



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



**Świętokrzyska Wojewódzka Komenda  
Ochotniczych Hufców Pracy w Kielcach  
25-507 Kielce, ul. Sienkiewicza 36  
Tel. 41/343-13-54; Faks: 41/343-13-55  
[www.swietokrzyska.ohp.pl](http://www.swietokrzyska.ohp.pl)**

**Nr postępowania: POA/271/30/2013**

## ***SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA***

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego o wartości mniejszej niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych

***„Wyżywienie w trakcie zajęć dydaktycznych uczestników projektu „Nowe Perspektywy 2”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet I, Działanie 1.3, Poddziałanie 1.3.3 zgodnie z umową nr UDA-POKL.01.03.03-00-076/31-00 z 1 sierpnia 2013***

Kielce, dn. 16.09.2013

(Zatwierdził)

**I. Nazwa i adres Zamawiającego:**

**Świętokrzyska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy w Kielcach**  
**25-507 Kielce, ul. Sienkiewicza 36**  
**tel. 41/343-13-54, faks 41/343-13-55**  
adres strony internetowej: [www.swietokrzyska.ohp.pl](http://www.swietokrzyska.ohp.pl)  
adres e-mail: [swietokrzyska@ohp.pl](mailto:swietokrzyska@ohp.pl)

**II. Tryb udzielenia zamówienia:**

Postępowanie o udzielenie zamówienia jest prowadzone w trybie **przetargu nieograniczonego** na podstawie art. 39 w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych.  
Wartość szacunkowa przekracza kwotę określoną w przepisach wydanych na podstawie art.11 ust.8.  
Usługi objęte niniejszą specyfikacją stanowią usługi niepriorytetowe w rozumieniu rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 28 stycznia 2010 roku w sprawie wykazu usług i charakterze priorytetowym i niepriorytetowym (Dz. U. 2010 nr 12 poz. 68).

**III. Opis przedmiotu zamówienia:**

Przedmiotem zamówienia jest żywienie beneficjentów – w ramach projektu „Nowe Perspektywy 2” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet I, Działanie 1.3, Poddziałanie 1.3.3 zgodnie z umową nr **UDA-POKL.01.03.03-00-076/13-00 z dnia 1 sierpnia 2013 r.** Usługa żywienia w formie cateringu odbywać się będzie w okresie **październik 2013 – maj 2014 roku** na terenie Zamawiającego realizującego projekt pn. „Nowe Perspektywy 2”

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłku dla 50 beneficjentów, uczestników projektu Nowe Perspektywy 2, tj. młodzieży w wieku 15-25 lat.

Zamówienie obejmuje usługę żywienia uczestników projektu w n/w jednostkach Zamawiającego, na które mogą być składane oferty częściowe. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych na jedną lub dwie części.

Nr części	Jednostka w której realizowany jest projekt	Adres jednostki	Ilość grup
1	13-7 HP Pińczów	ul. Spółdzielcza 4 28-400 Pińczów	2 grupy po 10 osób (15-17 lat)
2	13-3 HP Kielce	ul. Paderewskiego 31 25-004 Kielce	3 grupy po 10 osób (18-25 lat)

Zaplanowano maksymalnie na 1 grupę w Pińczowie – 58 dni żywieniowych, na 1 grupę w Kielcach – 78 dni żywieniowych.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dni żywieniowych i ilości dostarczanych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.

Konkretne dni, w których będą realizowane usługi dla danej części zamówienia zostaną przedstawione Wykonawcy po ustaleniu szczegółowych harmonogramów żywienia.

Usługa cateringowa świadczona będzie w dni powszednie w godzinach od 12:00 do 18:00, a konkretna godzina podania posiłku będzie przedstawiona przez Zamawiającego po ustaleniu szczegółowych miesięcznych harmonogramów żywienia na poszczególne moduły zajęć w projekcie. Zlecenie będzie wystosowane ze strony zamawiającego do wykonawcy najpóźniej w dniu wydania posiłku do godziny 10:00. W niektórych grupach dniem żywieniowym może być również sobota, o czym Wykonawca zostanie poinformowany przez Zamawiającego. Dopuszcza się możliwość przesunięcia ilości posiłków przez Zamawiającego w poszczególnych miesiącach z uwagi na nieprzewidziane trudności wynikające ze zmian w planie zajęć uczestników projektu.

Posiłek powinien być w formie ciepłego dania obiadowego wraz z napojem. Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (posiadającym stosowny atest), z kompletem sztućców i serwetek. Należy zadbać o zróżnicowane menu składające się z posiłków dostarczających podstawowych wartości odżywczych. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych (osoby korzystające z żywienia: grupa A – 15-17 lat; grupa B – 18-25 lat), o wadze nie mniejszej niż 500 gram i wartości odżywczej około 600-700 kilokalorii plus napój na jednego beneficjenta.

Posiłek powinien składać się z:

- Ziemniaki lub ryż lub makaron lub kasza gryczana - 200 gram,
- Sztuka mięsa bez sosu 150 gram lub sztuka mięsa z sosem 160 gram lub kotlet schabowy 150 gram lub kotlet z piersi kurczaka w panierce 150 gram lub ryba bez panierki 150 gram lub ryba z panierką 170 gram lub udziec z kurczaka 150 gram lub kotlet mielony 150 gram lub pulpety 150 gram lub gołąbki 350 gram lub gulasz potrawka 350 gram,
- Surówka warzywna sezonowa 150 gram lub warzywa gotowane 150 gram
- Napój, kompot, sok - 200ml.

Składnik mięsny dania gorącego nie może się powtórzyć w ciągu tygodnia.

Do każdego napoju powinny być podane oddzielne naczynia jednorazowe.

Wykonawca odpowiada za przygotowanie i transport przedmiotu zamówienia zgodnie z obowiązującymi wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, dostarcza posiłki do miejsca spożycia zapewniając utrzymanie właściwej jakości i temperatury. Przygotowywanie posiłków odbywać się musi wyłącznie na bazie pełnowartościowych produktów wysokiej jakości oraz produktów posiadających stosowne atesty, świadectwa, protokoły badań itp., zgodne z określonymi normami. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania wykorzystywane w procesie przygotowywania i transportu posiłków.

Do zadań Wykonawcy należy również obsługa i zapewnienie odbioru odpadów pokonsumpcyjnych (pojemników termoizolacyjnych, sztućców) po posiłku. Wykonawca zobowiązany jest do zabrania naczyń oraz resztek po pół godzinie od momentu przywiezienia posiłku.

Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości dostarczonych posiłków (zmniejszenia) w zależności od faktycznie istniejących potrzeb – poprzez telefoniczną informację najpóźniej do godz. 10:00 w dniu planowanego dnia posiłku, bez ponoszenia konsekwencji finansowych.

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania umowy z najwyższą starannością i zachowaniem wymogów sanitarnych. Jednocześnie oświadcza, iż osoby zatrudnione przy przygotowywaniu i dostarczaniu posiłków posiadają aktualne karty zdrowia.

Otrzymanie posiłków będzie potwierdzana pisemnie przez upoważnione przez Zamawiającego osoby.

Rozliczenie nastąpi za rzeczywistą ilość zamówionych przez Zamawiającego posiłków i dostarczonych na dany dzień. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę o ofercie przetargowej nie ulegną zmianie przez okres obowiązywania umowy.

**Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych.**

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Zamawiający nie przewiduje dokonywania zamówień uzupełniających.

Zamawiający nie zamierza zawrzeć umowy ramowej.

Zamawiający nie przewiduje organizowania aukcji elektronicznej.

**Kod CPV:**

55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.32.00.00-9 Usługi podawania posiłków

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków

**IV. Termin i miejsce realizacji zamówienia:**

Zamówienie będzie realizowane: październik 2013 – maj 2014.

Posiłki należy dostarczać od poniedziałku do piątku do:

- 13-7 Hufiec Pracy Pińczów,

- 13-3 Hufiec Pracy Kielce.

**V. Warunki udziału w postępowaniu oraz sposób dokonywania oceny spełnienia tych warunków:**

**1. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy złożą oświadczenie z art. 22 ust. 1 ustawy PZP**

- a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- b) posiadania wiedzy i doświadczenia,
- c) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia,
- d) sytuacji ekonomicznej i finansowej,

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

- w celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę w/w warunków Wykonawca zobowiązany jest do złożenia oświadczenia wg wzoru określonego w Załączniku NR 2

- w celu wykazania spełnienia warunku opisanego w pkt. a) należy złożyć aktualną decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla potrzeb zbiorowego żywienia osób

- w celu wykazania spełnienia warunku opisanego w pkt. b) należy wykazać, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie a) w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych), świadczył usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków - minimum dwie usługi, w ramach dwóch oddzielnych umów, o wartości nie mniejszej niż 10.000,00 PLN brutto każda z umów, oraz załączeniem dowodów, że zostały wykonane należycie: a) poświadczenia, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3

miesiące przed upływem terminu składania ofert; b) oświadczenia wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa wyżej; c) dokumenty potwierdzające należyte wykonanie usług. Dodatkowa ilość świadczonych usług będzie oceniana wg kryterium opisanego w pkt. XVI.

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w ppkt a).

e) nie podlegają wykluczeniu z art. 24 ust. 1 ustawy, ust.2 pkt. 1

- w celu wykazania spełnienia przez Wykonawcę w/w warunku Wykonawca zobowiązany jest do:

- złożenia oświadczenia wg wzoru określonego w Załączniku NR 2/A

- załączenia aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art.24 ust.2 pkt.5 do oferty należy dołączyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej lub oświadczenie wykonawcy, że nie należy do grupy kapitałowej.

## **2. W przypadku wnoszenia oferty wspólnej przez dwa lub więcej podmioty gospodarcze (konsorcja/spółki cywilne) oferta musi spełniać wymagania określone w art. 23 ustawy Prawo Zamówień Publicznych, w tym:**

- a) w przypadku konsorcjum, zgodnie z art. 23 ust.2 ustawy wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub pełnomocnictwo do reprezentowania postępowaniu i zawarcia umowy. W związku z powyższym niezbędne jest przedłożenie w ofercie dokumentu zawierającego pełnomocnictwo w celu ustalenia podmiotu uprawnionego do występowania w imieniu wykonawców w sposób umożliwiający ich identyfikację.
- b) w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy wymagane jest załączenie do oferty dokumentów dla każdego konsorcjanta oddzielnie
- c) w odniesieniu do warunków określonych w art. 22 ust. 1, wymagania te muszą być spełnione wspólnie przez Wykonawców składających ofertę wspólną (nie musi ich spełniać osobno każdy z Wykonawców)

## **3. Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów, wg zasady: *spełnia/ nie spełnia*.**

### **VI. Wymagania dotyczące wadium**

Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości:

- na część I zamówienia: **700,00 zł**

- na część II zamówienia: **340,00 zł**

**Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.**

Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:

- pieniądzu;

- poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;

- gwarancjach bankowych;

- gwarancjach ubezpieczeniowych;
- poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt. 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z 2008 r. Nr 116, poz. 730 i 732 i Nr 227, poz. 1505 oraz z 2010 r. Nr 96, poz. 620).

Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego:

**Nr konta: 16 1010 1238 0838 7213 9120 0000**

**VII. Informacje dotyczące warunków składania ofert:**

- a) Niniejsza specyfikacja oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
- b) Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszej specyfikacji.
- c) Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty

**VIII. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:**

1. Oferta musi zawierać:
  - a) Wypełniony „Formularz ofertowy” – wg wzoru – załącznik Nr 1 do SIWZ,
  - b) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – wg wzoru – załącznik Nr 2 i załącznik Nr 2 A do SIWZ,
  - c) Oświadczenie o przynależności do grupy kapitałowej – wg wzoru – załącznik Nr 2 B
  - d) Aktualna decyzja Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu, w którym Wykonawca będzie przygotowywał posiłki dla potrzeb zbiorowego żywienia osób
  - e) Wykaz minimum dwóch usług polegających na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, o wartości nie mniejszej niż 10.000,00 PLN brutto każda z umów, potwierdzone dokumentem, z którego wynikać będzie, że usługi zostały wykonane należycie (np. referencje, protokoły odbioru) – załącznik Nr 3
  - f) Pełnomocnictwo do podpisania oferty, oświadczeń i dokumentów składających się na ofertę, o ile pełnomocnictwo to nie wynika z innych dokumentów dołączonych do oferty – pełnomocnictwo należy przedstawić w formie oryginału podpisane przez Wykonawcę lub w formie kserokopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza,
  - g) aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert
  - h) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia wykonawców występujących wspólnie, każdy Wykonawca oddzielnie składa dokumenty wskazane w pkt „b”.

Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek wpisana do oferty cenowej.

Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.

Wszystkie dokumenty składane z ofertą muszą mieć formę oryginału (oświadczenia) albo kserokopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika.

Zamawiający wymaga by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonego przez Wykonawcę.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się w/w dokumentów, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio do miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

#### **IX. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami**

Postępowanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu oraz poczty elektronicznej. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem lub mailem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, *do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania*. Numery telefonów, faksu, poczty elektronicznej Zamawiającego zostały podane w pkt. 1 niniejszej specyfikacji.

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.

#### **X. Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami**

Osobą uprawnioną do kontaktowania się z Wykonawcami są:

**Paweł Adamczyk – Tel.: 41/345-00-21; 41/344-64-49**

**Sylwia Zubek – Tel: 41/343-13-54 w. 17.**

#### **XI. Termin związania z ofertą**

Termin związania ofertą **upływa po 60 dniach** od daty terminu składania ofert.

#### **XII. Opis sposobu przygotowania ofert**

Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.

Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.

Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

**Nazwa przetargu: Przetarg nieograniczony na: Żywnienie uczestników projektu Nowe Perspektywy 2 w HP .....** **Nie otwierać przed 25.09.2013 godz.: 10:30.**

**Poza oznaczeniami podanymi powyżej wymagane jest aby koperta posiadała nazwę i adres Wykonawcy.**

W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia.

### **XIII. Miejsce i termin składania ofert**

Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego:

Świętokrzyska Wojewódzka Komendanta OHP w Kielcach ul. Sienkiewicza 36, 25-507 Kielce, sekretariat, w terminie do dnia **25.09.2013r.** do godziny **10:00.**

### **XIV. Miejsce i termin otwarcia ofert:**

Oferty zostaną otwarte w miejscu składania ofert, w dniu 25.09.2013 **o godzinie 10:30.**

Wykonawcy mogą uczestniczyć w publicznej sesji otwarcia ofert.

Informacja o rozstrzygnięciu postępowania zostanie umieszczona na stronie internetowej Zamawiającego, o której mowa w pkt.1 SIWZ.

Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców.

Wybranemu Wykonawcy zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

### **XV. Sposób obliczenia ceny oferty**

Oferta musi zawierać ostateczną kwotę za żywienie dla 1-go uczestnika projektu, obejmującą wszystkie koszty wykonania zamówienia oraz łączną wartość wykonania zamówienia dla beneficjentów.

Cena musi być podana w **złotyach polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.

Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą regulowane w złotych polskich.

### **XVI. Kryteria oceny ofert**

Oceny oferty będzie dokonywała Komisja Przetargowa. Zamawiający zastosuje ocenę dla kryterium:

cena – 80 %

doświadczenie Wykonawcy – 20 %

A) - ocena merytoryczna według kryterium: **cena – max 80 punktów**

Wartość punktowa ceny=  $\frac{\text{cena minimalna}}{\text{cena oferty badanej}} \times 80$

B) - ocena merytoryczna według kryterium: **doświadczenie – max 20 punktów** ( usługi polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków, o wartości nie mniejszej niż 10.000,00 zł brutto każda z umów )

- 2 usługi cateringowe – 0 punktów – warunek udziału w postępowaniu

- 3 usługi cateringowe – 5 punktów

- 4 usługi cateringowe – 10 punktów

- 5 usługi cateringowe – 15 punktów

- 6 i więcej usług cateringowych 20 punktów

Jeżeli nie można będzie wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.



Termin zawarcia umowy zostanie określony w informacji o wynikach postępowania.

**XVII. Istotne postanowienia, umowy:**

Projekt umowy stanowi załącznik Nr 4 do SIWZ

**XVIII. Środki ochrony prawnej**

Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego Zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustaw PZP zgodnie z działem VI.

**XIX. Załączniki stanowiące integralną część Specyfikacji (SIWZ)**

- Załącznik nr 1 - formularz oferty
- Załącznik nr 2 – oświadczenie Wykonawcy
- Załącznik Nr 2 A – oświadczenie Wykonawcy
- Załącznik Nr 2 B – oświadczenie Wykonawcy
- Załącznik Nr 3 – wykaz usług cateringowych
- Załącznik nr 4 – projekt umowy