94 ust.1 pkt.2 ustawy Pzp, z zastrzeżeniem art. 94 ust.2 pkt.1 lit. a) i pkt. 3 lit. a) ustawy Pzp.

15.2. Zamawiający powiadomi Wykonawcę, któremu udzieli zamówienia o terminie i miejscu zawarcia umowy.

16. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

16.1. Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

17. PROJEKT UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA

17.1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejszą zostanie podpisana umowa w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

17.2. Projekt umowy stanowi załącznik **nr 5 do SIWZ**.

17.3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień umowy w przypadku zaistnienia okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, w szczególności zmiana:

- miejsca zorganizowania cateringu,
- ilości uczestników konferencji,
- ilości posiłków,
- menu pod warunkiem zachowania ceny

18. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ

Uczestnikom niniejszego postępowania przysługują środki odwoławcze opisane w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.)

19. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

19.1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia uzupełniającego.

20. INFORMACJE KOŃCOWE

Zamawiający nie przewiduje:

- a) Zawarcia umowy ramowej,
- b) Składania ofert wariantowych,
- c) Rozliczania w walutach Obcych.
- d) Aukcji elektronicznej,
- e) Zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

Załączniki do SIWZ:

Załącznik nr 1	Przedmiot zamówienia
Załącznik nr 2	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu z art. 22 ust.1 ustawy Pzp
Załącznik nr 3	Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust.1 ustawy Pzp
Załącznik nr 4	Formularz ofertowy
Załącznik nr 5	Projekt umowy

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług cateringowych podczas Międzynarodowego Sympozjum Dynamiki Wielocząstkowej, organizowanego przez Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 16 - 21.09.2012r.

Wykonawca w ramach realizowanych usług zapewni:

- sprzęt cateringowy : stoły okrągłe, stoliki bankietowe, stoły bufetowe, stoliki koktajlowe , krzesła, pokrowce na krzesła , dekoracje kwiatowe (świeże kwiaty), aranżacja stołów bufetowych , aranżacja barów z napojami zimnymi, obrusy, serwetki materiałowe, świece , eleganckie białe zadaszanie, zastawę stołową porcelanową, sztucze nierdzewne, kieliszki i szklanki do napojów,
- transport potraw,
- sprawną obsługę kelnerską .

Wykonawca będzie zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o należytą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku gości w trakcie konsumpcji.

Wykonawca zobowiązany będzie do stosowania się do uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych, dokładając przy tym należytej staranności wymaganej od profesjonalistów i zgodnie z zasadami prowadzenia działalności gospodarczej tego rodzaju, dbając jednocześnie o estetykę obsługi oraz serwowanego menu.

Godziny świadczenia usług zostaną uzgodnione z Zamawiającym.

Wykonawca zobowiązany jest do posprzątania po konsumpcji, przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego.

W ramach świadczonej usługi Wykonawca będzie zobowiązany do:

-przygotowania posiłków zgodnie z poniższym harmonogramem, menu i lokalizacją (przygotowanie posiłków, powinno odbywać się zgodnie z ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2006 r. nr 171 poz.1225 z póź. zmianami). Wyżywienie powinno spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

- zapewnienia stołów okrągłych, stolików bankietowych, stołu bufetowego, stolików koktajlowych, krzesel, dekoracji kwiatowych (świeże kwiaty), aranżacji stołów bufetowych, aranżacji stołów bufetowych, aranżacji barów z napojami zimnymi, obrusy, świece, eleganckie białe zadaszanie, zastawę stołową porcelanową, sztucze nierdzewne, kieliszki i szklanki do napojów.

1. Usługa cateringowa - Reception w dniu 16.09.2012r. dla około 100 osób.

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce.

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki z wyciskanych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Nektar, różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń.
- Ciasto (100g/os.): sernik, piernik, ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje)
- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany+ owoce sezonowe.
- Dania gorące, 2 mięsne i 1 wegetariańskie (w proporcji 2:2:1):
 - Roladki drobiowe faszerowane grzybami z sosem bazylikowym (150g/os.) + do wyboru: ryż lub ziemniaki opiekane (100g/os.) + zestaw surówek
 - Ryba pieczona z sosem (150g/os.) + do wyboru: ziemniaki lub ryż+ zestaw surówek (100g/os.)
 - Pierogi ze szpinakiem z lazurkowym sosem (200g/os.)

Przystawki i przekąski;

- galaretka drobiowa (1szt/os.)
- wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): rożki z szynki nadziewane kremem serowym i szparagami, schab pieczony, szynka, pasztet drobiowy
- ryby (100g/os.): łosoś wędzony, dorsz po grecku, łosoś marynowany w pieprzu cytrynowym, różne rodzaje śledzia.
- sałatki (100g/os.): grecka, z kurczakiem i selerem naciowym, pieczarkowa
- przekąski (150g/os.): pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią, śledź w suszonych pomidorach, tarta brokułowa
- Sery (50g/os.) – min. 3 gatunki, ozdobione owocami i orzechami
- pieczywo jasne i ciemne
- Owoce filetowane na półmiskach (50g/os.): melon, kiwi, pomarańcze
- Sosy do mięs do wyboru : żurawinowy, majonezowo-jogurtowy z czosnkiem itp.

2. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r. dla około 100 osób.

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: szarlotka, piernik, ciastka kruche (2 rodzaje), mini drożdżówki (z jabłkiem, serem)
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe.

3. Usługa cateringowa - Lunch w dniu 17.09.2012r dla około 100 osób.

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń
- Ciasto (50g/os.): szarlotka, ciasto orzechowe

- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany +owoce sezonowe.
- Dania gorące, 2 mięsne i 1 wegetariańskie (w proporcji 2:2:1):
 - Roladki drobiowe z sosem serowym (150g/os.) + do wyboru ryż (100g/os.) lub ziemniaki + zestaw surówek.
 - Schab w sosie porowo-serowym (150g/os.) +do wyboru: ryż (100g/os.) lub ziemniaki opiekane + zestaw surówek.
 - Canelloni z serem i pieczarkami (150g/os.)+ surówki do wyboru.

Przekąski i przystawki:

- wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): rożki z szynki nadziewane kremem serowym i szparagami, schab ze śliwką
- sałatki (100g/os.): jarzynowa, grecka
- przekąski (100g/os.): pomidory z mozzarellą i świeżą bazylią, bułeczki francuskie z nadzieniem mięsnym
- pieczywo jasne i ciemne

4. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: sernik, ciasto orzechowe, ciastka kruche (2 rodzaje), babeczki z nadzieniem
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe.

5. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: ciasto z owocami, piernik, ciastka kruche (2 rodzaje), mini drożdżówki (z jabłkiem, serem)
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe.

6. Usługa cateringowa - Lunch w dniu 18.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń
- Ciasto (50g/os.): szarlotka, ciasto orzechowe
- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany +owoce sezonowe
- Dania gorące,(w proporcji 1:2:2):
 - Lasagne (200g/os.)

- Pierogi ruskie (200g/os.)
- Bitki cielęce (200g/os.) po włosku + kluseczki gnocci + zestaw surówek.

Przekąski:

- wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): pasztet drobiowy, pierś z indyka marynowana w rozmarynie
- sałatki (100g/os.): z kurczakiem i selerem naciowym; suszonymi pomidorami i sosem orzechowym
- przekąski (100g/os.): paterki z łososiem wędzonym udekorowane oliwkami, sałatą dekoracyjną, jajka nadziewane pastą paprykową lub inną
- pieczywo jasne i ciemne

7. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: szarlotka, sernik, ciastka kruche (2 rodzaje), mini drożdżówki (z dżemem, jabłkami)
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe.

8. Usługa cateringowa - Sesja posterowa w dniu 18.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
 - Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń
 - Ciasto (100g/os.): sernik, piernik, ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje)
 - Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany + owoce sezonowe
 - Dania gorące, 2 mięsne i 1 wegetariańskie (w proporcji 2:2:1):
 - Wołowina po burgundzku (100g/os.)+ do wyboru : ryż lub ziemniaki + zestaw surówek.
 - Leczo (150g/os.)
 - Warzywa na gorąco (150g/os.)
 - Przekąski:
 - wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): schab nadziewany z brzoskwinia, kiełbasa podsuszana, boczek pieczony
 - ryby (100g/os.): łosoś wędzony, dorsz po grecku, ryby w galarecie: szczupak, sandacz, sola,
 - sałatki (100g/os.): jarzynowa, sałatka zielona z różnych sałat z rukolą, nicejska
 - przekąski (150g/os.): paterki z łososiem wędzonym udekorowane oliwkami, sałatą dekoracyjną, śledzie po wiejsku, bułeczki francuskie z nadzieniem warzywnym
 - Sery (50g/os.) – min. 3 gatunki, ozdobione owocami i orzechami
 - pieczywo jasne i ciemne
 - Owoce filetowane na półmiskach (50g/os.): melon, kiwi, pomarańcze
 - sosy do mięs: żurawinowy, majonezowo-jogurtowy z czosnkiem

9. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 19.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: ciasto czekoladowe, ciasto z owocami, ciastka kruche (2 rodzaje), ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje)
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe.

10. Usługa cateringowa - Lunch w dniu 19.09.2012r. dla około 110 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy- bez ograniczeń
- Ciasto (50g/os.): ciasto z owocami, sernik
- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany +owoce sezonowe
- Dania gorące,(w proporcji 2:2:1):
 - Pulpeciki cielęce z sosem koperkowym (150g/os.) + ziemniaki opiekane (100g/os.)
 - Paprykarz z indyka z warzywami (150g/os.)
 - Borowiki w śmietanie (150g/os.)
- Przekaski:
 - wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): kielbasa podsuszana, polędwiczki drobiowe z morelą
 - sałatki (100g/os.): cesarska, sałatka z wędzonym łososiem
 - przekąski (100g/os.): boczek opiekany ze śliwką, mini naleśniki ze szpinakiem
 - pieczywo jasne i ciemne

11. Usługa cateringowa - Bankiet w dniu 19.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Pałac Biskupów Krakowskich w Kielcach,

Kielce, Plac Zamkowy 1

Bankiet na zewnątrz (część ogrodowa)

Wykonawca zapewni następujący sprzęt cateringowy : stoliki kawiarniane, krzesła , pokrowce na krzesła, dekoracje kwiatowe ze świeżych kwiatów, obrusy, świece, w miarę potrzeb białe eleganckie zadaszenie

Menu

Finger food – mix : 12 szt/osoba

- Ruloniki z szynki parmeńskiej i melona
- Chorizo w czerwonym winie

- Krewetki w koronie po tajsku
- Figi z serem pleśniowym
- Małże z masłem czosnkowo-ziółowym
- Roladki naleśnikowe nadziewane kawiolem, avocado i serem typu ricotta
- Mini ptysie z pomidorową salsą
- Kruche babeczki nadziewane krewetkami curry
- Zapiekane ciastka z risotto z grzybami i serem typu camembert
- Szaszłyczki z pomidorków z mozzarellą i bazylią
- Koreczki z kurczaka z sosem barbecue z cytryną
- Ruloniki z łososia wędzonego nadziewane musem chrzanowym
- Salami nadziewane serem
- Koreczki z wołowiny z sosem jabłkowo-chrzanowym
- Pikantne kulki krewetkowe
- Nadziewane suszone śliwki
- Mini tartaletki z ricottą
- Roladki z wędzonego łososia i pstrąga z musem chrzanowym na pumperniku
- Pacuszki ze szpinakiem i serem feta
- Rożki z rostbefu nadziewane serem pleśniowym typu blue z kiełkami słonecznika na czosnkowych grzankach
- Mini grzaneczki z warzywnym tatarem na roszone

Bufet z napojami – bez ograniczeń

Napoje gorące : kawa z espresso , różne rodzaje herbat (zielona, czarna, owocowa, earl grey) + dodatki (mleko , mleko light, cukier biały, cukier trzcinowy, cytryna)

Napoje zimne : soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejfrut)

Woda mineralna gazowana, niegazowana

Napoje gazowane : coca-cola, fanta, sprite

Dodatki do napojów zimnych : lód, limonka, mięta.

Bufet słodki - petit fours : 200g/osoba

- Mini serniczki wiedeńskie
- Mini miodowniczek z orzechami włoskimi
- Mini ptysie z kremem czekoladowym
- Mini eklerki z malinami
- Mini bretońskie ciasteczka czekoladowe z kremem amaretto
- Mini babeczki owocowe z wiśniami i likierem
- Rożki kruche z konfiturą wiśniową, z orzechami

Mini desery : 150g/osoba

- Panacotta
- Krem waniliowy
- Warstwowy deser malinowy
- Tiramisu
- Amaretto

Patery z krojonymi owocami 100g/osoba

Kosze z owocami sezonowymi 100g/osoba

Bankiet w środku

Menu:

Przystawka : 110g/osoba

Ruloniki z wędzonego łososa nadziewane musem chrzanowym
Vitello tonato

Zupa : 250 ml/osoba

Krem szpinakowy z gorgonzolą, gruszką i orzeszkami pini

Danie główne : 180g/osoba

Bitki cielęce po włosku z oliwkami i estragonem

Filet z kaczki w pomarańczach podany z konfiturą z czerwonej cebuli

Dodatki : 150g/osoba

Kluseczki gnocci

Ziemniaczki zapiekane z rozmarynem

Risotto warzywne

Surówki 200g/osoba

Warzywa z wody : brokuł, kalafior, mini marchewki, fasolka szparagowa itp.

Surówka z fasolki szparagowej i pomidorów

Mix sałat z suszonymi pomidorami

Surówka z selera naciowego i kopru włoskiego

Deser : 120g/osoba

Krem brulee z owocami leśnymi i listkiem mięty

Zimny bufet : 80g/osoba

Patery mięs i wędlin tradycyjnych i pieczonych :

- karczek w ziołach

- schab z owocami – śliwki, morele

- polędwica w ostrych przyprawach

- kabanosy z dziczyzny

- szynka po staropolsku w marynacie korzennej

+ dipy : żurawinowo-chrzanowy

Paszтет z dziczyzny garniowany borówką czerwoną 60g/osoba

Paszтет z gęsich wątróbek foie gras 50g/osoba

Galantyna drobiowa 40g/osoba

Jajka przepiórcze faszerowane różnymi pastami 50g/osoba

Pieczarki faszerowane bryndzą i ziołami 50g/osoba

Mini paszteciki z różnymi nadzieniami : kapusta i grzyby, kasza gryczana, szpinak 1 szt/osoba (min. 80 g/osoba)

Terrina z królika 40g/osoba

Ryby : 250g/osoba

- Łosoś w galarecie na białym winie + sos chrzanowy i kapary (ryba w całości)
- Szczupak faszerowany a'la Radziwiłł
- Terrina z pstrągą z zielonym pieprzem na pumperniku
- Śledziki z mango w śmietanie
- Mini tymbaliki z łososiem i pstrągiem
- Raki po polsku

Sałatki : 250g/osoba

- Sałatka z fasoli z kozim serem
- Sałatka z kurczaka i winogron
- Sałatka włoska ziemniaczana z grillowaną szynką parmeńską
- Sałatka z owoców morza
- Sałatka pieczarkowa

Deski serów polskich : sery z miętą , z ziołami, oscypki - sery podane w asyście świeżych i suszonych owoców oraz orzechów 80g/osoba

Marynaty i pikle : borowiki w miodzie, gruszki, śliwki w occie, grzyby leśne, ogórki ze śliwownicą łącką 100g/osoba

Pieczyno w kilku gatunkach - bez ograniczeń

Ciasta : 200g/osoba

- sernik wiedeński
- miodownik z orzechami włoskimi
- beza Pawłowa z owocami leśnymi
- szarlotka z kremem orzechowym
- ciasto ananasowe
- tarta gruszkowa
- tarta migdałowa z białą czekoladą

Bufet z napojami – bez ograniczeń

Napoje gorące : kawa z ekspresu , różne rodzaje herbat (zielona, czarna, owocowa, earl grey) + dodatki (mleko , mleko light, cukier biały, cukier trzcinowy, cytryna)

Napoje zimne : soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejfrut)

Woda mineralna gazowana, niegazowana

Napoje gazowane : coca-cola, fanta, sprite

Dodatki do napojów zimnych : lód, limonka, mięta,

12. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki z wyciskanych świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: szarlotka, sernik, ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje), mini pączki
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe

13. Usługa cateringowa - Lunch w dniu 20.09.2012r dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń,
- Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń
- Ciasto (50g/os.): szarlotka, babeczki z nadzieniem
- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany + owoce sezonowe
- Dania gorące,(w proporcji 2:2:1):
 - Beufstrogonov drobiowy (150g/os.)
 - Polędwiczki wieprzowe w miodzie (150g/os.) +do wyboru : ryż (100g/os.) lub ziemniaki + zestaw surówek
 - Tarta z warzywami (150g/os.)
- Przekąski:
 - wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): boczek pieczony, schab nadziewany z brzoskwinia
 - sałatki (100g/os.): sałatka zielona z różnych sałat z rukolą, sałatka śledziowa w jabłku
 - przekąski (100g/os.): jajka z kawiozem, tarta łososiowa
 - pieczywo jasne i ciemne

14. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, sprite, coca-cola, fanta - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: ciasto czekoladowe, sernik, ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje), babeczki z nadzieniem
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe

15. Usługa cateringowa - Przerwa kawowa w dniu 21.09.2012r. dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, cukier, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, fanta, sprite - bez ograniczeń,
- Ciasto (100g/os.), różne rodzaje: szarlotka, ciasto orzechowe, ciastka kruche (2 rodzaje), ciastka drobne w papilotach (2 rodzaje)
- Owoce (100g/os.), różne rodzaje: winogrona, banany, mandarynki + owoce sezonowe

16. Usługa cateringowa - Lunch w dniu 21.09.2012r dla około 100 osób

Miejsce cateringu: Wydział Matematyczno-Przyrodniczy, ul. Świętokrzyska 15, Kielce

Menu:

- Kawa, herbata, mleko, cytryna, woda mineralna gazowana/niegazowana, soki wyciskane ze świeżych owoców, coca-cola, sprite, fanta - bez ograniczeń ,
- Nektar- różne rodzaje: pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy - bez ograniczeń
- Ciasto (50g/os.): ciasto orzechowe, piernik
- Owoce (100g/os.): winogrona, mandarynki, banany +owoce sezonowe

- Dania gorące,(w proporcji 1:2:3):
 - Ryba w pomidorkach koktajlowych i rozmarynie (150g/os.) + ziemniaki opiekane (100g/os.)
 - Gołąbki z sosem grzybowym (200g/os.)
 - Pierś z kurczaka (200g/os.) + do wyboru: ryż lub ziemniaki + zestaw surówek
- Przekąski:
 - wędliny i mięsa pieczone (150g/os.): szynka, polędwiczki drobiowe z morelą
 - sałatki (100g/os.): porowa z kukurydzą, nicejska
 - przekąski (100g/os.): śledzie po wiejsku, bułeczki francuskie z nadzieniem warzywnym
 - pieczywo jasne i ciemne

Uwaga:

Wszystkie dania ciepłe muszą być podawane z podgrzewaczy.

Formularz

OŚWIADCZENIE
o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu

W związku z przystąpieniem

..... z siedzibą w ul.....

do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

.....
prowadzonego **w trybie przetargu nieograniczonego** składam oświadczenie w oparciu o przepisy art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm.), że reprezentowany przeze mnie podmiot, spełnia warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia¹;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia¹;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej¹;

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 233 §1 k.k.

..... dnia r.

.....
uprawniony do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

¹ Zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp: Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobami zdolnymi do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

Formularz

**OŚWIADCZENIE
o braku podstaw do wykluczenia**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.

.....
prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego
w imieniu:

.....
.....
(pełna nazwa Wykonawcy)

składam oświadczenie, że wobec reprezentowanego przeze mnie podmiotu, brak jest podstaw do wykluczenia z niniejszego postępowania na dzień składania.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 233 §1 k.k.

..... dnia r.

.....
uprawniony do składania oświadczeń woli
w imieniu Wykonawcy

.....
(nazwa firmy)

.....
(dokładny adres)

.....
(NIP/REGON)

OFERTA (formularz)

**Uniwersytet
Jana Kochanowskiego w Kielcach
25-369 Kielce
ul. Żeromskiego 5**

Nawiązując do postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usług cateringowych dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 16-21.09.2012r.:

1. Oferujemy wykonanie zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę bruttozł (słownie złotych:
..... ; w tym kwota netto
.....zł ; i podatek VAT % w wysokościzł. – łącznie za całość zamówienia.

Lp.	Przedmiot zamówienia Nazwa usługi	Ilość osób - około	Cena netto za 1 osobę	Cena brutto za 1 osobę	Wartość netto	Wartość brutto
1	2	3	4	5	6	7
1.	Usługa cateringowa Reception w dniu 16.09.2012r.	100				
2.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r.	100				
3.	Usługa cateringowa - Lunch w dniu 17.09.2012r.	100				
4.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r.	100				
5.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r	100				

6.	Usługa cateringowa - Lunch w dniu 18.09.2012r	100				
7.	Usługa cateringowa - Sesja posterowa w dniu 18.09.2012r	100				
8.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r	100				
9.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 19.09.2012r	100				
10.	Usługa cateringowa - Lunch w dniu 19.09.2012r	100				
11.	Usługa cateringowa - Bankiet w dniu 19.09.2012r	100				
12.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r	100				
13.	Usługa cateringowa - Lunch 20.09.2012r.	100				
14.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r	100				
15.	Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 21.09.2012r	100				
16.	Usługa cateringowa - Lunch w dniu 21.09.2012r	100				
Razem za całość zamówienia:						

2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: po podpisaniu umowy będziemy odpowiedzialni za świadczenie usług cateringowych w terminie 16-21.09.2012r. w Kielcach.
3. Cena brutto oferty zawiera wszelkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.

OŚWIADCZAMY ŻE:

1. Zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
2. Niniejsza oferta w pełni spełnia wymagania Specyfikacji Istotnych warunków Zamówienia.
3. Oświadczamy, że podane w ofercie ceny będą obowiązywały w całym okresie realizacji przedmiotu zamówienia i nie będą podlegały podwyższeniu.
4. Pozostajemy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia, w którym upłynął termin składania ofert.
5. Akceptujemy postanowienia zawarte w projekcie umowy stanowiącym załącznik nr 5 do SIWZ i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach przedstawionych w projekcie umowy, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
6. Składam/y niniejszą ofertę w imieniu własnym*/ jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia*.
7. Osobą upoważnioną do kontaktu z Zamawiającym jest:
....., tel.
8. Pełnomocnik w przypadku składania oferty wspólnej:
Imię i nazwisko
Telefon Faks
9. Oświadczamy, że nie powierzamy zamówienia podwykonawcom*/ powierzamy wykonanie części zamówienia podwykonawcom * w zakresie
.....
.....
.....

Miejscowość..... , dnia.....

.....
(podpis i pieczęć imienna
przedstawiciela Wykonawcy/Pełnomocnika)

***) niepotrzebne skreślić**

Załącznik nr 5 do SIWZ

UMOWA DP/2310/...../2012 (Projekt)

zawarta w Kielcach w dniu pomiędzy:

Uniwersytetem Jana Kochanowskiego w Kielcach, ul. Żeromskiego 5, 25-369 Kielce, zwanym dalej Zamawiającym, reprezentowanym przez:

Mgr Janinę Pierścińską – Kanclerz

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

....., z siedzibą w przy ulicy wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, wysokość kapitału zakładowego, w przypadku spółki akcyjnej wysokość kapitału zakładowego..... i kapitału wpłaconego, zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1.

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)

(imię i nazwisko), przedsiębiorcą działającym pod firmą z siedzibą w przy ulicy, wpisanym do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez..... pod numerem, zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

w rezultacie dokonania wyboru oferty Wykonawcy w drodze postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759 ze zm.) została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1.

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia nw. kompleksowych usług cateringowych dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 16-21.09.2012r.:
 - 1) Usługi cateringowej Reception w dniu 16.09.2012r. dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
 - 2) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r. dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
 - 3) Usługa cateringowa - Lunch w dniu 17.09.2012r. dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
 - 4) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 17.09.2012r. dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
 - 5) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
 - 6) Usługa cateringowa - Lunch w dniu 18.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę

- 7) Usługa cateringowa - Sesja posterowa w dniu 18.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 8) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 18.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 9) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 19.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 10) Usługa cateringowa - Lunch w dniu 19.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 11) Usługa cateringowa - Bankiet w dniu 19.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 12) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 13) Usługa cateringowa - Lunch 20.09.2012r. dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 14) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 20.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 15) Usługa cateringowa - przerwa kawowa w dniu 21.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę
- 16) Usługa cateringowa - Lunch w dniu 21.09.2012r dla około 100 osób w cenie zł brutto za 1 osobę.

2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji umowy, zgodnie z Przedmiotem zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do SIWZ.

3. Integralną część umowy stanowią :
 - Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia,
 - Oferta Wykonawcy.

4. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie kwalifikacje oraz środki niezbędne do prawidłowego wykonania umowy.

§ 2.

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za wykonane usługi kwotę wynikającą z faktycznej liczby uczestników i ceny za 1 uczestnika. Liczba uczestników ustalona zostanie na podstawie protokołu podpisanego przez strony.
2. Zapłata nastąpi na podstawie faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę po zrealizowaniu całości przedmiotu umowy, w ciągu 30 dni licząc od dnia jej otrzymania, na konto Wykonawcy Nr

§ 3.

Osoby wyznaczone do kontaktu w sprawie realizacji umowy:

1. Ze strony Zamawiającego:, tel.
2. Ze strony Wykonawcy:, tel.

§ 4.

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Wykonawca

zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 5000,00 zł. Kara zostanie potrącona z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.

2. Ponadto Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia niezależnie od kar umownych odszkodowania na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego.

3. W przypadku odstąpienia od umowy wskutek okoliczności od Zamawiającego niezależnych, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 000,00 zł.

§ 5

Wykonawca nie może powierzyć wykonania zobowiązań wynikających z niniejszej umowy innej osobie bez zgody Zamawiającego.

§ 6.

Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy, po wyczerpaniu polubownego sposobu ich rozstrzygnięcia, rozpoznaje właściwy ze względu na wysokość przedmiotu sporu sąd powszechny w Kielcach.

§ 7.

W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.

§ 8.

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający i jeden Wykonawca.

ZAMAWIAJĄCY :

WYKONAWCA: