

UCHWAŁA NR 4056/2017

ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO

z dnia 27-07-2017r.

w sprawie: zatwierdzenia zasad udzielenia zamówienia publicznego zawartych w ogłoszeniu o zamówieniu oraz powołania komisji przetargowej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Na podstawie art. 41 ust. 1 i art. 57 ust. 5 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. z 2016r., poz. 486 ze zm.) w związku z art. 3 ust. 1 pkt. 1 i art. 138o oraz art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015r. poz. 2164 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwała, co następuje:

§ 1

Zatwierdza się zasady udzielenia zamówienia publicznego w procedurze przewidzianej dla usług społecznych zawarte w ogłoszeniu o zamówieniu, stanowiące załącznik do uchwały pn.: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

§ 2

1. Powołuje się komisję przetargową do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego określonego w § 1.
2. Ustala się skład komisji przetargowej:

Przewodniczący	- Maria Hydzik
Sekretarz	- Danuta Józwiak
Członek	- Anna Dąbkiewicz
Członek	- Weronika Kaczmarek
3. Organizację, tryb pracy oraz obowiązki i odpowiedzialność poszczególnych członków komisji przetargowej określa Regulamin udzielania zamówień publicznych w Urzędzie Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.

§ 3

1. Upoważnia się **Sekretarza Województwa Wielkopolskiego Pana Tomasza Grudziaka** do jednoosobowej reprezentacji Zamawiającego w niniejszym postępowaniu, a w szczególności do składania oświadczeń woli i wiedzy, zatwierdzania czynności w postępowaniu, zatwierdzenia protokołu z postępowania oraz do zawarcia umowy z wybranym/mi wykonawcą/ami.
2. W przypadku nieobecności Sekretarza Województwa Wielkopolskiego Pana Tomasza Grudziaka spowodowanej urlopem, wyjazdem służbowym lub zwolnieniem lekarskim, do wykonywania czynności określonych w ust. 1 upoważnia się Zastępcę Dyrektora Biura Zamówień Publicznych Pana Macieja Hoffmana.

§ 4

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Biura Zamówień Publicznych oraz dyrektorom departamentów wskazanych w uzasadnieniu do uchwały.

§ 5

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

*Marszałek Województwa
Marek Woźniak*

**WOJEWÓDZTWO WIELKOPOLSKIE Z SIEDZIBĄ
URZĘDU MARSZAŁKOWSKIEGO
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne pod nazwą:**

**„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu
Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017
roku, z podziałem na części”**

zamówienie publiczne w procedurze przewidzianej dla usług społecznych o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 138g ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.).

Zatwierdzenie Ogłoszenia:

Znak sprawy: BZP-III.272.23.2017

Poznań, 27 lipca 2017r.

DANE ZAMAWIAJĄCEGO

1. Województwo Wielkopolskie z siedzibą
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
al. Niepodległości 34
61-714 Poznań
NIP: 778-13-46-888
Internet: <http://www.umww.pl>
2. Adres do korespondencji:
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Biuro Zamówień Publicznych
al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, pok. 1034
telefon: (061) 626 70 80
fax: (061) 626 70 81

TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi”, art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2015r., poz. 2164 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA WRAZ Z OZNACZENIEM WYNIKAJĄCYM ZE WSPÓLNEGO SŁOWNIKA ZAMÓWIEŃ CPV.

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków.

Zamawiający dopuszcza złożenie ofert częściowych – wg II części opisanych w niniejszym Ogłoszeniu, tj. zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym jednocześnie formularz cenowy (Załączniki nr: 1 i 2 do Ogłoszenia).

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy stanowią Załączniki nr: 1 oraz 2 do Ogłoszenia odpowiednio dla każdej części zamówienia.

CPV przedmiotu zamówienia: 55300000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków).

W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:

- przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149),
- przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych,
- zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu

w szczególności: termosów/ekspresu do kawy, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywana liczba osób

- estetycznego podawania posiłków,
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
- po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz wody.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztućców Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztućców, jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.
- Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
- Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie od dnia podpisania umowy nie później jednak niż do 29 grudnia 2017 roku.

Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.

W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie).

Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej niż 70% maksymalnego zakresu każdej z części określonej w ogłoszeniu.

Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy

OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

w sprawach merytorycznych i formalnych wyjaśnień udziela:

Danuta Józwiak, Biuro Zamówień Publicznych
al. Niepodległości 34, 61-823 Poznań, **tel. 61 626 70 85**, w godz.: 8:00 – 15:00
e-mail: danuta.jozwiak@umww.pl (od poniedziałku do piątku).

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT.

1. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

2. Oferta winna zawierać cenę za wykonanie poszczególnych części zamówienia zgodnie z zakresem opisanym w załącznikach do niniejszego Ogłoszenia – formularz cenowy/opis przedmiotu zamówienia oraz **PRÓBKI DAŃ wskazane w części ogłoszenia dotyczącej kryteriów oceny ofert.**
3. Oferta i wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę albo osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba uprawniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jęgo reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
4. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę. Brak podpisu skutkować będzie odrzuceniem oferty.
5. **Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty.**
6. Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
7. **Oferta, która nie będzie zawierała wymaganych dokumentów oraz próbek nie będzie rozpatrywana.**
8. Oferta winna być złożona w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym poniżej, pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy - zawierającej wewnątrz całościową ofertę dla danej części zamówienia w niniejszym postępowaniu.

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA OFERT I OTWARCIA OFERT.

1. Ofertę dla danej części należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu w Sekretariacie Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, pokój nr 1034, w terminach rozpisanych w pkt. 11.
2. Natomiast próbki dań będzie można złożyć (przygotować) w salce konferencyjnej nr 1024A, X piętro, część A. Salka do przygotowania i przedstawienia próbek posiłków zostanie udostępniona Wykonawcom co najmniej na 1 godzinę przed terminem składania ofert oraz próbek.
3. Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posiłku (dla danej części zamówienia) **do upływu terminu składania ofert.** Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół, na którym będzie mógł przedstawić próbki posiłków. Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posiłków nie może sugerować nazwy Wykonawcy.
4. Wykonawcom przed wejściem na salkę zostaną wręczone koperty z numerami, które będą oznaczały numery próbek. Każdy z Wykonawców włoży do koperty kartkę/wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją próbką posiłków.
5. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek posiłków.
6. Komisja dokona oceny próbek posiłków po otwarciu ofert. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek (dla danej części). Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy Komisji – w dniu oceny próbek danej części ok. godz. 14:30.
7. **Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Jakość i estetyka”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek. Niezłożenie próbki lub złożenie niewłaściwej próbki przez Wykonawcę spowoduje, że oferta nie będzie oceniana w danej części zamówienia, której próbki dotyczą.**
8. Próbki posiłków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych
9. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób:

10. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, Sekretariat Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: „Oferta na: Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części - DOTYCZY CZĘŚCI”, a ponadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.
11. Ofertę dla części I zamówienia należy złożyć do dnia **03-08-2017** do godz. **12:30** natomiast dla części II zamówienia do dnia **04-08-2017r.** do godz. **11:30** w siedzibie Zamawiającego przy al. Niepodległości 34 w Poznaniu, Biura Zamówień Publicznych, X piętro, część A, salka konferencyjna nr 1024A. Otwarcie złożonych ofert nastąpi:
 - a) dla części I zamówienia w dniu **3 sierpnia 2017r. o godz. 12:30**. Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi **o godz. 12:45**. Otwarcie ofert jest jawne;
 - b) dla części II zamówienia w dniu **4 sierpnia 2017r. o godz. 11:30** Ocena jakościowa przygotowanych próbek dań nastąpi w dniu **o godz. 11:45**. Otwarcie ofert jest jawne;

OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY.

1. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Cena oferty powinna być wyrażona w polskich złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z zasadami matematycznymi. Nie dopuszcza się zaokrągleń poprzez odrzucenie miejsc po przecinku.
3. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie.
4. Cena oferty musi obejmować pełny zakres wykonania przedmiotu niniejszego zamówienia.

OPIS KRYTERIÓW WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT.

1. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował kryteriami:

1) Kryterium: CENA WYKONANIA [CW] – 70% (max 70 pkt)

Liczba punktów w tym kryterium obliczona wg następującego wzoru:

$$CW = C_n / C_{bo} \times 70 \text{ pkt}$$

gdzie:

- C_w** cena wykonania zamówienia;
- C_n** najniższa cena ofertowa brutto spośród badanych ofert;
- C_{bo}** cena brutto badanej oferty.

2) Kryterium jakościowe przygotowanych próbek dań – 30%

Każdy członek komisji oceni i przyzna punkty dla każdej próbki dania wymienionego poniżej, biorąc pod uwagę dwa aspekty: estetyka podanej próbki, walory smakowe próbki dania.

W kryterium „**Jakość i estetyka**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych. Wykonawca może otrzymać maksymalnie w ramach kryterium 30 punktów, w tym:

- a) **za smak posiłku**, który będzie oceniamy indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 - niesmaczny/ produkty niskiej jakości lub nieświeże – 0 pkt
 - przeciętny/słaby - 3 pkt.
 - smaczny - 7 pkt.
 - bardzo smaczny – 10 pkt,
- b) **za wygląd zewnętrzny posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw)** - ogólny wygląd wszystkich rodzajów posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność

aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:

- niekorzystne wrażenie – 0 pkt
- przeciętne wrażenie – 3 pkt.
- dobre wrażenie – 7
- bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.

c) **za wygląd stołu (prezentacja stołu)** – ogólny wygląd stołu, estetyka i dbałość o szczegóły (np. równe/ergonomiczne ułożenie zastawy stołowej, łatwość dostępu do posiłku), dodatkowe elementy/dodatki/dekoracja - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:

- niekorzystne wrażenie – 0 pkt
- przeciętne wrażenie – 3 pkt
- dobre wrażenie – 7 pkt
- bardzo dobre wrażenie – 10 pkt.

Wykonawca zobowiązany jest **wraz z ofertą złożyć próbki następujących dań** (zgodnie z gramaturą podaną w opisie przedmiotu zamówienia). **Próbki należy złożyć w czterech egzemplarzach** dla każdej próbki dania, dla każdej części zamówienia, na którą wykonawca składa ofertę; każdy członek komisji przyzna punkty w zakresie przypisanym poniżej dla każdej próbki.

Łączna ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” za próbki a i b dla danej części zamówienia zostaną podzielone przez 2 i wynik stanowić będzie średnia arytmetyczna wynikająca z oceny obu próbek.

dla części I zamówienia zestaw menu nr 1 oraz 2 DSR (od 0 do 30 pkt):

- a) Boeuf Strogonow z mięsa wołowego (od 0 do 30 pkt),
- b) ciasto czekoladowe z kremem (od 0 do 30 pkt)

dla części II zamówienia zestaw menu nr 2 DE (od 0 do 30 pkt):

- a) creme brulee (od 0 do 30 pkt),
- b) pierś z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami (od 0 do 30 pkt),

Punkty w kryterium „jakość” przyznawane będą przez każdego z członków komisji przetargowej indywidualnie, zgodnie z kartą indywidualnej oceny ofert dla każdej z części zamówienia. Ilość przyznanych punktów w kryterium „jakość” stanowić będzie wynik średniej arytmetycznej indywidualnej oceny poszczególnych członków komisji przetargowej (suma punktów wszystkich oceniających członków komisji podzielona zostanie przez ilość oceniających członków komisji).

Oferta złożona przez wykonawcę może otrzymać maksymalnie 100 pkt dla każdej z części zamówienia.

Oceny punktowe uzyskane w wyżej wymienionych kryteriach sumuje się, a uzyskana łączna liczba punktów stanowić będzie całkowitą ocenę punktową oferty dla każdej z części zamówienia. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska największą ilość punktów w przyjętych wyżej kryteriach oceny ofert.

Punkty zostaną obliczone wg poniższego wzoru:

$$LP = C + J$$

gdzie:

LP - oznacza całkowitą liczbę punktów przyznanych ofercie

C - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Cena” (max 70 pkt.)

J - oznacza liczbę punktów przyznanych w kryterium „Jakość” (max 30 pkt.)

FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY PRZED ZAWARCIEM UMOWY.

1. Informację o udzieleniu zamówienia zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej (<http://www.umww.pl>) podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

Załączniki do ogłoszenia:

Oferta wykonawcy dla poszczególnych części.

Załączniki nr 1 i nr 2 Opis przedmiotu zamówienia oraz formularz cenowy część I, II

Załącznik nr 3 Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 4 Protokół odbioru przedmiotu umowy

OFERTA WYKONAWCY część I

Nazwa Wykonawcy (-ów)

.....

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
 61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
<input type="checkbox"/> część I	 zł

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
- W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że jesteśmy (odpowiednie zakreślić):
 - małym przedsiębiorstwem,
 - średnim przedsiębiorstwem
- Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub
 upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
 (miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

OFERTA WYKONAWCY część II

Nazwa Wykonawcy (-ów)

.....

siedziba Wykonawcy (-ów)

adres Wykonawcy (-ów)

nr tel. i faksu

adresat:

Województwo Wielkopolskie
z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
 61-714 Poznań, al. Niepodległości 34

odpowiadając na ogłoszenie pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części” oświadczamy, że oferujemy wykonanie usługi objętej zamówieniem za:

Opcja* Wybór części zamówienia	Cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia [zł]	Słownie: cena brutto za całość odpowiedniej części zamówienia
<input type="checkbox"/> część II	 zł

- Oświadczamy, że zamówienie wykonamy sukcesywnie w terminie: do 29 grudnia 2017r., na zasadach i warunkach szczegółowo opisanych w Ogłoszeniu o zamówienie.
- Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.
- Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z treścią Ogłoszenia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.
- W przypadku przyznania nam zamówienia, zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- Oświadczamy, że jesteśmy (odpowiednie zakreślić):
 - małym przedsiębiorstwem,
 - średnim przedsiębiorstwem
- Oferta została złożona na zapisanych stronach, kolejno ponumerowanych od nr do nr

.....
 (pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych lub upoważnionej przez Wykonawcę)

.....
 (miejscowość, data)

* niepotrzebne skreślić

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ I

Zestaw Menu nr 1 DSR

TERMIN REALIZACJI	31 sierpnia 2017 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) – Sala Sesyjna
Ilość osób	Maksymalnie 120 osób
Wymagane menu	

I Dania ciepłe	
Boeuf Strogonow z mięsa wołowego	120 szt. x (150 g mięsa + 150 g sos)
Mini bułeczki pszenne, wieloziarniste, chleb słonecznikowy	2 szt. na osobę
Penne Alla Puttanesca z tuńczykiem	40 szt. x 150 g
II Napoje gorące	
Kawa	Bez ograniczeń 220 ml
Herbata	Bez ograniczeń 220 ml
Śmietanka do kawy	Bez ograniczeń
Cukier	Bez ograniczeń
III Kruche ciastka mix	
Delicje, pierniki, wafelki	100 g na osobę
III Napoje zimne	
woda mineralna gazowana	200 ml x 150 porcji
woda mineralna niegazowana	200 ml x 150 porcji
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stoły cateringowe ✓ Stoły nakryte obrusami ✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 2 DSR

TERMIN REALIZACJI	Spotkanie Kapituły – DSR III lub IV kwartał 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala Posiedzeń Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) Poznań
Ilość osób	7 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ tortilla z wędzonym łososiem i twarożkiem	15 porcji x 50 g
✓ mini tarta ze schabem i pieczarkami	15 porcji x 150 g
II Bufet deserowy	
✓ owoce filetowane (winogrona, brzoskwinie, mandarynki)	2 kg
✓ jabłecznik	10 szt.
✓ ciasto czekoladowe z kremem	10 szt.
III Napoje gorące	
✓ Kawa	Bez ograniczeń
✓ Herbata	Bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy	Bez ograniczeń
✓ Cukier	Bez ograniczeń
✓ Cytrynka do herbaty	Bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ Soki owocowe (jabłko, pomarańcz)	20 porcji x 200 ml
✓ Woda mineralna niegazowana i gazowana	po 7 butelek 500 ml każdego rodzaju
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stół cateringowy ✓ Stoły nakryte obrusami ✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 3 DSR

TERMIN REALIZACJI	Spotkanie Kapituły – DSR IV kwartał 2017 r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Sala Posiedzeń Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego (al. Niepodległości 34) Poznań
Ilość osób	15 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ tortilla z wędzonym łososiem i twarożkiem	25 porcji x 50 g
✓ mini tarta ze schabem i pieczarkami	25 porcji x 150 g
II Bufet deserowy	
✓ owoce filetowane (winogrona, brzoskwinie, mandarynki)	3 kg
✓ jabłecznik	15 szt.
✓ ciasto czekoladowe z kremem	15 szt.
III Napoje gorące	
✓ Kawa	Bez ograniczeń
✓ Herbata	Bez ograniczeń
✓ Śmietanka do kawy	Bez ograniczeń
✓ Cukier	Bez ograniczeń
✓ Cytrynka do herbaty	Bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ Soki owocowe (jabłko, pomarańcz)	20 porcji x 200 ml
✓ Woda mineralna niegazowana i gazowana	po 10 butelek 500 ml każdego rodzaju
Dodatkowe wymagania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obrusy i serwetki (w uzgodnionych kolorach) ✓ Zastawa porcelanowa ✓ Serwetki papierowe ✓ Sztućce platerowe i szkło ✓ Obsługa kelnerska ✓ Stół cateringowy ✓ Stoły nakryte obrusami ✓ Odbiór sprzętu i naczyń po zakończonym spotkaniu, uprzątnięcie Sali. 	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

FORMULARZ CENOWY
OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
CZĘŚĆ II

Zestaw Menu nr 1 DE

TERMIN REALIZACJI	sierpień 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	10 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem 	po 1 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę (łącznie 40 szt.)
II Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) 	1 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju (łącznie 30 szt.)
III Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 	10 butelek/330 ml 10 butelek/330 ml 10 butelek szklanych/200 ml 10 butelek szklanych/200 ml
V Dodatkowe wygania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztuce platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 2 DE

TERMIN REALIZACJI	27 września 2017r.
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	Teatr Wielki w Poznaniu, ul. Fredry 9
Ilość osób	500 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ bruschetta z pieczonym borowikiem i pietruszką,	200 porcji po 50g
✓ bruschetta z wędzonym boczkiem, pomidorem i rukolą,	200 porcji po 50g
✓ bruschetta z pomidorami, czosnkiem i bazylią,	200 porcji po 50g
✓ minikanapki z pieczonym bakłażanem i ziołami,	150 porcji po 50g
✓ wrapy z wieprzowiną i sosem słodko-kwaśnym,	200 porcji po 50g
✓ mini tarta z grillowanymi warzywami i serem feta.	200 porcji po 50g
II Zimny bufet	
✓ pierś z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami,	300 porcji po 50g
✓ polędwiczka drobiowa z musem z cukinii i serem gorgonzola,	300 porcji po 50g
✓ schab ze śliwką,	200 porcji po 50g
✓ pasztet z żurawiną	200 porcji po 50g
III Zupy	
✓ zupa gulaszowa,	300 porcji po 200ml
✓ krem z pieczonego buraka.	300 porcji po 200ml
IV Sałatki	
✓ sałatka z grillowanych warzyw z serem feta,	400 porcji po 50g
✓ sałatka z kurczakiem (ser roquefort, sos miodowo-musztardowy),	350 porcji po 50g
✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy).	350 porcji po 50g
V Bufet deserowy	
✓ mini babeczki z owocem (maliny, borówki amerykańskie),	1 000 szt. (80g)
✓ creme brulee,	300 szt. (80g)
✓ panna cotta,	350 szt. (80g)
✓ krem czekoladowy,	350 szt. (80 g)
✓ sernik,	500 szt. (80 g)
✓ jabłecznik.	500 szt. (80 g)
VI Napoje gorące	
✓ kawa espresso,	bez ograniczeń
✓ herbata,	bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy,	bez ograniczeń
✓ cukier biały i brązowy,	bez ograniczeń
✓ cytryna do herbaty.	bez ograniczeń
VII Napoje zimne	
✓ soki owocowe:	
▪ pomarańczowy,	350 butelek/330 ml
▪ jabłkowy.	350 butelek/330 ml
✓ woda mineralna gazowana	300 butelek/200 ml
✓ woda mineralna niegazowana	300 butelek/200 ml
VIII Dodatkowe wymagania	
✓ przygotowanie i dostarczenie potraw do wskazanej lokalizacji,	

- ✓ obrusy (białe) i serwetki (białe, czerwone i granatowe)
 - ✓ zastawa porcelanowa,
 - ✓ sztucze platerowe i szkło,
 - ✓ elementy kwiatowe na stole głównym i stolikach do konsumpcji,
 - ✓ obsługa kelnerska,
 - ✓ stoły cateringowe – na potrzeby serowania potraw i wysokie stoliki do konsumpcji,
 - ✓ dostawa do garderoby artysty następujących produktów:
 - herbata czarna (1 l),
 - herbata zielona (1 l),
 - kawa (25 porcji),
 - cukier (30 porcji),
 - miód (10 porcji),
 - mleczko do kawy (30 porcji),
 - 15 butelek wody mineralnej gazowanej (500 ml),
 - 15 butelek wody mineralnej niegazowanej (500 ml),
 - soki owocowe (3 l),
 - 1 l soku pomidorowego,
 - Pepsi Light Lemon (5 puszek),
 - Coca Cola (4 butelki po 1 l),
 - 30 kanapek (żółty ser, szynka, łosoś, ogórek zielony i pomidor, również wersja bez warzyw)
 - świeże owoce (jabłka, banany, winogrona) – 3 kg,
 - słodycze (cukierki czekoladowe mix: kasztanki, malaga, tiki taki) – 2 kg,
 - Red Bull (6 puszek),
 - Red Bull Light (2 puszki),
 - 15 szklanek do zimnych napojów,
- plastikowe kubeczki i łyżeczki (20 sztuk).

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 3 DE

TERMIN REALIZACJI	wrzesień 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	30 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem. 	po 1 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę (łącznie 120 szt.)
II Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) 	1 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju (łącznie 90 szt.)
III Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 	30 butelek /330 ml 30 butelek/330 ml 30 butelek szklanych /200 ml 30 butelek szklanych /200 ml
V Dodatkowe wygania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 4 DE

TERMIN REALIZACJI	listopad 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	10 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z twarogiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem ✓ z szynką, ogórkiem zielonym i pomidorem 	po 1 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę (łącznie 40 szt.)
II Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) 	1 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju (łącznie 30 szt.)
III Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 	10 butelek/330 ml/ 10 butelek/330 ml/ 10 butelek szklanych/200 ml 10 butelek szklanych /200 ml
V Dodatkowe wygania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztuce platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska 	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 5 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	120 osób
Wymagane menu	

I Kanapki		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem 		po 1 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę (łącznie 480 szt.)
II Zimne przekąski	<ul style="list-style-type: none"> ✓ szpinakowe roladki z łososiem, ✓ schab ze śliwką, ✓ tatar z łososa na awokado, ✓ roladki z cukinii z kozim serem 	120 porcji po 50g 120 porcji po 50g 120 porcji po 50g 120 porcji po 50g
III Sałatki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałatka z kurczakiem (ser roquefort, sos miodowo-musztardowy), 	120 porcji po 50g 120 porcji po 50g
IV Tort z okolicznościową dekoracją		1 kawałek/os.
V Napoje gorące		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 		bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
VI Napoje zimne		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 		2 porcje/330 ml 2 porcje/330 ml 60 butelek szklanych/200 ml 60 butelek szklanych/200 ml
VII Dodatkowe wygania		
<ul style="list-style-type: none"> ✓ stoły cateringowe ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztucze platerowe i szkło ✓ obsługa kelnerska 		

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 6 DE

TERMIN REALIZACJI	grudzień 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	60 osób
Wymagane menu	

I Zimne przekąski	
✓ roladki śledziowe w śmietanie	60 porcji (100g)
✓ pstrąg w galarecie	60 porcji (100g)
II Dania ciepłe	
✓ zupa grzybowa	60 porcji/200 ml
✓ barszcz	60 porcji/200 ml
✓ karp	90 porcji/150g
✓ ryba po grecku	60 porcji/150g
✓ kapusta z grzybami	60 porcji/150g
✓ pierogi	5 szt./os.
III Bufet deserowy	
✓ sernik	2 szt./os
✓ makowiec	2 szt./os.
✓ piernik	2 szt./os.
IV Owoce (mandarynki)	5 kg
V Napoje gorące	
✓ kawa espresso	bez ograniczeń
✓ herbata	bez ograniczeń
✓ śmietanka do kawy	bez ograniczeń
✓ cukier	bez ograniczeń
IV Napoje zimne	
✓ soki owocowe	
▪ pomarańczowy	50 butelek/330 ml
▪ jabłkowy	50 butelek/330 ml
✓ woda mineralna niegazowana	30 butelek szklanych/200 ml
✓ woda mineralna gazowana	30 butelek szklanych/200ml
Dodatkowe wymagania	
✓ stoły cateringowe	
✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe)	
✓ zastawa porcelanowa	
✓ sztucze platerowe i szkło	
✓ obsługa kelnerska	

Łączna wartość brutto zestawu:

Zestaw Menu nr 7 DE

TERMIN REALIZACJI	październik/grudzień 2017
MIEJSCE ŚWIADCZENIA USŁUGI	UMWW, Al. Niepodległości 34
Ilość osób	40 osób
Wymagane menu	

I Kanapki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ z żółtym serem i oliwkami ✓ z salami i marynatami ✓ z twarożkiem, szczypiorkiem i orzechem włoskim ✓ z łososiem wędzonym i koperkiem 	po 1 sztuce (50g) z każdego rodzaju na osobę (łącznie 160 szt.)
II Zimne przekąski	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ galantyny z drobiu (filet z kurczaka pieczony, filet z indyka), ✓ schab z morelą 	40 porcji po 50g 40 porcji po 50g
III Sałatki	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ sałatka królewska (ser żółty, szynka, seler, majonez) ✓ sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy) 	40 porcji po 50g 40 porcji po 50g
III Bufet deserowy	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ mini francuskie z jabłkiem ✓ mini babeczki z owocem ✓ ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe) 	1 szt. (80 g.) na osobę z każdego rodzaju (łącznie 120 szt.)
IV Napoje gorące	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa espresso ✓ herbata ✓ śmietanka do kawy ✓ cukier 	bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń bez ograniczeń
V Napoje zimne	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ soki owocowe <ul style="list-style-type: none"> ▪ pomarańczowy ▪ jabłkowy ✓ woda mineralna niegazowana ✓ woda mineralna gazowana 	30 butelek/330 ml 30 butelek/330 ml 20 butelek szklanych/200 ml 20 butelek szklanych/200 ml
Dodatkowe wygania	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ obrusy (białe) i serwetki (granatowe) ✓ zastawa porcelanowa ✓ sztuce platerowe i szkło 	

Łączna wartość brutto zestawu:

.....
(pieczęć i podpis osoby/osób uprawnionej/-ych
lub upoważnionej przez Wykonawcę)

**Istotne dla stron postanowienia
dotyczące umowy**

Umowa zawarta w dniu 2017 r. w Poznaniu, pomiędzy:

**Województwem Wielkopolskim z siedzibą
Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu**
przy al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań
NIP: 778-13-46-888

zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

reprezentowanym przez:

.....

a

.....

z siedzibą w, przy ul., NIP

zwanymi dalej „**Wykonawcą**”

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w procedurze przewidzianej dla usług społecznych pn: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017r., z podziałem na części”, znak sprawy BZP-III.272.23.2017, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 ze zm.).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załącznikach nr 1 oraz 2 do Ogłoszenia o zamówieniu (dalej Ogłoszenie). Ilość i zakres oraz cenę przedmiotu umowy określa Oferta złożona przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy oraz Ogłoszenie stanowią integralną część niniejszej umowy.
3. Łączną, maksymalną cenę brutto za wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości: **zł brutto tj. z podatkiem VAT** (słownie:). Na powyższą cenę brutto składają się cena netto zł (słownie:) oraz podatek VAT zł (słownie:).

§ 2

1. Umowa realizowana będzie sukcesywnie od dnia jej podpisania, nie później, jednak niż do 29 grudnia 2017 roku
2. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego - w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
3. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), miejsce, liczbę uczestników oraz zestaw menu określony w ofercie Wykonawcy i Ogłoszeniu. Zamawiający nie będzie wychodził poza zakres przedmiotowy danego zestawu menu, Wykonawca natomiast zobowiązuje się i zapewnia, że nie będzie dokonywał jakichkolwiek zmian w posiłkach wchodzących w skład danego zestawu menu.

4. Zmiana terminu określonego w opisie przedmiotu zamówienia tj. załącznikach nr: 1 oraz 2 do Ogłoszenia - zestawie menu, następuje poprzez powiadomienie Wykonawcy w sposób i w formie określonych w ust. 2 i 3 oraz nie stanowi istotnej zmiany treści umowy.
5. Zlecenie, o którym mowa w ust. 2 Zamawiający prześle Wykonawcy w formie elektronicznej najpóźniej na **4 dni robocze** przed dniem świadczenia poszczególnej usługi na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Panią/Panatel. kom.lub tel.
Osobą odpowiedzialną za realizację zamówienia od strony Zamawiającego jest:
.....
6. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w Ogłoszeniu w ramach danej części zamówienia stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszego zakresu usług, niż maksymalny zakres zobowiązania, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
7. W sytuacji gdy liczba uczestników danego spotkania będzie mniejsza od przyjętej w maksymalnym zakresie umowy to w zleceniu, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający poda rzeczywistą ilość uczestników i odpowiedni/proporcjonalny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie), zgodnie z poniżej zaprezentowanym przykładem:
 - maksymalny zakres zestawu dla 100 osób wyceniony w ofercie Wykonawcy = 100% ceny. Jeżeli Zamawiający, w zleceniu, o którym mowa w ust 2, określi liczbę uczestników na 80 osób, to cena, którą zapłaci Zamawiający za zestaw będzie nie wyższa niż 80% ceny ofertowej tego zestawu.
8. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej **niż 70%** wartości niniejszej umowy, o której mowa w §1 ust. 3 każdej z części zamówienia określonej w Ogłoszeniu.
9. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w złożonej ofercie nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 3

Realizując przedmiot niniejszej umowy, Wykonawca jest zobowiązany do:

- 1) przygotowania, dowozu i podawania posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie,
- 2) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
- 3) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 r. poz. 149 ze zm.),
- 4) przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
- 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztuczków platerowych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych,
- 6) zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usług cateringu w szczególności: termosów/ekspresu do kawy, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywana liczba osób
- 7) estetycznego podawania posiłków,
- 8) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,

- 9) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
- 10) po zakończonym spotkaniu wykonawca zobowiązany jest do zapakowania w naczynia jednorazowe i przekazania zamawiającemu niewykorzystanych porcji oraz wody.
- 11) Zamawiający nie dopuszcza używania różnego rodzaju/ o różnych wzorach nakryć tych samych naczyń i sztućców Zamawiający nie dopuszcza naczyń, sztućców, jednorazowych do realizacji całej usługi cateringowej.
- 12) Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, np. różnej wielkości wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach, talerzach, itp.
- 13) Wszystkie dania muszą być podawane elegancko i estetycznie, np. papilotki przy deserach nie mogą być wymięte, poplamione, dekoracja potraw nie może być zwiędnięta, naczynia nie mogą być poplamione lub wyszczerbione, itp.
- 14) Kanapki, ciasta i inne dania podawane bez indywidualnego pakowania nie mogą być układane jedna na drugiej. Potrawy muszą być tak wyeksponowane na stołach bufetowych aby zapewniły uczestnikom sprawne częstowanie się potrawami;

§ 4

1. Rozliczenie nastąpi po wykonaniu usługi i dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy (załącznik nr 4 do Ogłoszenia), na podstawie wystawionej faktury VAT.
2. Strony ustalają termin płatności na 14 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W treści faktury jako nabywca figurować będzie: Województwo Wielkopolskie z siedzibą Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań, NIP 778-13-46-888, Regon 631257816.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:
 - 1) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 30% łącznej ceny brutto umowy określonej w §1 ust. 3 umowy,
 - 2) w przypadku niewykonania albo nienależytego wykonania usługi w terminie oraz godzinach określonych w zleceniu Zamawiającego, o którym mowa w §2 ust. 2 umowy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% ceny brutto za zestaw menu określony w Formularzu cenowym (Załączniki nr: 1, 2 oraz 3 do Ogłoszenia), którego nie wykonanie lub nienależyte wykonanie nastąpiło.
2. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych w kodeksie cywilnym, jeżeli szkoda przewyższy wysokość kar umownych.
4. W przypadku niewykonania lub nienależytego wywiązywania się Wykonawcy z realizacji przedmiotu umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy ze skutkiem natychmiastowym, w całym okresie jej obowiązywania. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy winno być złożone przez Zamawiającego w terminie 30 dni od dnia zaistnienia przesłanek do odstąpienia.
5. Odstąpienie od umowy nie powoduje utraty możliwości dochodzenia przez Zamawiającego odszkodowania na zasadach ogólnych jak też kar umownych.

§ 6

Strony wyłączają możliwość przelewu wierzytelności wynikającej z niniejszej umowy na osobę trzecią.

§ 7

Właściwym do rozpoznania sporów wynikających z realizacji umowy, jest sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

§ 8

1. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień niniejszej umowy w przypadku gdyby uległa zmianie ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego.
2. Zmiany niniejszej umowy wymagają dla swojej ważności formy pisemnej.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową, zastosowanie mają przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych oraz ustawy Kodeks cywilny.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....

PROTOKÓŁ ODBIORU PRZEDMIOTU UMOWY Nr.....

część zestaw menu nr

Sporządzony dnia w

dotyczący usługi cateringowej pn: *sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu w 2017 roku, z podziałem na części.*

wykonanej na podstawie zawartej umowy nr, z dnia r. pomiędzy Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, a firmą

.....
.....

Komisja w składzie:

Przedstawiciel przyjmującego (Zamawiającego)

1.
2.
(imię i nazwisko)

Przedstawiciel Wykonawcy

1.
2.
(imię i nazwisko)

Po wykonaniu ww. usługi stwierdza co następuje:

1. Usługa została wykonana w dniu w godz. od do
2. Termin wykonania usługi zgodnie z umową został dotrzymany/ nastąpiło opóźnienie*
w związku z
.....
.....
3. Ustalono, że opóźnienie leży po stronie Zamawiającego/ Wykonawcy i jest niezależne od stron umowy*.
4. Zamawiający w związku z opóźnieniem leżącym po stronie Wykonawcy nakłada karę umowną w wysokościzł, która zostanie potrącona z wynagrodzenia wykonawcy zgodnie z §5 umowy.
5. Wykonawca podczas wykonywanej usługi:

- dysponował odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia tak/nie*
 - przygotował, dowiózł i podawał posiłki w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali, w której odbywało się spotkanie tak/nie*
 - przygotował stoły w sposób uzgodniony z Zamawiającym tak/nie*
 - estetycznie podano posiłki tak/nie*
 - posiłki zostały dostarczone na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania tak/nie*
 - naczynia oraz resztki pokonsumpcyjne zebrano najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania tak/nie*
6. podczas przebiegu wykonywanej usługi nie stwierdzono usterek/ stwierdzono usterki w zakresie,
które zostały usunięte tak/nie*
7. W związku ze stwierdzeniem, że usługa cateringowa została zakończona, nie stwierdzono żadnych wad w zakresie wykonania ww. usługi Zamawiający z dniem dokonuje ostatecznego odbioru usługi.

Podpis zamawiającego

.....

Podpis Wykonawcy

.....

* niepotrzebne skreślić