

UCHWAŁA NR 3764/10

ZARZĄDU WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO

z dnia 15 kwietnia 2010 r.

w sprawie: zatwierdzenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia i trybu zamówienia publicznego oraz powołania komisji przetargowej do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia na świadczenie usług cateringowych dla potrzeb Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego.

Na podstawie, art. 41 ust. 1 i art. 57 ust. 5 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 r. o samorządzie województwa (Dz. U. z 2001 r. Nr 142, poz. 1590 ze zm.), oraz art. 39 i art. 19 ust. 2 ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223 poz. 1655 ze zm.) Zarząd Województwa Wielkopolskiego uchwała, co następuje:

§ 1

Zatwierdza się specyfikację istotnych warunków zamówienia, stanowiącą załącznik do uchwały, oraz zatwierdza się tryb przetargu nieograniczonego dla zamówienia publicznego o wartości poniżej 193 000 euro na świadczenie usług cateringowych dla potrzeb Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego.

§ 2

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

Przewodniczący :	- Marcin Kozubowicz
Członek:	- Danuta Józwiak
Sekretarz :	- Małgorzata Patalon

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

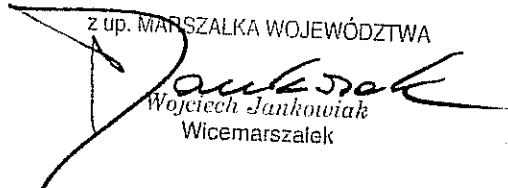
Upoważnia się Pana Wojciecha Jankowiaka Wicemarszałka Województwa Wielkopolskiego do jednoosobowej reprezentacji i podpisywania dokumentów (w tym do zatwierdzenia protokołu z postępowania) dotyczących przedmiotowego postępowania oraz do zawarcia umowy z wybranym wykonawcą.

§ 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.

z up. MARSZAŁKA WOJEWÓDZTWA

Wojciech Jankowiak
Wicemarszałek

C

C

Znak sprawy: BZP.II-3324-4/10

**URZĄD MARSZAŁKOWSKI
WOJEWÓDZTWA WIELKOPOLSKIEGO
al. Niepodległości 18, 61-713 Poznań**

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW
ZAMÓWIENIA
w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego pn.:
sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu
Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego
w Poznaniu**

o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach
wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 ze zm.).

Poznań, kwiecień 2010 r.

SPIS TREŚCI

Rozdział I	Dane Zamawiającego.
Rozdział II	Tryb udzielenia zamówienia.
Rozdział III	Opis przedmiotu zamówienia wraz z oznaczeniem wynikającym ze Wspólnego Słownika Zamówień (CPV).
Rozdział IV	Termin wykonania zamówienia.
Rozdział V	Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.
Rozdział VI	Dokumenty składające się na ofertę.
Rozdział VII	Informacje dotyczące zamówień dodatkowych i uzupełniających.
Rozdział VIII	Informacje dotyczące wadium.
Rozdział IX	Informacje dotyczące oferty częściowej i wariantowej.
Rozdział X	Termin związania ofertą.
Rozdział XI	Opis sposobu przygotowania ofert.
Rozdział XII	Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami oraz opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ.
Rozdział XIII	Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.
Rozdział XIV	Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich obliczenia.
Rozdział XV	Formalności do spełnienia przed zawarciem umowy.
Rozdział XVI	Unieważnienie postępowania.
Rozdział XVII	Zabezpieczenie należytego wykonania umowy.
Rozdział XVIII	Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.
Rozdział XIX	Pouczenie o środkach ochrony prawnej.

Załączniki:

- a) Załączniki Nr 1:
 - Nr 1 A - Oświadczenie z art. 22 ust. 1 ustawy;
 - Nr 1 B - Oświadczenie osób prawnych z art. 24 ustawy;
 - Nr 1 C - Oświadczenie osób fizycznych z art. 24 ustawy;
- b) Załącznik Nr 2 – Formularz ofertowy;
- c) Załącznik Nr 3 – Wzór umowy;
- d) Załącznik Nr 4 – Formularz cenowy stanowiący jednocześnie opis przedmiotu zamówienia (wypełnia Wykonawca).
- e) Załącznik Nr 5 – wykaz wykonywanych usług

I. Dane Zamawiającego

1. Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego
al. Niepodległości 18
61-713 Poznań
NIP: 778-13-44-777
telefon: (061) 852 60 07
fax: (061) 854 19 88.

Internet: <http://www.umww.pl>

2. Adres do korespondencji:
Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu
Biuro Zamówień Publicznych
ul. Piekary 17, 61-823 Poznań, pok. 1207
telefon: (061) 64 75 300
fax: (061) 85 17 651

3. Wszelkie pisma i pytania Wykonawcy winni kierować na adres wskazany w pkt. I.2.

II. Tryb udzielania zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 10 ust. 1 w związku z art. 39 i nast. ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r. Nr 223, poz. 1655 ze zm.), zwanej dalej ustawą, o wartości zamówienia nie przekraczającej kwoty określonej w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ww. ustawy tj. poniżej kwoty **193.000 euro**. Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia w dalszej części tekstu określana będzie skrótem „SIWZ”.

III. Opis przedmiotu zamówienia wraz z oznaczeniem wynikającym ze wspólnego słownika zamówień CPV.

1. Przedmiotem zamówienia jest *sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu.*

Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków zgodnie z załącznikiem nr 4 do SIWZ

2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 4 do SIWZ.

CPV przedmiotu zamówienia:

55320000-3 (usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków)

Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych spotkań przez Zamawiającego.

W zleceniu Zamawiający określi na 2 dni przed spotkaniem termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi restauracyjnej tj. zestaw. Zamawiający nie wyraża zgody na dokonywanie zmian w posiłkach wchodzących w skład danego zestawu usługi.

Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w SIWZ stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między

maksymalną ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

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. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
- 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,
- 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,
- pokrycia kosztów za korzystanie z tzw. infrastruktury cateringowej miejsca świadczenia usługi (np. opłaty za najecie powierzchni cateringowej jeżeli miejscem spotkania będzie MTP oraz WTC w Poznaniu)

IV. Termin wykonania przedmiotu zamówienia

Sukcesywnie od podpisania umowy do 31.12.2010r.

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

1. Na podstawie art. 22 ust. 1 ustawy, o udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy **spełniają warunki dotyczące:**
 - a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
 - b) posiadania wiedzy i doświadczenia:

Zamawiający uzna spełnienie ww. warunku, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wykonał usługi cateringowe o łącznej wartości minimum 50 000,00 zł (brutto);
 - c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
 - d) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

2. O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ustawy.
3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu 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 tym celu Wykonawca winien dołączyć do oferty w szczególności pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
4. Jeżeli wykonawca wykazując spełnienie warunku, o którym mowa w Rozdz. V ust. 1 pkt. b) SIWZ, polega na zasobach innych podmiotów, zobowiązany jest wykazać, że w stosunku do tych podmiotów brak jest podstaw wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, poprzez złożenie razem z ofertą dokumentów wymienionych w Rozdz. VI ust. 1 pkt. b) oraz pkt. c) SIWZ dotyczących każdego z tych podmiotów, o ile podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia.
5. Na potwierdzenie spełnienia opisanych powyżej warunków Zamawiający żąda dokumentów określonych w rozdz. VI SIWZ.
6. Nie wykazanie spełnienia powyższych warunków będzie skutkowało wykluczeniem z postępowania zgodnie z art. 24 ustawy.
7. Ocena powyższych warunków zostanie dokonana na podstawie kryterium spełnia/nie spełnia w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wskazanych w rozdz. VI niniejszej SIWZ.

VI. Dokumenty składające się na ofertę.

1. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający wymaga następujących oświadczeń i dokumentów:
 - a) oświadczenia z art. 22 ust. 1 ustawy – zgodnie z **załącznikiem nr 1 A**;
 - b) oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy – zgodnie z **załącznikiem nr 1 B lub 1 C**;
 - c) aktualnego odpisu 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, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenia w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy.
 - d) wykaz wykonanych, a 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 (**załącznik nr 5**) oraz załączenie dokumentów potwierdzających, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie (np. referencje, protokoły odbioru itp.) - dot. warunku, o którym mowa w Rozdz. V pkt. 1 b) SIWZ
2. Wykonawcy zagraniczni:
 - 1) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium

Rzeczpospolitej Polskiej zamiast dokumentu, o którym mowa w rozdz. VI ust.1 pkt c) niniejszej SIWZ, składa dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzający odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentu, o którym mowa w rozdz. VI ust. 1 pkt c) 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.

- 2) Dokument, o którym mowa w rozdz. VI ust.1 pkt c) SIWZ należy składać w formie oryginału, odpisu, wypisu, wyciągu lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, składanej wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 3) Dokument, o którym mowa w rozdz. VI ust.1 pkt c) SIWZ powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Wykonawcy, którzy wspólnie ubiegają się o udzielenie zamówienia (konsorcjum) ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

Przepisy ustawy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

Oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna zawierać dokumenty i oświadczenia wymienione wyżej:

- z rozdz. VI ust. 1 pkt b) oraz pkt c) SIWZ dla każdego podmiotu z osobna,
- pozostałe dokumenty mogą zostać złożone wspólnie (dotyczy oświadczenia z rozdz. VI ust. 1 pkt a) SIWZ.

Wykonawcy działający wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

Jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie zostanie wybrana, Zamawiający będzie żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego, umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

4. Ponadto do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
 - Formularz ofertowy – **według załącznika nr 2**,
 - Formularz cenowy stanowiący jednocześnie opis przedmiotu zamówienia - **załącznik nr 4**
 - dokumenty potwierdzające uprawnienia osób podpisujących ofertę Wykonawcy do działania w jego imieniu (w tym także pełnomocnictwa), o ile uprawnienia te nie wynikają z dokumentów rejestrowych. Pełnomocnictwo powinno zostać złożone albo w formie oryginału albo w formie kserokopii notarialnie poświadczonej za zgodność z oryginałem.
5. Uzupełnianie dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
 - 1) Brak dokumentów lub oświadczeń wymaganych przez Zamawiającego lub też złożenie ich w niewłaściwej formie (np. nie poświadczony za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę kserokopie albo nie oryginalne bądź nie poświadczony za zgodność z oryginałem przez notariusza kserokopie

pełnomocnictw) spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania z zastrzeżeniem art. 26 ust. 3 ustawy.

- 2) Na podstawie art. 26 ust. 3 ustawy, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożyli wymaganych przez Zamawiającego oświadczeń lub dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy lub którzy nie złożyli pełnomocnictw albo którzy złożyli wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty, o których mowa w art. 25 ust. 1 ustawy, zawierające błędy lub którzy złożyli wadliwe pełnomocnictwa, do ich złożenia w wyznaczonym terminie, chyba, że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
- 3) Zamawiający może żądać, w wyznaczonym przez siebie terminie, wyjaśnień dotyczących wszelkich przedstawionych przez Wykonawcę dokumentów lub oświadczeń.

VII. Informacje dotyczące zamówień dodatkowych i uzupełniających.

Zamawiający nie przewiduje zamówień dodatkowych i uzupełniających.

VIII. Informacje dotyczące wadium.

W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. Informacje dotyczące oferty częściowej i wariantowej.

Zamawiający nie dopuszcza złożenia ofert częściowych.

Zamawiający nie dopuszcza złożenia oferty wariantowej.

X. Termin związania ofertą.

W niniejszym postępowaniu termin związania ofertą wynosi 30 dni, licząc od dnia składania ofert.

XI. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym przetargu tylko jedną ofertę.
2. Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w formie pisemnej w języku polskim, pismem czytelnym, trwałym środkiem pisarskim.
3. Dokumenty składające się na ofertę należy składać w formie oryginałów lub kserokopii dokumentów potwierdzonych (każda strona) własnoręcznym podpisem osoby podpisującej w imieniu Wykonawcy ofertę z adnotacją „potwierdzam zgodność z oryginałem”.
 - a. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
 - b. Niezależnie od powyższego zastrzeżenia, pełnomocnictwo musi zostać złożone w formie oryginału lub poświadczonej notarialnie kserokopii.
4. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem.

5. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert w wersji elektronicznej.
7. Oferta winna zawierać, co najmniej następujące informacje:
 - a. dane o Wykonawcy (nazwę Wykonawcy, NIP, dokładny adres, telefon, faks),
 - b. przedmiot oferty,
 - c. **cenę brutto** przedmiotu oferty podaną w złotych polskich; cena brutto powinna obejmować wykonanie całego przedmiotu oferty wraz z podatkiem VAT. Cena powinna być określona cyfrowo i słownie. W razie rozbieżności będzie przyjmowana cena określona słownie,
 - d. szczegółowy wykaz załączonych dokumentów.

Wykonawca w ramach oferty może wypełnić formularz ofertowy wg wzoru stanowiącego **załącznik nr 2 do SIWZ** albo sporządzić własny, z zastrzeżeniem zakazu zmian merytorycznych zapisów ww. wzoru.

1. Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę.
2. Karty oferty powinny być spięte w sposób gwarantujący jej trwałość. Zaleca się ponumerowanie zapisanych stron.
3. Koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje możliwości zwrotu kosztów przygotowania oferty przetargowej. Wykonawca powinien zapoznać się z całością SIWZ, której integralną część stanowią załączniki.
4. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.
5. Oferty winny być złożone w zamkniętej kopercie, z opisem szczegółowo wskazanym w rozdz. XIII pkt 2 niniejszej SIWZ oraz pełną nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy - zawierającej wewnątrz całościową ofertę Wykonawcy w niniejszym postępowaniu.

W przypadku braku powyższych informacji, Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku np. przypadkowe otwarcie ofert w przypadku składania ofert przed wyznaczonym terminem składania, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.

6. Wszystkie załączniki (w tym także wzór umowy) stanowią integralną część niniejszej SIWZ.
7. Oferta tzn. formularz ofertowy i wszystkie wymagane dokumenty i oświadczenia muszą być podpisane przez osobę albo osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy. W przypadku, gdy osoba podpisująca ofertę w imieniu Wykonawcy nie jest wpisana do właściwego rejestru jako osoba upoważniona do reprezentacji, musi przedstawić pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy oraz jego reprezentowania i zaciągania zobowiązań finansowych.
8. Oferty nie odpowiadające zasadom określonym w ustawie oraz nie spełniające warunków ustalonych w niniejszej SIWZ zostaną odrzucone.

XII. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do

porozumiewania się z Wykonawcami oraz opis sposobu udzielania wyjaśnień dotyczących SIWZ.

1. W niniejszym postępowaniu wszelkie dokumenty, oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie. Zamawiający dopuszcza także formę faksu. W przypadku przekazywania przez Wykonawców informacji w formie faksu, należy niezwłocznie przesłać oryginał dokumentu listem poleconym lub doręczyć do siedziby Zamawiającego.

Oferty jednak złożone być mogą jedynie w formie pisemnej.

Zamawiający nie dopuszcza porozumiewania się w formie elektronicznej.

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z Wykonawcami:
 - w sprawach formalnych i merytorycznych wyjaśnień udziela: Biuro Zamówień Publicznych Małgorzata Patalon oraz Danuta Józwiak tel. (061) 64 75 247 w godzinach 8:00– 14:00 (od poniedziałku do piątku).
3. Zapytania dotyczące SIWZ muszą być kierowane zgodnie z formą przewidzianą w ust. 1 z adnotacją: „Zapytania – przetarg nieograniczony na *sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego*”.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert - pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.
5. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
6. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SIWZ.
7. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekaże Wykonawcom, którym przekazał SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania, oraz zamieści na stronie internetowej.
8. Zamawiający nie będzie zwoływać zebrania wszystkich Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.
9. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ Zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, oraz zamieści na stronie internetowej.
10. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu, Zamawiający zamieszcza ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych oraz niezwłocznie zamieszcza informację o zmianach w swojej siedzibie oraz na stronie internetowej.

XIII. Miejsce oraz termin składania ofert i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego przy ul. Piekary 17 w Poznaniu, piętro 12, pokój nr 1207, Sekretariat Dyrektora Biura Zamówień Publicznych, w terminie do dnia ... kwietnia 2010r. do godz. 9⁰⁰.
2. Koperta powinna być zaadresowana w następujący sposób: Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego, ul. Piekary 17 w Poznaniu, piętro 12, pokój nr 1207,

Sekretariat Dyrektora Biura Zamówień Publicznych oraz oznakowana napisem: „Oferta w przetargu nieograniczonym na *sukcesywne świadczenie usługi cateringowej dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego. NIE OTWIERAĆ PRZED ... kwietnia 2010r. GODZ. 9.30*”, a nadto winna być opatrzona nazwą oraz dokładnym adresem Wykonawcy.

3. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu ... kwietnia. 2010 r. o godz. 9³⁰ w siedzibie Zamawiającego przy ul. Piekary 17 w Poznaniu, piętro 12, pokój nr 1207, Sekretariat Dyrektora Biura Zamówień Publicznych. Otwarcie ofert jest jawne.
4. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę. Zmiana lub wycofanie oferty następuje poprzez złożenie odrębnego oświadczenia w tym zakresie dostarczonego Zamawiającemu w odrębnej kopercie z adnotacją „zmiana” lub „wycofanie” oferty.
5. W przypadku zmiany treści oferty Wykonawca zamieszcza dokumenty zawierające zmienioną treść w kopercie opisanej w sposób przewidziany w pkt 2 z dopiskiem „ZMIANA”.
6. Jeżeli Wykonawca zastrzega niejawną treść informacji stanowiących treść oferty, na podstawie art. 8 ust. 3 ustawy zobowiązany jest podać w Formularzu ofertowym – załącznik nr 2 do SIWZ, odpowiednią informację oraz wpiąć dokumenty, których treść stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa, w nieprzejryste opakowanie z dopiskiem „NIEJAWNE”. Tajemnicę przedsiębiorstwa stanowią wyłącznie informacje w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.

XIV. Kryteria oceny ofert i opis sposobu ich obliczenia.

1. Przez cenę oferty Zamawiający rozumie cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami Zamawiającego. Cena za realizację całego zamówienia musi zawierać wszystkie elementy kosztów wykonania przedmiotu zamówienia, w tym koszty przygotowania posiłku, pakowania i dostarczenia własnym transportem, załadunku i rozładunku, koszty zebrania brudnych naczyń i odpadków pokonsumpcyjnych, koszty wynagrodzenia pracowników Wykonawcy. Cena zamówienia powinna zawierać upusty udzielane Zamawiającemu przez Wykonawcę na czas trwania umowy. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty, wynikające z nie uwzględnienia wszystkich okoliczności, które mogą wpływać na cenę, obciążają wyłącznie Wykonawcę.
2. Zamawiający przy wyborze Wykonawcy posługiwał się będzie następującym kryterium:
 - cena wykonania zamówienia - waga 100% maks. ilość punktów: 100.

Za zaoferowanie ceny wyższej, przyznaje się punkty według następującego wyliczenia:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{C_n}{C_{bo}} \times 100 \text{ pkt}$$

gdzie:

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

3. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które odpowiadają zasadom określonym w ustawie i spełniają wymagania określone w SIWZ.

4. W ofercie należy podać cenę brutto realizacji zamówienia (z podatkiem VAT), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Cena powinna być podana cyfrowo i słownie.

Zamawiający zastrzega, iż przedmiotem niniejszego postępowania jest świadczenie usług cateringowych (cateringowych), obejmujących przygotowywanie, dostarczanie i podawanie posiłków. Przedmiotowe usługi są opisane w Polskiej Klasyfikacji Wyrobów i Usług m. in. kodami PKWiU: 55.30.14 – *usługi gastronomiczne pozostałe*, 55.40.10 – *usługi związane z podawaniem napojów*, 55.52.13 – *usługi przygotowywania dostarczania posiłków dla pozostałych firm i instytucji*.

W związku z powyższym Wykonawca przygotowując ofertę winien zastosować właściwe stawki podatku VAT dla ww. usług zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 54 poz. 535 ze zm.) oraz rozporządzeniem Ministra Finansów z dnia 24 grudnia 2009 r. w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług (Dz. U. Nr 224 poz. 1799). Zastosowanie stawek podatku VAT niezgodnie z ww. przepisami, spowoduje odrzucenie oferty Wykonawcy.

XV. Formalności do spełnienia przed zawarciem umowy.

1. Zamawiający, po rozstrzygnięciu przetargu, niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,
 - b) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - c) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,
 - d) **terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.**
2. Zamawiający zawrze umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze oferty za pomocą faksu.
3. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem ww. terminu, gdy nie odrzucono żadnej oferty lub nie wykluczono żadnego Wykonawcy.
4. W przypadku wniesienia odwołania, umowa może być zawarta dopiero po ogłoszeniu wyroku lub postanowienia kończącego postępowanie odwoławcze.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyli się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba, że znajdą przesłanki unieważnienia postępowania.
6. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieści informacje, o których mowa w art. 92 ust. 1 pkt 1) ustawy na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

XVI. Unieważnienie postępowania.

Zamawiający unieważni postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli znajdą przesłanki określone w art. 93 ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVII. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVIII. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

Istotne dla stron postanowienia dotyczące umowy zawiera załącznik nr 3 do SIWZ (wzór umowy).

XIX. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której Zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia za pomocą faksu.

Odwołanie dotyczące treści ogłoszenia, także wobec postanowień SIWZ, wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub SIWZ na stronie internetowej.

W przypadku wniesienia odwołania wobec treści ogłoszenia lub postanowień SIWZ, Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert.

W przypadku wniesienia odwołania po upływie terminu składania ofert, bieg terminu związania ofertą ulega zawieszeniu do czasu ogłoszenia przez Izbę orzeczenia.

W niniejszym postępowaniu odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

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

Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami ustawy, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania (art.180 ust. 3 ustawy).

Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu (art.180 ust. 4 ustawy).

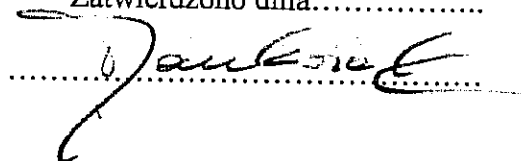
Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w art. 27 ust. 2 ustawy (art.180 ust. 5 ustawy).

Na orzeczenie Izby stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.

Skargę wnosi się do sądu okręgowego właściwego dla siedziby albo miejsca zamieszkania Zamawiającego.

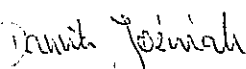
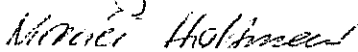
Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora publicznego jest równoznaczne z jej wniesieniem (art. 198 a do art. 198 g ustawy).

Zatwierdzono dnia.....



p.o. DYREKTOR
BIURA ZAMÓWIEŃ PUBLICZNYCH


Marcin Kozubowicz


Danuta Jozwiak

Marcin Holmstedt



FORMULARZ CENOWY

Opis przedmiotu zamówienia

Pakiet I Zestaw menu 1 DE

termin realizacji wrzesień lub październik
 miejsce sala nr 95 ul. Piłsudskiego 17, Poznań
 świadczenia usługi

ilość osób 10 osób

Wymagane menu

I Kanapki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mini kanapeczki dekoracyjne 3 szt./ os. ▪ Kanapka z salami i marynatami 6 szt./ 40 - 50 g ▪ Kanapka z żółtym serem i oliwkami 6 szt./ 40 - 50 g ▪ Kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem 6 szt./ 40 - 50 g ▪ Kanapka z jajkiem i kolorowym kawiborem 6 szt./ 40 - 50 g ▪ Kanapka z twarogiem, szczyptnikiem i orzechem włoskim 6 szt./ 40 - 50 g
II Bufet deserowy	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ciasteczka bankietowe 2 szt./ 1 os. ▪ mini francuskie z jabłkiem 10 szt./ (50 - 70 g) ▪ mini babeczki z owocem 10 szt./ (50 - 70 g)
III Napoje gorące	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa typu Jacobs (lub równoważny) dla 10 osób 10 porcji / 200ml ✓ herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) dla 10 osób 10 porcji /200ml ✓ Smietanka do kawy 20 szt./10 ml ✓ Cukier 20 szt./5g
IV Napoje zimne	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soki (pomarańczowy - 1 l, czarna porzeczka - 1 l) 10 porcji /200ml ✓ Woda mineralna (butelki 200 ml) 10 szt. /200ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet I Zestaw menu 2 DE

termin realizacji październik lub listopad
 miejsce Sali Czerwonej Pałacu Dziedzińskich w siedzibie Biblioteki Kórnickiej Stary Rynek 78/79, Poznań
 świadczenia usługi

ilość osób 100 osób

Wymagane menu

I Kanapki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mini kanapeczki dekoracyjne 1 szt./os ▪ Kanapka z salami i marynatami 20 szt./40-50g ▪ Kanapka z żółtym serem i oliwkami 20 szt./40-50g ▪ Kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem 20 szt./40-50g ▪ Kanapka z jajkiem i kolorowym kawiborem 20 szt./40-50g ▪ Kanapka z twarogiem, szczyptnikiem i orzechem włoskim 20 szt./40-50g
II Zimne przekąski	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Rolada z kureczką nadziewana suszonymi i pomidorami 2 szt./os. ✓ Szparagi w szynce 70 szt./35-40g ✓ Schab surowy z sliwką 60 szt./15-20g ✓ Schab surowy z sliwką 70 szt./40-50g
III Salaty, sałaty, pieczywo i dodatki	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Salata grecka z serem feta 3 porcje/ os. ✓ Salata brokułowa z jajkiem i sosem jogurtowym 100 porcji /100g ✓ Salata z kureczką z umiarem 100 porcji /100g
IV Bufet deserowy	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ciasteczka bankietowe 2 szt./1os ▪ mini francuskie z jabłkiem 100 szt./ (50-70g) ▪ mini babeczki z owocem 100 szt./ (50-70g)
V Owoce	<ul style="list-style-type: none"> ✓ winogrono 4 kg ✓ mandarynki 4 kg ✓ banany 4 kg
VI Napoje gorące	<ul style="list-style-type: none"> ✓ kawa typu Jacobs (lub równoważny) dla 50 osób podana w termosach 1 porcja/ os. ✓ Herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) dla 50 osób 50 porcji /200 ml ✓ Smietanka do kawy 50 szt./10ml. ✓ Cukier 50 szt./5g
VII Napoje zimne	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Soki owocowe 1 porcja /os ✓ Pomarańczowy 50 porcji /100 ml ✓ czarna porzeczka 50 porcji /100 ml ✓ Woda mineralna (butelki 200 ml) 100 szt. / 200 ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet I Zestaw menu 3 DE

termin realizacji: maj lub czerwiec
 miejsce: Sula 132, Urząd Wojewódzki w Poznaniu,
 świadczenia usługi: AL Niepodległości 18 61-713 Poznań

Ilość osób: 30 osób

Wymagane menu

I Kanapki		2 szt./os
✓	Mini kanapeczki dekoracyjne	
	▪ kanapka z żółtym serem i oliwkami	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z jajkiem i kolorowym kawiorom	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z twarogiem, szczyptą koperkiem i orzechem włoskim	15 szt./40-50g
II Bufet deserowy		2 szt./os
✓	Clusteczka bankietowe	
	▪ mini francuskie z jabłkiem	30 szt./50-70g
	▪ mini babeczki z owocem	30 szt./50-70g
III Napoje gorące		30 porcji/200 ml
✓	kawa typu Jacobs (lub równoważny) dla 30 osób podana w termosach	
✓	Herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) dla 30 osób	30 porcji/200 ml
✓	Smietanka do kawy	60 szt./10ml
✓	Cukier	60 szt./5g
IV Napoje zimne		1 porcja/os.
✓	Soki owocowe	
	pomarańczowy	15 porcji/200 ml
	czarna porzeczka	15 porcji/200 ml
✓	Woda mineralna (butelki 200 ml)	30 szt./200ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet I Zestaw menu 4 DE

termin realizacji: październik
 miejsce: Sula 132, Urząd Wojewódzki w Poznaniu,
 świadczenia usługi: AL Niepodległości 18 61-713 Poznań

Ilość osób: 30 osób

Wymagane menu

I Kanapki		2 szt./os.
✓	Mini kanapeczki dekoracyjne	
	▪ kanapka z żółtym serem i oliwkami	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z jajkiem i kolorowym kawiorom	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z twarogiem, szczyptą koperkiem i orzechem włoskim	15 szt./40-50g
II Bufet deserowy		2 szt./os
✓	Clusteczka bankietowe	
	▪ mini francuskie z jabłkiem	30 szt./50-70g
	▪ mini babeczki z owocem	30 szt./50-70g
III Napoje gorące		30 porcji/200 ml
✓	kawa typu Jacobs (lub równoważny) dla 30 osób podana w termosach	
✓	Herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) dla 30 osób	30 porcji/200 ml
✓	Smietanka do kawy	60 szt./10ml
✓	Cukier	60 szt./5g
IV Napoje zimne		1 porcja/os.
✓	Soki owocowe	
	pomarańczowy	15 porcji/200ml
	czarna porzeczka	15 porcji/200ml
✓	Woda mineralna (butelki 200 ml)	30 szt./200 ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet I Zestaw menu 5 DE

termin realizacji grudnia
 miejsce Sala 132, Urząd Wojewódzki w Poznaniu,
 świadczenia usługi Al. Niepodległości 18 61-713 Poznań

Ilość osób 30 osób
 Wymagane menu

I Kanapki		2 szt./os.
<input checked="" type="checkbox"/>	Mini kanapeczki dekoracyjne	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z żółtym serem i oliwkami	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z jajkiem i kolorowym kawionem	15 szt./40-50g
	▪ kanapka z twarogiem, szczyptorkiem i orzechem włoskim	15 szt./40-50g
II Bufet deserowy		
<input checked="" type="checkbox"/>	Ciasteczka bankietowe	2 szt./1os
	▪ mini francuskie z jabłkiem	30 szt./50-70g
	▪ mini babeczki z owocem	30 szt./ 50-70g
III Napoje gorące		
<input checked="" type="checkbox"/>	kawa typu Jacobs (lub równoważny) dla 30 osób podana w termosach	30 porcji /200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Herbata w suszarkach typu Lipton (lub równoważny) dla 30 osób	30 porcji /200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Sniatanka do kawy	60 szt./10ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Cukier	60 szt./5g
IV Napoje zimne		
<input checked="" type="checkbox"/>	Soki owocowe	1 porcja /os.
	pomarańczowy	15 porcji /200ml
	czarna porzeczka	15 porcji / 200ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Woda mineralna (butelki 200 ml)	30 szt. /200 ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet II Zestaw menu 1 DPR

termin realizacji 2 posiedzenia w ciągu roku
 miejsce sala WCUW
 świadczenia usługi

Ilość osób Max 120 osób (2 posiedzenia, max po 60 osób na 1 posiedzenie)
 Wymagane menu na 120 osób

I Bufet deserowy		8 kg
<input checked="" type="checkbox"/>	Ciastka kruche	60 porcji/100g
	▪ sernik	60 porcji/100g
	▪ jabłecznik	60 porcji/100g
	▪ babku	60 porcji/100g
II Napoje gorące		
<input checked="" type="checkbox"/>	kawa rozpuszczalna	120 porcji/220 ml
	▪ herbata czarna	120 porcji/150 ml
	▪ mleko min. 2% do kawy	nie mniej niż 50 ml/osobę (6 l)
	▪ cytryny świeże (pokrojone w plasterki)	18 szt.
	▪ cukier	240 porcji/5g
III Napoje zimne		
<input checked="" type="checkbox"/>	wody mineralna niegazowana	1 szt (butelka) /os.
	▪ woda mineralna gazowana	90 szt. /500ml
		30 szt. /500ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet II Zestaw menu 2 DPR

termin realizacji 3 spotkania, po jednym w II, III i IV kwartale 2010 r.
 miejsce spotkania do ustalenia; możliwość przeprowadzki DPR w 2010 r.
 świadczenia usługi

liczba osób Max 60 osób (3 spotkania, różna ilość osób)

Wymagane menu na 60 osób

I Dania ciepłe		60 porcji/200g
✓ ziemniaki pieczone/ryż/ryż/purée z ziemniaków		60 porcji/150g
✓ <i>szalica mięsa</i>		60 porcji/200g
✓ zestaw surówek warzywnych		
II Owoce		400 g / osobę (24 kg)
✓ owoce: jabłko, banan, mandarynka, winogrona		
III Napoje zimne		300 ml/os.
✓ soki owocowe w tym:		20 porcji/300 ml
• pomarańczowy,		20 porcji/300 ml
• jabłkowy,		20 porcji/300 ml
• czarna porzeczka		20 porcji/300 ml

Łączna wartość netto zestawu menu zł

Łączna wartość brutto zestawu menu zł

Pakiet II Zestaw menu 3 DPR

termin realizacji Grudzień 2010r.
 miejsce spotkania do uzgodnienia
 świadczenia usługi

liczba osób Maksymalnie 40 osób

Wymagane menu

I Dania ciepłe		40 porcji/ 250 ml
✓ zupa barszcz czterwarty z krokiem z kapusią, i grzybami		40 porcji/ 200 g
✓ ryba młoda/ pieczony		40 porcji/ 150g
✓ kapusia z grzybami		40 porcji/ 200 g. (1 porcja - 5 szt.)
✓ pierogi ruskie i z kapusią i grzybami		
II Garniturka		20 porcji/75g
✓ śledź w śmietanie		20 porcji/75g
✓ ryby szlachetne w galarecie		
III Bufet deserowy		40 porcji/ 100g
✓ sernik		40 porcji/ 100g
✓ jabłecznik		40 porcji/ 100g
✓ piernik		40 porcji/ 100g

Łączna wartość netto zestawu menu zł

Łączna wartość brutto zestawu menu zł

Pakiet II**Zestaw menu 4 DPR**

II, III, IV kwartał 2010r. (14 szkoleń)

miejsce świadczenia usług

Miejsce szkoleń do ustalenia (MTP, WTC)

Ilość osób

Maksymalnie 700 osób (w tym: 14 szkoleń po maksymalnie 50 osób)

Wymagane menu

I Kanapki		2800 szt./150g 560 szt.
✓ kanapki dekoracyjne w tym:		
▪ kanapki z mięsem, serem typu camembert i dodatkami: z sosem z żurawiny i zieloną sałatką		560 szt.
▪ kanapki z mięsem, szynką drobiową i zbitym serem oraz dodatkami: ogórkiem zielonym, surowym, pomidorem, oliwkami, przystrojenie: ketchup, majonez		560 szt.
▪ kanapki z mięsem, łososem i dodatkami: papryką, pomidorem, przystrojenie: majonez		560 szt.
▪ kanapki z mięsem, pastą jajeczną i dodatkami: szczyptarkiem i rzodkiewką		560 szt.
▪ kanapki z mięsem, tunczykiem i dodatkami: pomidorem, ogórkiem zielonym, surowym, oliwkami, przystrojenie: ketchup, majonez		560 szt.
II Napoje zimne		700 porcji/300 ml
✓ sok owocowy w tym:		
▪ pomarańczowy		230 porcji/300 ml
▪ jabłkowy		240 porcji/300 ml
▪ czarna porzeczka		230 porcji/300 ml
✓ woda mineralna gazowana 40%		280 butelek/500 ml
✓ woda mineralna niegazowana 60%		420 butelek/500 ml
III Napoje gorące		1400 porcji/220 ml
✓ kawa rozpuszczalna		
✓ herbata czarna		700 porcji/150 ml
✓ mleko min. 2% do kawy		min. 50 ml na osobę
✓ cytryny świeże (pokrojone w plasterki)		120 szt.
✓ cukier		2100 porcji/5g
IV Bufet deserowy		47,250 kg po 5 szt. na osobę (1 ciastko min. 4cm średnicy)
✓ ciastka kruche		

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III**Zestaw menu 1 DRG**

II kwartał 2010r.

miejsce

Ul. Przemysłowa 46 Poznań

świadczenia usługi

Ilość osób

10-15 osób

Wymagane menu

I Dania ciepłe		15 porcji / 150g
✓ filet drobiowy po krolewsku,		
✓ ziemniaki lub frytki lub ryż		
✓ warzywa na parze		
✓ sałata lodowa		
II Bufet deserowy		15 porcji/200g
✓ sałatka owocowa		
✓ ciasteczka francuskie z owocami		
✓ sernik		
✓ ciasteczka deserowe - mieszanka koktajlowa		
III Napoje gorące		10 porcji /100 g (średnica ciastka nie mniej niż 4 cm)
✓ kawa rozpuszczalna		
✓ herbata czarna		
✓ śmietanka pastczkowana		
✓ cytrynka pastczkowana		
✓ cukier		
IV Napoje zimne		25 porcji /200 ml
✓ sok owocowy (jabłkowy i pomarańczowy)		
✓ woda mineralna		
20 butelek /500ml		

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III Zestaw menu 2 DRG
 termin realizacji II kwartał 2010r.
 ul. Przemysłowa 46 Poznań

liczba osób 10-15 osób

Wymagane menu

I Dania ciepłe		
✓	poledwiczki wędzone w sosie czajnym,	15 porcji/ 150g
✓	ziemniaki lub frytki lub ryż	15 porcji / 200 g
✓	warzywa na parze	15 porcji / 150g
✓	musli z jabłkiem	15 porcji/150g
II Bufet deserowy		
✓	sniadka owocowa	15 porcji / 200g
✓	Sernik	10 szt. /50g
✓	ciasteczka deserowe - mieszanka koktajlowa	10 porcji/100 g (średnica ciastka nie mniej niż 4cm)
✓	ciasteczka francuskie z owocami	10szt./30g
III Napoje gorące		
✓	kawa rozpuszczalna	20 porcji / 220 ml
✓	herbata czarna	20 porcji / 220 ml
✓	śmietanka	20 szt. /10ml
✓	cytrynka puczokwana	20 szt./7,5ml
✓	cukier	40 szt. /5g
IV Napoje zimne		
✓	sok owocowy (jabłkowy i pomarańczowy)	15 porcji / 200 ml
✓	woda mineralna	20 butelek /500ml
Doładkowe wymagania		
✓ kompleksowy sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi w tym zastawa, naczyńnia fajansowe do kawy i herbaty, talerzyki i talerze oraz sztućce wszystkie w ilości, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń u zamawiającego, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd.		

Łączna wartość netto zestawu menu zł

Łączna wartość brutto zestawu menu zł

Pakiet III Zestaw menu 3 DRG
 termin realizacji III kwartał 2010r.
 ul. Przemysłowa 46 Poznań

liczba osób 10-15 osób

Wymagane menu

I Dania ciepłe		
✓	filet drobiowy w sosie curry	15 porcji / 150g
✓	ziemniaki lub frytki lub ryż	15 porcji / 150g
✓	musli z groszkiem	15 porcji / 150g
✓	sniadka lodowa	15 porcji / 100g
II Bufet deserowy		
✓	ciasteczka francuskie z owocami	10 szt. / 30g
✓	sernik	10 szt / 50g
✓	ciasteczka deserowe - mieszanka koktajlowa,	10 porcji/100 g (średnica ciastka nie mniej niż 4cm)
✓	sniadka owocowa	15 porcji / 200g
III Napoje gorące		
✓	kawa rozpuszczalna	20 porcji / 220 ml
✓	herbata czarna	20 porcji / 220 ml
✓	śmietanka	20 szt. /10ml
✓	cytrynka puczokwana	20 szt./7,5ml
✓	cukier	40 szt. /5g
IV Napoje zimne		
✓	sok owocowy (jabłkowy i pomarańczowy)	15 porcji / 200 ml
✓	woda mineralna	20 butelek / 500ml

Łączna wartość netto zestawu menu zł

Łączna wartość brutto zestawu menu zł

Pakiet III

Zestaw menu 4 DRG
IV kwartał 2010r.
Ul. Przemysłowa 46 Poznań

miejsce
świadczenia usługi

Ilość osób
10-15 osób

Wymagane menu

I Dania ciepłe		
<input checked="" type="checkbox"/>	sznyceł wleprzowy z jajkiem	15 porcji / 150 g
<input checked="" type="checkbox"/>	złemiaki lub frytki lub ryż	15 porcji / 200g
<input checked="" type="checkbox"/>	warzywa na parze	15 porcji / 150g
<input checked="" type="checkbox"/>	sałata lodowa	15 porcji / 100g
II Bufet deserowy		
<input checked="" type="checkbox"/>	ciasteczka francuskie z owocami	10 szt. / 30g
<input checked="" type="checkbox"/>	sernik	10 szt. / 50g
<input checked="" type="checkbox"/>	ciasteczka deserowe - mieszanka koktajlowa (średnica ciastka nie mniej niż 4cm)	10 porcji / 100 g
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka owocowa	15 porcji / 200g
III Napoje gorące		
<input checked="" type="checkbox"/>	kawka rozpuszczalna	20 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	herbata czarna	20 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	śmietanka	20 szt. / 10ml
<input checked="" type="checkbox"/>	cytrynka paczkowana	20 szt. / 7,5ml
<input checked="" type="checkbox"/>	cukier	40 szt. / 5g
IV Napoje zimne		
<input checked="" type="checkbox"/>	sok owocowy jabłkowy i pomarańczowy	15 porcji / 200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	woda mineralna	20 butelek / 500ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III

Zestaw menu 5 DRG
II kwartał 2010r.

Ul. Przemysłowa 46 Poznań

miejsce
świadczenia usługi

Ilość osób
30 osób

Wymagane menu

I Kanapki		
<input checked="" type="checkbox"/>	ser + sałata	20 szt. / 150g
<input checked="" type="checkbox"/>	wędlina + ogórek,	20 szt. / 150g
<input checked="" type="checkbox"/>	pastą jajeczną + pomidor	20 szt. / 150g
II Sałatki		
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka grecka z serem feta i oliwkami	10 porcji / 100g
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka z krewetkami koktajlowymi i paluszczkami krabowymi	10 porcji / 100 g
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka z kurczakiem i ananusem	10 porcji / 100 g
III Bufet deserowy		
<input checked="" type="checkbox"/>	pięczki z marmoladą	30 szt. / 65g
<input checked="" type="checkbox"/>	ciasteczka francuskie z owocami i jabłkiem	30 szt. / 30g
IV Napoje gorące		
<input checked="" type="checkbox"/>	kawka rozpuszczalna	30 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	herbata czarna	30 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	śmietanka	30 szt. / 10ml
<input checked="" type="checkbox"/>	cytrynka	30 szt. / 7,5ml
<input checked="" type="checkbox"/>	cukier	120 szt. / 5g
V Napoje zimne		
<input checked="" type="checkbox"/>	sok owocowy w tym:	
	▪ pomarańczowy	30 porcji / 200 ml
	▪ jabłkowy	30 porcji / 200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	woda mineralna	20 butelek / 500ml
Dodatkowe wymagania		
<input checked="" type="checkbox"/>	kompleksowy sprzęt gastronomiczny dla tego typu usługi w tym zataławę, naczynia fajansowe do kawy i herbaty, talerzyki i talerze oraz sztućca wszystkie w ilości, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń u zamawiającego, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki, itd.	

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III Zestaw menu 6 DRG
 termin realizacji III kwartał 2010r.
 Ul. Przemysłowa 46 Poznań
 miejsce świadczenia usługi

liczba osób 30 osób

Wymagane menu

I Kanapki	2 szt./os.
✓ ser + szynka	20 szt./150g
✓ wędlina + ogórek,	20 szt./150g
✓ pasta jajeczna + pomidor	20 szt./150g
II Sałatki	3 porcje/os.
✓ sałatka grecka z serem feta i oliwkami	10 porcji / 100g
✓ sałatki z krewetkami koktajlowymi i paluszkami krobiowymi	10 porcji / 100 g
✓ sałatka z kurczakiem i ananosem	10 porcji / 100 g
III Bufet deserowy	2 szt./os.
✓ pierniki z marmoladą	30 szt./ 65g
✓ ciasteczka francuskie z owocami i jabłkiem	30 szt./ 30g
IV Napoje gorące	30 porcji/220 ml
✓ kawa rozpuszczalna	30 porcji/220 ml
✓ herbata czarna	30 porcji/220 ml
✓ śmietanka	30 szt./10ml
✓ cytrynka	30 szt./7,5ml
✓ cukier	120 szt./5g
V Napoje zimne	2 porcje/os.
✓ sok owocowy	30 porcji / 200 ml
• pomarańczowy	30 porcji / 200 ml
• jabłkowy	30 porcji / 200 ml
✓ woda mineralna	20 butelek / 500ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III Zestaw menu 7 DRG
 termin realizacji IV kwartał 2010r.
 Poznań
 miejsce świadczenia usługi
 liczba osób 70 osób

Wymagane menu

I Dania gorące	60 szt.
✓ filet drobiowy (sznoka nie mniej niż 150 g) w sosie kurkowym (porcja nie mniej niż 100g)	60 szt.
✓ filet z pangri (file mniej niż 200g) w pomid. (nie mniej niż 50g)	70 porcji / 200g
✓ zapiekane ziemniaki	70 porcji / 100g
✓ warzywna na parze	70 porcji / 200g
✓ surówka koperkowa	70 porcji / 200g
II Zakąski	30 szt./50g
✓ serniak z kremem chrzanowym	30 szt./50g
✓ szparagi w szynce	50 porcji/100 g
✓ sałatka grecka z serem feta z oliwkami	30 szt./50g
✓ rolada szpinakowa z kremem lososiovym	50 porcji/200 g
✓ szynka owocowa	30 szt./50g
✓ tartalinki z pastą serowo-paprykową i pomidornami	40 szt./ 50 g
✓ dwa rodzaje pieczywa:	40 szt./ 50 g
• jasne	40 szt./ 50 g
• ciemne	40 szt./ 50 g
III Bufet deserowy	40 szt./30 g
✓ ciasteczka francuskie z owocami	40 szt./ 50g
✓ sernik	40 szt. - jedno sznoka o średnicy min 4cm
✓ ciasteczka deserowe, mieszanka koktajlowa	nie mniej niż 7kg
✓ tart czekoladowy z kremem miodowym dla 70 osób z logo konkursu	21 kg (nie mniej niż 300g na osobę)
✓ owoce w tym:	10 kg
• winogrona	5 kg
• banany,	6 kg
• mandarynki	6 kg
IV Napoje gorące	70 porcji/220 ml
✓ kawa rozpuszczalna	70 porcji/220 ml
✓ herbata czarna	70 szt./10ml
✓ śmietanka	70 szt./7,5ml
✓ cytrynka	100 szt./5g
✓ cukier	140 porcji / 200 ml
V Napoje zimne	50 porcji/200 ml
✓ soki owocowy w tym:	50 porcji/200 ml
• jabłkowy	50 porcji/200 ml
• pomarańczowy,	40 porcji/200 ml
• czarna porzeczka	50 butelek / 500 ml
✓ woda mineralna	50 butelek / 500 ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet III

termin realizacji
miejscę świadczenia
usługi

Zestaw menu 8 DRG

II-IV kwartał 2010r.
Poznań
25-30 osób

Wymagane menu

I Dania gorące			15 porcji
<input checked="" type="checkbox"/>	Beuf Stroganow z polędwicy wołowej (250g/osoba) + kluseczki półfrancuskie (200g/osoba)		
<input checked="" type="checkbox"/>	połędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym (250g/osoba) + kluseczki półfrancuskie (200g/osoba)		15 porcji
II Sałatki			
<input checked="" type="checkbox"/>	grecka		30 porcji /300g
<input checked="" type="checkbox"/>	cesar		30 porcji /300g
III Zakąski			
<input checked="" type="checkbox"/>	schab z kremem chrzanowym		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	szparagi w sycyng		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	schab kiszczony owocami		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	rolada szpinakowa z kremem lososiowym		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	tartaletki z lososiem wędzonym, muscarione, świeżym koperkiem		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	tartaletki z paszą serowo-paprykową i pomidorami		30 szt./50g
<input checked="" type="checkbox"/>	dwa rodzaje pieczywa		15szt./50g
	• jasne		15szt./50g
	• ciemne		
IV Bufet deserowy			
<input checked="" type="checkbox"/>	sernik		30 szt./120 g
<input checked="" type="checkbox"/>	szarlotka		30 szt./120 g
<input checked="" type="checkbox"/>	piernik		30 szt./120 g
<input checked="" type="checkbox"/>	kruche ciasteczka		60 porcji/ 100 g
V Napoje gorące			
<input checked="" type="checkbox"/>	kawa rozpuszczalna		80 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	herbata czarna		80 porcji / 220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	mleko 3,2 %		4 x 1 l
<input checked="" type="checkbox"/>	cytryna pokrojona w plasterki		80 szt./15g
<input checked="" type="checkbox"/>	cukier		320 szt./5g
VI Napoje zimne			
<input checked="" type="checkbox"/>	sok jabłkowy 100%		30szt. / 200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	sok pomarańczowy 100%		30szt. / 200 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	woda mineralna		80 butelek / 500 ml (60% niegazowana, 40% gazowana)

Łączna wartość netto zestawu menu

.....zł

Łączna wartość brutto zestawu menu

.....zł

Pakiet IV**Zestaw menu 1 DS.**

termin realizacji
miejscę
świadczenia usługi
Ilość osób

14 października 2010 roku

Pałac Działyńskich, Stary Rynek w Poznaniu

100 osób

Wymagane menu

I Kanapki			
<input checked="" type="checkbox"/>	kanapki na chlebiec pszennym w tym:		240 szt.
	• z szynką i pomidorem		80 szt./80 g
	• z cynamonem i orzechem włoskim		80 szt./80 g
	• z lososiem i cytryną		80 szt./80 g
<input checked="" type="checkbox"/>	kanapki na chlebiec razowym w tym:		160 szt.
	• z salami i marmelatami		80 szt./80g
	• z zółtym serem i oliwkami		80 szt./80g
II Dania ciepłe			
<input checked="" type="checkbox"/>	zupa gulaszowa		100 porcji / 200ml
III Sałatki			
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka brokułowa (brokuły, pomidor, jajka, sos czosnkowy)		2 kg
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka królewaska (ser żółty, szynka, seler, majonez)		2 kg
<input checked="" type="checkbox"/>	sałatka owocowa		2 kg
IV Bufet deserowy			
<input checked="" type="checkbox"/>	owoce (winogrona, brzoskwinie, mandarynki)		5 kg
<input checked="" type="checkbox"/>	ciastka koktajlowe (ciasteczka tortowe - różne rodzaje z owocami, orzechami, czekoladą, marcepanem)		200 szt./ 80g
V Napoje gorące			
<input checked="" type="checkbox"/>	kawa espresso		100 porcji/220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Herbata		100 porcji/220 ml
<input checked="" type="checkbox"/>	Smietanka do kawy		100 szt./10 g
<input checked="" type="checkbox"/>	Cukier		200 szt./5 g
VI Napoje zimne			
<input checked="" type="checkbox"/>	Soki owocowe		200 porcji/200 ml
	• pomarańczowy		
	• jabłkowy		

Łączna wartość netto zestawu menu

.....zł

Łączna wartość brutto zestawu menu

.....zł

Pakiet V Zestaw menu 1 DT
 termin realizacji Kwiecień 2010r.
 miejsce Centrum Kongresowe MTP Poznań
 świadczenia usługi

Liczba osób 30 osób

Wymagane menu

I Zimne przekąski		30szt./80g
✓	rolniki z szynki	
✓	podchwyczek w kalorowym pieprzu	30szt./80g
II Dania ciepłe		
✓	zurek smacnopolski	30 porcji /200ml
✓	wieprzawy Boenuf Stragonow	30 porcji /200ml
✓	kluszczyki półfrancuskie	30 porcji /150g
✓	maczulewka z groszkiem	30 porcji /120g
III Salaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓	Salatka z kurczakiem i ananusem	30 porcji /50g
IV Bufet deserowy		
✓	Szarlotka z białą śmietaną	30 porcji /80g
V Napoje gorące		
✓	kawa	60 porcji/150ml
✓	Herbata	60 porcji /150ml
✓	Śmietanka do kawy	80 porcji /10g
✓	Cukier	80 szt./5g
VI Napoje zimne		
✓	Soki owocowe	60 porcji / 250ml
✓	woda mineralna	60 porcji / 250ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet V Zestaw menu 2 DT
 termin realizacji 10 czerwca do 11 czerwca 2010r.
 miejsce Centrum Kongresowe MTP Poznań
 świadczenia usługi

Liczba osób 100 osób

Wymagane menu

I Zimne przekąski		100 szt./80g
✓	Indyk z owocami	
✓	Ryba w galarecie (kurpi, sandacz, minhaj, pstrąg, łosoś)	100 szt./80g
II Dania ciepłe		
✓	zurek smacnopolski	100 porcji/ 200ml
✓	wieprzawy Boenuf Stragonow	100 porcji /200g
✓	kluszczyki półfrancuskie	100 porcji /150g
✓	maczulewka z groszkiem	100 porcji /120g
III Salaty, sery, pieczywo i dodatki		
✓	Salatka z kurczakiem i ananusem	100 porcji /50g
IV Bufet deserowy		
✓	Szarlotka z białą śmietaną	100 szt./80g
V Napoje gorące		
✓	kawa	125 porcji /150ml
✓	Herbata	125 porcji /150ml
✓	Śmietanka do kawy	150 szt./10g
✓	Cukier	200 szt./ 5g
VI Napoje zimne		
✓	Soki owocowe	200 porcji / 250ml
✓	woda mineralna	200 porcji / 250ml

Łączna wartość netto zestawu menu

Łączna wartość brutto zestawu menu

Pakiet V

Zestaw menu 3 DT
 termin realizacji 1 październik 2010
 miejsce Centrum Kongresowe MTP Poznań
 świadczenia usługi

Ilość osób 100 osób
 Wymagane menu

I Zimne przekąski		✓ indyk w maładze z ananusem	100szk./80g
		✓ ryba w galarecie (karp, sandacz, miniaj, pstrąg, losos)	100szk./80g
		✓ saladka cesarska z marynowaną polędwiczką wieprzową, rucolą, suszonymi pomidorami, grzankami i porzeczaniem	100 porcji /120 g
II Dania ciepłe		✓ zupa borowikowa	100 porcji /200ml
		✓ polędwiczki w sosie „Cafe de Paris”	100 porcji /200g
		✓ kluszczyki półfrancuskie	100 porcji /150g
		✓ ziemniaki gotowane	100 porcji /200g
		✓ marchewka z groszkiem	100 porcji /120g
III Bufet deserowy		✓ mini rogalc marmifskie	100szk./50g
IV Napoje gorące		✓ kawa	125 porcji /150ml
		✓ herbata	125 porcji /150ml
		✓ śmietanka do kawy	150 szk./10g
		✓ cukier	150 szk./5g
V Napoje zimne		✓ soki owocowe	150 porcji /250ml
		✓ woda mineralna	150 porcji /250ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet VI

Zestaw menu 1 DR
 termin realizacji październik lub grudzień 2010
 miejsce Międzynarodowe Targi Poznańskie lub Kolegium Rungego (Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu)
 świadczenia usługi

Ilość osób 100 osób
 Wymagane menu

I Kanapki		✓ Mini kanapeczki dekoracyjne	36 szt./40g
		• Kanapka z salami i marynatami	36 szt./40g
		• Kanapka z rokiem, gruszką i orzechami	36 szt./40g
		• Kanapka z zółtym serem i oliwkami	36 szt./40g
		• Kanapka z lososiem wędzonym i koperkiem	36 szt./40g
		• Kanapka z wędzoną szynką i melonem	36 szt./40g
II Przekąska drożdżowa		✓ Turtulki z kawforem, oliwkami, siłami, orzechami	30 szt./30g
		✓ Sliwki z miodem zapiekane w boraku	30 szt./30g
		✓ Pomidoriki z mozzarellą	30 szt./30g
		✓ Daktyle faszerowane rokiem	30 szt./30g
		✓ Koreczki serowe z marynatami, z owocami	30 szt./30g
		✓ Koreczki babasosowe z murekami	30 szt./30g
III Bufet deserowy		✓ Ciasteczka banikietowe	75 szt./65g
		• mini francuskie z jabłkiem, z brzoskwinia	75 szt./65g
		• mini bułeczki z owocem	75 szt./65g
IV Napoje gorące		✓ kawa typu Jacobs podana w termosach	100 porcji/200 ml
		✓ herbata typu Lipton, podana w termosach	100 porcji/200 ml
		✓ śmietanka do kawy	100 porcji/15 ml
		✓ cukier	100 porcji/15g
V Napoje zimne		✓ soki	100 porcji/200 ml
		✓ wody mineralna niegazowana (butelki 200 ml)	30 butelek/200 ml
		✓ woda mineralna gazowana (butelki 200 ml)	20 butelek/200 ml
VI Napoje alkoholowe		✓ Wino wytrawne typu Ferrasse białe	50 liturek/100 ml
		✓ Wino wytrawne typu Ferrasse czerwone	50 liturek/100 ml

Łączna wartość netto zestawu menuzł

Łączna wartość brutto zestawu menuzł

Pakiet VIII Zestaw menu I DK

termin realizacji maj 2010 roku
 miejsce świadczenia usług – impreza plenerowa na terenie Muzeum – Zamek Górków w Szamotulach, ul. Wrocławska 30, na miejscu nie ma bieżącej wody ani możliwości podgrzania potraw
 ilość osób 110 osób

Wymagane menu		
I Dania z Grillu		
✓ karkówka z grilla	33 porcji/ 150 g	
✓ kiełbasa typu śląska z grilla	40 porcji/ 150 g	
✓ kaszanka z grilla	35 porcji/ 150 g	
✓ kiełbasa biała z grilla	35 porcji/ 150 g	
✓ zabetka z grilla	40 porcji/ 200 g	
II Pozostałe dania na ciepło		
✓ ziemniaki pieczone	55 porcji/ 200g	
✓ ziemniaki zamrażane po smarpowaniu	55 porcji/ 200g	
✓ bigos smarpowany	70 porcji/ 200-300 g	
✓ kapusta kiszona zamrażana	50 porcji/ 150 g	
III Zupy		
✓ zurek	50 porcji/ 250-300 ml	
✓ biszeczka czarna	50 porcji/ 250-300 ml	
Bufet zimny		
✓ twórdę ze śmietanką i szczyptką w kamionce	50 porcji/ 50g	
✓ smalec wiejski ze skwarkami w kamionce	50 porcji/ 50g	
V Pieczony i lodzki		
✓ chleb wiejski	15 szt./ 5-2 kg	
✓ muszarda	70 porcji/ 20g	
✓ chrzan	70 porcji/ 20g	
✓ sos łukarski	50 porcji/ 50g	
✓ sól i pieprz		
VI Bufet deserowy		
✓ owoce (winogrona, mandarynki)	10 kg	
✓ wino drożdżowe	70 porcji/ 100g	
✓ sernik	70 porcji/ 120g	
V Napoje gorące		
✓ kawa rozpuszczalna typu Jacobs w termosach	85 porcji/ 200 ml	
✓ Herbata czarna typu Lepian w termosach	60 porcji/ 200 ml	
✓ Śmietanka do kawy	85 szt./ 10g	
✓ Cukier	85 szt./ 5-10 g	
VI Napoje zimne		
✓ Sok z pomarańczy typu Hortek	60 porcji/ 200 ml	
✓ woda mineralna niegazowana typu Nalęczowianka	70 szt./ 200 ml	
✓ woda mineralna gazowana typu Nalęczowianka	50 szt./ 200 ml	
✓ butelki 200 ml		
Dodatkowe wymagania		
- talerze jednorazowe plastikowe i glębokie, odpowiednie do menu; sztućce, serwetki jednorazowe; kubki jednorazowe odpowiednie do napojów		

Łączna wartość netto zestawu menu

..... zł

Łączna wartość brutto zestawu menu

..... zł

Pakiet I Zestaw menu I GM

termin realizacji 8 czerwca 2010 r.
 miejsce świadczenia usług Poznań, Uniwersytet Im. Adama Mickiewicza, foyer Auli Uniwersyteckiej, ul. Wielka Wąskiego 1
 ilość osób 100 osób

Wymagane menu		
I Dania gorące		
Bufet frygolonów z polędwicy wołowej (250g/osoba) + kluszczyki półfrancuskie (200g/osoba)	40 porcji	
Polędwiczki wierzbowe w sosie borowikowym (250g/osoba) + kluszczyki półfrancuskie (200g/osoba)	30 porcji	
Filet z pangol (nie mniej niż 150g) w porceli (nie mniej niż 50g)	50 porcji/250ml	
Zupa gulaszowa	50 porcji/250ml	
Zurek smarpowany	70 porcji/200g	
Ziemniaki pieczone		
II Salatek/Warzywa		
Grecka	50 porcji/150g	
Cesar	50 porcji/150g	
Gotowane warzywa (kalafior, marchewka, brokuły)	60 porcji/150g	
III Kanapki		
Kanapka z salsami i marynatami	60 szt./40-50g	
Kanapka z zółtym serem i oliwkami	60 szt./40-50g	
Kanapka z łososiem wędzonym i koperkiem	60 szt./40-50g	
IV Zakąski		
Schab z kremem chrzanowym	40 szt./50g	
Szpampek w szynce	40 szt./50g	
Rollada szpinakowa z kremem łososiowym	40 szt./50g	
Dwa rodzaje pieczywa	60 szt./50g	
• jasne	60 szt./50g	
• ciemne	60 szt./50g	
V Bufet deserowy/Owoce		
Sernik	30 szt./120 g	
Szarlotka	30 szt./120 g	
Pieczenie	30 szt./120 g	
Winogrona, białony, mandarynka, melon, brzoszwin, jabłka	ok. 150 g/osoba	
VI Napoje gorące		
Kawa rozpuszczalna	60 porcji/220 ml	
Herbata czarna	60 porcji/220 ml	
Śmietanka do kawy	60 szt./15g	
Cytryna pokrojona w plasterki	160 szt./5g	
Cukier		
VII Napoje zimne		
Sok jabłkowy 100%	40 szt./ 200 ml	
Sok pomarańczowy 100%	40 szt./ 200 ml	
Woda mineralna (60% niegazowana, 40% gazowana)	70 butelek/300 ml	

Łączna wartość netto zestawu menu

..... zł

Łączna wartość brutto zestawu menu

..... zł

WZÓR UMOWY

zawarta w Poznaniu, w dniu 2010 r. pomiędzy:

Urzędem Marszałkowskim Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu,
al. Niepodległości 18, 61-713 Poznań, reprezentowanym przez:

.....
zwanym dalej „Zamawiającym”

a reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej „Wykonawcą”,

w wyniku rozstrzygnięcia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn: sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, znak sprawy BZP II.-3324-4/10, w oparciu o ustawę z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 r., nr 223, poz. 1655, ze zm.).

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Urzędu Marszałkowskiego Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2010 roku.
2. Szczegółowy opis usług cateringowych oraz sposób ich wykonania określony został w załączniku do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (dalej: SIWZ). Ilość i zakres oraz cenę przedmiotu umowy określa Oferta złożona przez Wykonawcę. Oferta Wykonawcy oraz SIWZ stanowią integralną część niniejszej umowy.
3. Łączną, maksymalną cenę brutto, zawierającą w sobie należny podatek VAT za wykonanie przedmiotu umowy strony ustalają do kwoty: zł brutto tj. z podatkiem VAT (słownie: 00/100). Łączna, maksymalna cena netto wykonania przedmiotu umowy wynosi: zł (słownie:).

§ 2

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się sukcesywnie – w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego - w okresie obowiązywania umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań.
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie poszczególnych usług, określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), miejsce, liczbę uczestników, pakiet oraz zestaw menu określony w Ofercie Wykonawcy i SIWZ. Zamawiający nie będzie wychodził poza zakres przedmiotowy danego pakietu i zestawu menu, Wykonawca natomiast zobowiązuje się i zapewnia, że nie będzie dokonywał jakichkolwiek zmian w posiłkach wchodzących w skład danego pakietu i zestawu menu.
3. Zlecenie, o którym mowa w ust. 2 Zamawiający przesyła Wykonawcy w formie elektronicznej lub faksem najpóźniej na 2 dni kalendarzowe przed dniem świadczenia poszczególnych usług na następujący adres poczty elektronicznej Wykonawcy:..... lub nr faksu: Wykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Pani/Pana....., nr telefonu
4. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w SIWZ w ramach pakietów i zestawów menu stanowią maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalny zakres umowy, 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.
5. 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/proportyjny zakres usługi z danego zestawu menu. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy (proporcjonalnie), zgodnie z poniżej zaprezentowanym przykładem dla zestawu menu Nr 1 DE:
- maksymalny zakres tego zestawu dla 10 osób wyceniony w ofercie Wykonawcy = 100 % ceny. Jeżeli Zamawiający, w zleceniu o którym mowa w ust. 2, określi liczbę uczestników na 8 osób, to cena, którą zapłaci Zamawiający za zestaw będzie nie wyższa niż 80 % ceny ofertowej tego zestawu.

5.1. Zamawiający gwarantuje Wykonawcy, że wykorzysta nie mniej niż 60% maksymalnego

zakresu każdego zestawu menu określonego w SIWZ.

5.2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do ewentualnej rezygnacji z nie więcej niż czterech całych zestawów menu, co Wykonawca przyjmuje do wiadomości i nie wnosi do tego zastrzeżeń.

6. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

§ 3

Realizując przedmiot niniejszej umowy, Wykonawca jest zobowiązany do:

1. przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie wskazanym 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. nr 171 poz. 1125 ze zm.),
4. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
5. świadczenia usług restauracyjnych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałów, obrusów materiałowych,
6. estetycznego podawania posiłków,
7. dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
8. zebrania naczyń oraz resztek pokosumptyjnych najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania,
9. pokrycia kosztu opłaty dodatkowej za korzystanie z tzw. infrastruktury cateringowej miejsca świadczenia usługi (np. opłaty za najęcie powierzchni cateringowej gdy miejscem spotkania będzie MTP oraz WTC w Poznaniu).

§ 4

1. Rozliczenie nastąpi po wykonaniu usługi i dokonaniu protokolarnego odbioru przedmiotni umowy, na podstawie wystawionej faktury VAT.

2. Strony ustalają termin płatności na 21 dni licząc od dnia dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W treści faktury jako nabywca figurować będzie: Zamawiający Urząd Marszałkowski Województwa Wielkopolskiego w Poznaniu, al. Niepodległości 18, 61-713 Poznań, NIP: 778-13-44-777, Regon: 631268501.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty kary umownej:

- a) za odstąpienie przez którąkolwiek ze stron od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10 % łącznej ceny brutto umowy określonej w §1 ust. 3 umowy,
 - b) w przypadku niewykonania albo nieterminowego 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 10 % łącznej ceny brutto umowy, o której mowa w § 1 ust. 3 umowy.
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.

§ 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:

a) z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, których nie mógł wcześniej przewidzieć, zaszła konieczność zmiany terminu wykonania zamówienia publicznego (niniejszej umowy) - w takim przypadku Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot zamówienia w innym, jednostronnie wskazanym przez Zamawiającego terminie, uwzględniającym jednak możliwości techniczne i organizacyjne Wykonawcy;

b) uległa obniżeniu ustawowa stawka podatku VAT bądź jakakolwiek inna należność publicznoprawna bądź inny prawem określony składnik cenotwórczy wpływający na zobowiązanie pieniężne Zamawiającego - w takim przypadku Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot zamówienia za inną, odpowiednio niższą cenę niż wskazana w jego Ofercie.

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 trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

.....

