

UNIwersytet JANA KOCHANOWSKIEGO W KIELCACH
ul. Żeromskiego 5
25-369 Kielce
tel. 41 349 72 77

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Na świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach *Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Demokracja i uniwersytet w erze globalnej transformacji”*

**POSTĘPOWANIE PROWADZONE W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO
O WARTOŚCI PONIŻEJ PROGU OKREŚLONEGO W ART. 11 UST.8 USTAWY PRAWO
ZAMÓWIENÍ PUBLICZNYCH *tj. poniżej 200.000,00 euro w przypadku usług.***

Znak sprawy: DP/2310/185/12

I. ZAMAWIAJĄCY

Zamawiającym jest *Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach*
Ul. Żeromskiego 5
Tel. 041 349 72 77

II. TRYB POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, art.10 ust.1 oraz 39 do 46 ustawy Prawo zamówień publicznych.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

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

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowych usług cateringowych dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach dla około 90 osób w dniach 28 - 30.10.2012 r. w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Demokracja i uniwersytet w erze globalnej transformacji”

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

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

IV. OFERTY CZĘŚCIOWE

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie należy zrealizować w terminie 28-30.10.2012r. zgodnie z harmonogramem zawartym w załączniku nr 1 do SIWZ - Przedmiot zamówienia.

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

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

- posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- posiadania wiedzy i doświadczenia, tj. 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 o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 zł brutto każda.
- 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,wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami.
 - dysponują minimum 1 samochodem przystosowanym do przewozu żywności,
- sytuacji ekonomicznej i finansowej.

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

UWAGA

Wykonawca może polegać na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy na wiedzy i doświadczeniu lub potencjale technicznym innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca

w takiej sytuacji zobowiązany jest wykazać Zamawiającemu, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia.

3. Ocena spełniania ww. warunków odbędzie się zgodnie z zasadą spełnia/nie spełnia w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w pkt.VII niniejszej SIWZ. Z treści załączonych dokumentów musi wynikać jednoznacznie, że Wykonawca spełnił ww. warunki.

VII. WYKAZ OSWIADCZEN I DOKUMENTÓW, JAKIE MAJA DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTEPOWANIU ORAZ DOKUMENTÓW, JAKIE MAJA DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU WYKAZANIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTEPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 24UST.1 USTAWY PZP

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 zgodne z treścią art. 22 ust.1 ustawy Pzp, sporządzone wg wzoru stanowiącego 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 (*zamawiający prosi o podanie pełnych dat tj. dzień, miesiąc rok*) i odbiorców, wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie (np. referencje).Zamawiający wymaga udokumentowania minimum 2 usług odpowiadających przedmiotowi zamówienia o wartości nie mniejszej niż 50.000,00 zł brutto każda.

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, wraz z informacją o podstawie do dysponowania tymi osobami, oraz **oświadczenie**, że osoby które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia posiadają aktualne badania lekarskie;

d) **wykaz samochodów** przystosowanych do przewozu żywności- minimum 1 samochód .

2. W przypadku, gdy Wykonawca będzie polegał na wiedzy i doświadczeniu lub potencjale technicznym innych podmiotów, zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, że 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.

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:

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**),

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.

4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu , o którym mowa w pkt. VII. 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.

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 VII.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. VII.3.2) SIWZ odnośnie terminu wystawienia dokumentu stosuje się odpowiednio.

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 VII.3. SIWZ każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia składa oddzielnie, pozostałe dokumenty mogą być składane wspólnie.

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.

8. Ponadto do oferty należy dołączyć:

- dowód wpłaty wadium;

- dokument, z którego będzie wynikać uprawnienie do podpisania oferty.

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

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.

2. Zamawiający wyznacza do kontaktowania się z Wykonawcami:

Wioletta Baran - Dział Zamówień Publicznych UJK – tel. (041) 349-73-32, fax (041) 349 72 75 adres e-mail: dzp@ujk.kielce.pl

IX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Warunkiem udziału w postępowaniu jest wniesienie przelewem wadium w kwocie :

1.400,00 zł (słownie : jeden tysiąc czterysta 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 Warszawa S.A.

Nr 17 1030 1508 0000 0008 0371 1208.

Na dowodzie przelewu należy wpisać „Wadium– Znak sprawy DP/2310/185 /12 Catering dla Historii.

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.

X. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

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

XI. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERT.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertą.
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.
3. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.
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.
5. Pełnomocnictwo - jeśli 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.
6. Potwierdzenie „za zgodność z oryginałem” kopii składanych wraz z ofertą oświadczeń/dokumentów (nie dotyczy pełnomocnictwa) dotyczy każdej zapisanej strony kserokopii dokumentu lub oświadczenia.
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.
8. Zaleca się, aby strony oferty były trwale ze sobą zszyte i kolejno ponumerowane.
9. Wszelkie poprawki w tekście oferty muszą być naniesione w czytelny sposób i parafowane przez osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
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 05.10.2012 r. godz. 11:15** (znak sprawy: DP/2310/185/12).
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.
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.

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.

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...”.

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”.

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.

XII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

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 **05.10.2012r do godz. 11:00** .

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

3. **Otwarcie ofert** nastąpi **05.10.2012r o godz. 11:15** w siedzibie Zamawiającego tj. Kielce, ul. Żeromskiego 5, pok. nr 5 , parter.

4. Otwarcie ofert jest jawne.

XIII. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY

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

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

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.

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.

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

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%

2. Szczegółowe kryteria oceny ofert:

A. 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.

B. 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 60 000,00 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 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.

3. Łączna liczba punktów otrzymanych przez daną ofertę za obydwie 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

Jako najkorzystniejsza zostanie wybrana oferta, która otrzyma największą ilość punktów łącznie za obydwie kryteria wyboru ofert przyjęte w niniejszym postępowaniu.

XV. 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.

XVI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

16.1. Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVII. 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

XVIII. 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.)

XIX. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

19.1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia uzupełniającego.

XX. 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

Podpisy komisji:

1.
2.
3.
4.
5.
6.

.....
ZATWIERDZAM

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług cateringowych dla około 90 osób w ramach **Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Demokracja i uniwersytet w erze globalnej transformacji”** współorganizowanej przez Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach Kielcach w dniach 28 - 30.10.2012r.

Przewidywane rodzaje posiłków:

- Przerwa kawowa
- Lunch
- kolacja

Wykonawca w ramach realizowanych usług zapewni:

1. osprzęt cateringowy tj. stoły okrągłe, stoliki bankietowe, stoły bufetowe, stoliki koktajlowe , krzesła, pokrowce na krzesła w ilości odpowiedniej do ilości serwowanych potraw oraz ilości osób , dekoracje kwiatowe (zamawiający wymaga kompozycji kwiatowych ze świeżych kwiatów, nie dopuszcza się kompozycji z kwiatów sztucznych), aranżacja stołów bufetowych , aranżację barów z napojami zimnymi, obrusy, serwetki z materiału , świece , eleganckie białe zadaszenie, zastawę stołową porcelanową, sztucce nierdzewne, kieliszki i szklanki do napojów.
 2. przygotowanie, transport i podawanie posiłków w dniu wskazanym przez Zamawiającego do wskazanego przez niego miejsca i sali;
 3. świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia,
 4. przestrzeganie przepisów prawnych oraz sanitarnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych,
 5. przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
 6. zapewnienie estetycznego i sprawnego podawania posiłków przez wykwalifikowaną i stosownie ubraną obsługę kelnerską,
 7. zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu każdego z posiłków oraz przywrócenia sal i zaplecza do stanu pierwotnego.
 8. Wykonawca będzie zobowiązany w ramach obsługi kelnerskiej do dbania o należyłą czystość elementów wystawionych na stołach, w tym przeznaczonych do wspólnego użytku gości w trakcie konsumpcji.
 9. Wykonawca wskaże osobę do kontaktu z zamawiającym, koordynującą realizację zamówienia z jego strony.
 10. 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.
- Dokładne godziny świadczenia usług zostaną uzgodnione z Zamawiającym.

Uwaga

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.

28.10.2012 (niedziela) - lunch + napoje ok. 13.00- Sala kolumnowa

- **Napoje gorące:** kawa, herbata (cukier, mleko, cytryna) bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco
- **Napoje zimne:** soki owocowe, woda mineralna (0,25 + 0,30l) - uzupełniane na bieżąco
- **Ciasteczka koktajlowe kruche** o różnych smakach: czekoladowe, kokosowe, waniliowe, bakaliowe w ilości nie mniej niż 100g/osobę, **kruche rożki** z konfitura wiśniową w ilości nie mniej niż 30 g/osobę,

- **Słone przekąski** typu paluszki z sezamem, z makiem, z solą, krakersy, orzeszki słone – bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco

Asortyment uzupełniany na bieżąco

Lunch (buffet stojąco-siedzący):

Przystawki w ilości nie mniej niż 180g/osobę:

- ✓ Paszтет garniowany borówką czerwoną
- ✓ Pomidory z mozzarellą i bazylią
- ✓ Ruloniki z wędzonego łososa w musie chrzanowym

Zupa w ilości nie mniej niż 250 ml/osobę:

- Krem z borowików z grzankami i parmezanem

Danie główne:

- polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami w sosie włoskim w ilości nie mniej niż 160 g/osobę
- filet z drobiu faszerowany warzywami w panierce orzechowej w ilości nie mniej niż 160g/osobę
- camembert zapiekany z żurawiną (opcja dla jaroszy) ok. 140g/osobę

Dodatki w ilości nie mniej niż 250 g/osobę:

- ziemniaki zapiekane z ziołami
- kluseczki gnocci

Surówki w ilości nie mniej niż 100g/osobę

- ✓ Surówka z marchewki z pomarańczą
- ✓ Surówka z selera korzennego
- ✓ Surówka z czerwonej kapusty z ananase

Deser

- Bretońskie ciasto czekoladowe na sosie waniliowym w ilości nie mniej niż 150g/osobę
- Krojone owoce podane na paterach nie mniej niż 100 g/osobę

29.10.2012 r. poniedziałek

Przerwa kawowa ok. 10.30 - 11.00 (na bieżąco uzupełniany asortyment)

- **Napoje gorące:** kawa, herbata (cukier, mleko, cytryna) bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco
- **Napoje zimne:** soki owocowe, woda mineralna (0,25 + 0,30l) - uzupełniane na bieżąco
- **Ciasteczka koktajlowe kruche** o różnych smakach: czekoladowe, kokosowe, waniliowe, bakaliowe w ilości nie mniej niż 100g/osobę, **kruche rożki** z konfiturą wiśniową w ilości nie mniej niż 30 g/osobę,
- **Słone przekąski** typu paluszki z sezamem, z makiem, z solą, krakersy, orzeszki słone – bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco

Lunch (buffet stojąco-siedzący) Sala kolumnowa

Przystawki w ilości nie mniej niż 180 g/osobę

- Kruche babeczki nadziewane sałatką ryżową
- Ruloniki z szynki parmeńskiej i ogórka
- Mini tymbaliki z łososem i pstrągiem

Zupa w ilości nie mniej niż 250 ml/osobę

- Włoska zupa warzywna Minestrone

Dania główne :

- ✓ Roladki z indyka faszerowane szpinakiem i papryką w sosie borowikowym nie mniej niż 170g/osoba
- ✓ Pieczeń ze schabu w sosie myśliwskim nie mniej niż 160g/osoba
- ✓ Warzywna rattatouille - (opcja dla jaroszy) nie mniej niż 200g/osoba

Dodatki w ilości nie mniej niż 250g/osoba

- ✓ Risotto warzywno
- ✓ Ziemniaczki zapiekane z ziołami

- ✓ Surówki - łącznie 100 g/osoba
- ✓ Surówka z białej kapusty z porem
- ✓ Surówka z ogórków zielonych po ukraińsku
- ✓ Mix sałat

Deser:

- ✓ Kruche ciasto ze śliwkami w ilości nie mniej niż 150g/osoba
- ✓ Krojone owoce podane na paterach nie mniej niż 100 g/osobę

Kolacja „zasiadana” ok. godziny 19.00 - Aula

Przystawka :

- Paszтет z dziczyzny garniowany borówką czerwoną podany z musem chrzanowym nie mniej niż 150g/osoba

Danie główne :

- Zrazy a'la Radziwiłł porcje nie mniejsze niż 180g/osoba
- Kasza gryczana z podrobami nie mniej niż 150g/osoba
- Ćwikła z chrzanem ok. 100g/osoba
- Lazania ze szpinakiem – (opcja dla jaroszy) w ilości ok. 250g/osoba

Desery w ilości ok. 200g/osoba

- Owoce leśne w sosie waniliowym
- Szarlotka z kremem orzechowym
- Miodownik z orzechami włoskimi

Zimny bufet ok. 100 g/osoba

1. paterę mięs i wędlin tradycyjnych i pieczonych + dip żurawinowo - chrzanowy
 - ✓ karczek w ziołach
 - ✓ schab z owocami
 - ✓ polędwica w ostrych przyprawach
 - ✓ szynka tradycyjna
 - ✓ kabanosy
 - ✓ wędzonka Lisiecka

2.Paszтет jesienny z warzywami nie mniej niż 30g/osoba

3.Galantyna nie mniej niż 30g/osoba

4. Tymbaliki drobiowe nie mniej niż 50g/osoba

5. Plastry kurczaka marynowanego z sezamem i imbirem nie mniej niż 30g/osoba

6.Ryba po grecku 60g/osoba

7.Śledziki w przyprawach korzennych 50g/osoba

8.Deski serów 80g/osoba

9.Marynaty i pickle : korniszonki, pieczarki, grzybki leśne, papryka, cebulki, oliwki, 100g/osoba

Salatki w ilości ok. 200g/osoba

- ✓ Sałatka tuńczykowa
- ✓ Sałatka cesarska
- ✓ Śródziemnomorska sałatka z pomarańczy i czerwonej cebuli

Pieczyno - bez ograniczeń

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki (cukier, mleko, cytryna) - bez ograniczeń

Napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna 0,25l + 0,30 l

30.10.2012 r. wtorek, godzina: 10.00-10.30 sala Kolumnowa

Przerwa kawowa (na bieżąco uzupełniany asortymeny)

- **Napoje gorące:** kawa, herbata (cukier, mleko, cytryna) bez ograniczeń,
- **Napoje zimne:** soki owocowe, woda mineralna (0,25 + 0,30l) - uzupełniane na bieżąco
- **Ciasteczka koktajlowe kruche** o różnych smakach: czekoladowe, kokosowe, waniliowe, bakaliowe w ilości nie mniej niż 100g/osobę, **kruche rożki** z konfitura wiśniową w ilości nie mniej niż 30 g/osobę,
- **Słone przekąski** typu paluszki z sezamem, z makiem, z solą, krakersy, orzeszki słone – bez ograniczeń, uzupełniane na bieżąco

Lunch (buffet stojąco-siedzący), Sala kolumnowa, godzina:13-14.30

Przystawki w ilości nie mniej niż 180g/osoba

- Pieczarki faszerowane serem blue
- Mini paszteciki z nadzieniem mięsnym
- Śledziki w przyprawach korzennych

Zupa w ilości 250 ml/osoba

- ✓ Krem z brokułów z prażonymi płatkami migdałów

Dania główne :

- Kurczak po hiszpańsku nie mniej niż 160g/osoba
- Wołowina po burgundzku nie mniej niż 160g/osoba
- Pierogi ze szpinakiem i fetą (opcja dla jaroszy) nie mniej niż 250g/osoba

Dodatki w ilości nie mniej niż 250g/osoba

- Risotto warzywne
- Kopytka szpinakowe
- Surówki – 100g/osoba
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka wiosenna z pomidorów i ogórków
- Surówka z brokułów

Deser

Ciasto z owocami i galaretką porcje nie mniejsze niż 150g/osoba

Patery z owocami krojonymi nie mniej niż 100g/osoba

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki (cukier, mleko, cytryna) - bez ograniczeń

Napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna 0,25l + 0,30 l

Kolacja zasiadana ok. godziny 20.00

Miejsce organizacji : Wojewódzki Dom Kultury - Sala Lustrzana

Przystawka w ilości 120g/osoba

- ✓ Szyńka po staropolsku podana w asyście marynowanej gruszki i żurawiny oraz sosu musztardowo-miodowego

Danie główne :

- ✓ Kaczka w pomarańczach podana z konfiturą z czerwonej cebuli w ilości nie mniej niż 160g/osoba
- ✓ Ziemniaczki puree w ilości 120g/osoba
- ✓ Rukola z suszonymi pomidorami i kozim serem w ilości 100g/osoba

Desery w ilości 200g/osoba

- ✓ Lody waniliowe na musie brzoskwiniowym z sosem malinowym i melisą
- ✓ W-Z

Zimny bufet

1. Patery mięs i wędlin tradycyjnych i pieczonych w ilości 100g/osoba

- ✓ karczek w ziołach
- ✓ schab z owocami
- ✓ polędwica w ostrych przyprawach
- ✓ szynka
- ✓ baleron
- ✓ pasztet z dziczyzny garnirowany borówką czerwoną
- ✓ + dip tzatziki

2. Pasztet z dziczyzny garnirowany borówką czerwoną w ilości 50g/osoba

3. Filet z pstrąga a'la carpione w warzywach w ilości 50g/osoba

4. Łosoś w galarecie na białym winie + sos chrzanowy i kapary (ryba w całości) w ilości 70g/osoba

5. Deski serów : sery twarde, półtwarde, pleśniowe, z ziołami, z miętą , oscypki, w ilości 50g/osoba

6. Sałatki w ilości 200g/osoba

- ✓ Sałatka włoska ziemniaczana z grillowaną szynką parmeńską
- ✓ Sałatka prowansalska
- ✓ Sałatka z łososia w sosie koktajlowym
- ✓ Sałatka z kurczaka i winogron
- ✓

7. Finger food – mix w ilości 6 sztuk/osoba

- Ruloniki z szynki parmeńskiej i melona
- Roladki naleśnikowe nadziewane kawiozem, avocado i serem typu ricotta
- Szaszłyeczki z pomidorków z mozzarellą i bazylią
- Koreczki z kurczaka z sosem barbecue z cytryną
- Ruloniki z łososia wędzonego

- Talarki z pesto
- Nadziewane suszone śliwki
- 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 kielkami słonecznika na czosnkowych grzankach

Deser

- ✓ Owoce krojone na paterach w ilości 100g/osoba

Pieczywo w kilku gatunkach bez ograniczeń

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki (cukier, mleko, cytryna) – bez ograniczeń

Napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna 0,25l + 0,30 l

UWAGA

Wszystkie dania ciepłe muszą być podawane z podgrzewaczy.

(WZÓR)

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:

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

(WZÓR)

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
(WZÓR)

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

Nawiązując do postępowania w trybie przetargu nieograniczonego na **świadczenie kompleksowych usług cateringowych w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Demokracja i uniwersytet w erze globalnej transformacji”** dla Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 28-30.10.2012 r.

1. Oferujemy wykonanie zamówienia w zakresie objętym Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia za cenę bruttozł(słownie..... złotych, ; w tym kwota nettozł ; 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.	Kompleksowa usługa cateringowa dla Uczelni w dniach 28-30.10.2012 r.	90				
Razem za całość zamówienia:						

2. Termin realizacji przedmiotu zamówienia: po podpisaniu umowy będziemy odpowiedzialni za świadczenie usług cateringowych w terminie 28-30.10.2012r. w Kielcach.
3. Cena brutto oferty zawiera wszelkie koszty związane z prawidłowym wykonaniem przedmiotu zamówienia.

OŚWIADCZAMY ŻE:

- Zapoznaliśmy się z treścią Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 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*

PROJEKT
UMOWA NR DP/2310//12

zawarta w dniu 2012 r. w Kielcach pomiędzy:
UNIwersytetem Jana Kochanowskiego w Kielcach z siedzibą w Kielcach przy ul. Żeromskiego 5,
zwanym w treści umowy „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

1.-

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, wpisa-
nym do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej
przez..... pod numerem, zwanym w treści
umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1.-

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 następującej treści:

§ 1.

1. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia kompleksowej usługi cateringowej dla ok. 90osób w ramach Międzynarodowej Konferencji Naukowej pt. „Demokracja i uniwersytet w erze globalnej transformacji” współorganizowanej przez Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach w dniach 28-30.10.2012 r.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji umowy, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do SIWZ oraz swoją ofertą.
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 kwotą wynikającą z faktycznej liczby uczestników i ceny za 1 uczestnika. Liczba uczestników ustalona zostanie na podstawie protokołu podpisanego przez strony, przy czym nie może ona się różnić od liczby wskazanej w § 1 o więcej niż 10 %.
2. Cena za wykonanie usługi dla jednego uczestnika wynosi.....zł brutto (słownie.....)

3. 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 wskazane na fakturze.
4. Podstawą wystawienia faktury będzie protokół o którym mowa w ust.1.

§ 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 10 % wynagrodzenia określonego w § 2 ust.1 niniejszej umowy. Kara może zostać potrącona z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.

2. 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 niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 20% wynagrodzenia określonego w § 2 ust.1. niniejszej umowy.

§ 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:

PROTOKÓŁ ODBIORU z dnia

Dostawca:
.....
.....
.....

Odbiorca: **Uniwersytet Humanistyczno-Przyrodniczy
Jana Kochanowskiego w Kielcach
ul. Żeromskiego 5, 25-369 Kielce**

Miejsce odbioru:
.....
.....
.....

Data odbioru:

.....
(Nazwa usługi)
.....

.....
Strony oświadczają, że wykonana usługa jest zgodna / nie zgodna* z zapisami umowy nr DP/2310/ /12 z dnia
.....

Protokół spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.

Strona przekazująca:

Strona odbierająca:

***Niepotrzebne skreślić**