



ZAMAWIAJĄCY:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
ul. Mokotowska 43, 00-551 Warszawa
tel.: 022 46-31-000, e-mail: dzp@frse.org.pl
www.frse.org.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Numer postępowania: ZP-1/FRSE/2012

Dotyczy:
świadczenia usługi cateringowej,
restauracyjnej i hotelarskiej
na rzecz programów funkcjonujących
w ramach Fundacji Rozwoju Systemu
Edukacji w podziale na pakiety

Zamówienie jest finansowane z Programu Uczenie się przez całe życie, Programu Młodzież w działaniu, Programu eTwinning, Funduszu Stypendialnego i Szkoleniowego oraz Krajowego Centrum Europass.

ZASTĘPCA DYREKTORA GENERALNEGO
FUNDACJI ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI
Tomasz Bratek

Warszawa, dnia 23.02.2012 r.

FUNDACJA ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI

Sława Malinowska

FUNDACJA ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI

Piotr Sosnowski

FUNDACJA ROZWOJU SYSTEMU EDUKACJI
KOORDYNATOR

Marlena Janczak

1. Postanowienia ogólne

1.1. Zamawiającym jest:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji

ul. Mokotowska 43, 00-551 Warszawa

tel.: 022 46-31-000, fax: 022 46-31-025

www: www.frse.org.pl, e-mail: dzp@frse.org.pl.

1.2. Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego, na podstawie ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2010 r. Nr 113, poz.759 z późn. zm.) oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

1.3. Wartość zamówienia przekracza kwotę określoną w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych w odniesieniu do usług i dostaw, tj. przekracza równowartość 200.000 euro.

1.4. Wyjaśnienia treści SIWZ:

- a) Wykonawcy przysługuje prawo zwrócenia się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ.
- b) Zamawiający udzieli wyjaśnień zgodnie z art. 38 Pzp.

1.5. Oferty częściowe

Zamawiający **dopuszcza** składania ofert częściowych:

- a) Pakiet A-1 – Świadczenie usług cateringowych w miejscach wskazanych przez zamawiającego (w siedzibie Zamawiającego, w Bibliotece na ul. Koszykowej BUW, CNK, ORE i inne);
- b) Pakiet A-2 – Świadczenie usług cateringowych w miejscach wskazanych przez zamawiającego (w siedzibie Zamawiającego, w Bibliotece na ul. Koszykowej BUW, CNK, ORE i inne);
- c) Pakiet B – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w odległości ok. 20 km od dworca Warszawa Centralna;
- d) Pakiet C – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w Dzielnicy Praga;
- e) Pakiet D – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od Międzynarodowego Portu Lotniczego;
- f) Pakiet E – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna;
- g) Pakiet F – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal

- konferencyjnych w hotelu o standardzie czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna;
- h) Pakiet G – Świadczenie usługi hotelarsko –gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 0,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna;
 - i) Pakiet H – Świadczenie usługi hotelarskiej w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 6 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna;
 - j) Pakiet I – Świadczenie usługi restauracyjnej na Trakcie Królewskim w odległości max 1 km od siedziby zamawiającego;
 - k) Pakiet J – Świadczenie usługi restauracyjnej na Trakcie Królewskim w odległości max 2,5 km od siedziby zamawiającego;
 - l) Pakiet K – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji o bardzo wysokim poziomie mieszczącej się na Mokotowie w odległości max. 2,5 km od siedziby Zamawiającego.
 - m) Pakiet L – Świadczenie usługi restauracyjnej w Centrum Warszawy w odległości max 2 km od siedziby zamawiającego;
 - n) Pakiet Ł – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu o odległości max 5 - 10 min spacerem od siedziby zamawiającego;
 - o) Pakiet M – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu na Starówce w Warszawie w odległości max 2,5 km od siedziby zamawiającego;
 - p) Pakiet N – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu na Starym Mieście w Warszawie w odległości max 3 km od siedziby zamawiającego;
 - q) Pakiet O – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji w centrum przy Trakcie Królewskim w odległości max 1,5 km. od siedziby Zamawiającego.
 - r) Pakiet P – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji na Starym Mieście w odległości max 4 km. od siedziby Zamawiającego
 - s) Pakiet R – Świadczenie usługi restauracyjnej – pizzeria,
 - t) Pakiet S - Świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 1,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna.

Wykonawca może złożyć ofertę tylko na jeden Pakiet.

- 1.6. Zamawiający **przewiduje** udzielenie zamówienia uzupełniającego. Zamówienie uzupełniające będzie stanowiło 50% wartości zamówienia podstawowego każdego pakietu.
- 1.7. Zamawiający **nie dopuszcza** składania ofert wariantowych.

2. Opis przedmiotu zamówienia

- 2.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej, restauracyjnej i hotelarskiej na rzecz programów funkcjonujących w ramach Fundacji Rozwoju

Systemu Edukacji w podziale na pakiety:

- a) Pakiet A-1 – Świadczenie usług cateringowych w miejscach wskazanych przez zamawiającego (w siedzibie Zamawiającego, w Bibliotece na ul. Koszykowej BUW, CNK, ORE i inne);
- b) Pakiet A-2 – Świadczenie usług cateringowych w miejscach wskazanych przez zamawiającego (w siedzibie Zamawiającego, w Bibliotece na ul. Koszykowej BUW, CNK, ORE i inne);
- c) Pakiet B – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w odległości ok. 20 km od dworca Warszawa Centralna;
- d) Pakiet C – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w Dzielnicy Praga;
- e) Pakiet D – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od Międzynarodowego Portu Lotniczego;
- f) Pakiet E – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna;
- g) Pakiet F – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna;
- h) Pakiet G – Świadczenie usługi hotelarsko –gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 0,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna;
- i) Pakiet H – Świadczenie usługi hotelarskiej w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 6 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna;
- j) Pakiet I – Świadczenie usługi restauracyjnej na Trakcie Królewskim w odległości max 1 km od siedziby zamawiającego;
- k) Pakiet J – Świadczenie usługi restauracyjnej na Trakcie Królewskim w odległości max 2,5 km od siedziby zamawiającego;
- u) Pakiet K – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji o bardzo wysokim poziomie mieszczącej się na Mokotowie w odległości max. 2,5 km od siedziby Zamawiającego.
- l) Pakiet L – Świadczenie usługi restauracyjnej w Centrum Warszawy w odległości max 2 km od siedziby zamawiającego;
- m) Pakiet Ł – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu o odległości max 5 - 10 min spacerem od siedziby zamawiającego;
- n) Pakiet M – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu na Starówce w Warszawie w

- odległości max 2,5 km od siedziby zamawiającego;
- o) Pakiet N – Świadczenie usługi restauracyjnej w lokalu na Starym Mieście w Warszawie w odległości max 3 km od siedziby zamawiającego;
 - p) Pakiet O – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji w centrum przy Trakcie Królewskim w odległości max 1,5 km. od siedziby Zamawiającego.
 - q) Pakiet P – Świadczenie usługi restauracyjnej w restauracji na Starym Mieście w odległości max 4 km. od siedziby Zamawiającego.
 - r) Pakiet R – Świadczenie usługi restauracyjnej – pizzeria;
 - s) Pakiet S - Świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 1,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna.

2.2. Opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 2 oraz załączniki od 2A do 2S do SIWZ.

2.3 Wspólny Słownik Zamówień CPV:

- a) 55.30.00.00-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- b) 55.10.00.00-1 Usługi hotelarskie,
- c) 55.12.00.00-7 Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji,

3. Termin wykonania zamówienia

3.1. Okres trwania umowy: 21 miesięcy od jej podpisania

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

- 4.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 22 ust. 1 oraz nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity z 2010 r. Dz. U. Nr 113, poz. 759, z późn. zm.)
- 4.2. **W celu potwierdzenia posiadania wiedzy i doświadczenia**
- 4.3. **Dla potwierdzenia warunku w przypadku Pakietów A-1 i A-2**
Wykonawca powinien wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie wykonał, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje usługi, poza swoją siedzibą - co najmniej 10 kompleksowych usług cateringowych, opiekujących na kwotę co najmniej 40 tysięcy złotych brutto łącznie, podczas których Wykonawca zapewnił uczestnikom spotkania:
a) pełne wyżywienie złożone z przystawek, zupy, dania głównego, deseru, napojów;
b) obsługę cateringową, w tym niezbędny sprzęt cateringowy (stoły, krzesła, zastawę porcelanową), dekoracje kwiatowe oraz obsługę kelnerską.
- 4.4. **W celu potwierdzenia dysponowanie odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia:**
- 4.5. **Dla potwierdzenia warunku w przypadku Pakietów A-1 i A-2**
- 4.5.1 Wykonawcy muszą wykazać, że dysponują w trakcie realizacji umowy środkiem transportu do przewozu posiłków, zapewniający rzetelne i terminowe wykonanie zamówienia tj. minimum jednym samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością

mającym certyfikacyjne badania nadwozi chłodniczych, na zgodność z wymaganiami normy ATP.

4.5.2 Wykonawcy muszą dysponować minimum:

- a) 3 kelnerami
- b) 2 kucharzami

posiadającymi min. średnie wykształcenie zawodowe o profilu gastronomicznym.

4.6. Dla potwierdzenia warunku w przypadku Pakietów od B do H oraz S

Wykonawca musi dysponować hotelem lub ośrodkiem konferencyjnym spełniającym wymagania opisane w Załącznikach od 2B do 2H i 2S.

4.7. Dla potwierdzenia warunku w przypadku Pakietów od I do R

Wykonawca musi dysponować obiektem restauracyjnym spełniającym wymagania opisane w Załącznikach od 2I do 2R.

4.8. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia:

- a) żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu,
- b) przynajmniej jeden z Wykonawców lub wszyscy Wykonawcy łącznie muszą spełniać warunki udziału w postępowaniu

5. Oświadczenia i dokumenty jakie ma dostarczyć wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz w celu potwierdzenia określonych wymagań w stosunku do przedmiotu zamówienia.

5.1. W zakresie wykazania spełnienia przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, należy złożyć:

5.2. oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – **Załącznik Nr 3 do SIWZ – dla każdego pakietu;**

5.3. wykaz wykonanych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie; odpowiednio dla warunków udziału w postępowaniu opisanych powyżej oraz dokumenty potwierdzające, że te usługi zostały wykonane należycie (np. listy referencyjne, faktury wraz dowodem potwierdzenia zapłaty, protokoły odbioru – mogą być zbiorczo-potwierdzać kilka usług, mogą być pojedyncze - potwierdzające należyte wykonanie jednej usługi) - **Załącznik nr 5 do SIWZ – dotyczy Pakietów A- 1 i A-2.**

5.4. wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia (3 kelnerów, 2 kucharzy), a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami- **Załącznik nr 6 do SIWZ - dotyczy Pakietów A-1 i A-2.**

5.5. wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych dostępnych Wykonawcy – wykaz narzędzi –**załącznik nr 7 do SIWZ – dotyczy Wszystkich Pakietów** (Pakiet A-1 i A-2 – samochód, pakiety od B do H i S – hotele lub ośrodki, pakiety od I do R – obiekty restauracyjne).

5.6. W celu potwierdzenia, że oferowane hotele spełniają wymagania zamawiającego wykonawca dołączy potwierdzoną za zgodność z oryginałem **kserokopię decyzji Marszałka Województwa w sprawie zaszeregowania obiektu hotelarskiego do określonego rodzaju i nadania kategorii - dla Pakietów od B do G.**

5.7. W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp należy złożyć :

5.8. oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia – **Załącznik Nr 3 do SIWZ – odpowiednio do pakietu;**

- 5.9. aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy PZP, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt. 2 ustawy;
- 5.10. aktualne zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków lub zaświadczenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert- **dotyczy Pakietów A-1 i A-2;**
- 5.11. aktualne zaświadczenie właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzające, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub potwierdzenie, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu – wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert - **dotyczy Pakietów A-1 i A-2;**
- 5.12. jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w ust 2 pkt. 2 składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości- wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5.13. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentu, o którym mowa powyżej zastępuje się je 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 - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 5.14. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
- 5.15. Wykonawca zobowiązany jest wykazać odpowiednio, nie później niż na dzień składania ofert, spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 Pzp oraz brak podstaw do wykluczenia z powodu niespełniania warunków, o których mowa w art. 24 ust. 1 Pzp.
- 5.16. W przypadku, gdy Wykonawca polega 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 jest zobowiązany:
- 5.17.1 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 (dotyczy: samochodu, kelnerów i kucharzy, hoteli, ośrodków i obiektów restauracyjnych);**
- 5.17.2 w przypadku, gdy podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentu - **Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp. (dotyczy: samochodu, kelnerów i kucharzy, hoteli, ośrodków i obiektów restauracyjnych).**
- 5.18. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w § 1 ust. 2 i 3 Rozporządzenia Prezesa Rady

Ministrów z dnia 30 grudnia 2009 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane (Dz. U. Nr. 226 poz. 1817), kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez Wykonawców lub te podmioty.

- 5.19. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości co do jej prawdziwości.
- 5.20. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 5.21. Wykonawcy występujący wspólnie składają pełnomocnictwo na podstawie art. 23 ust.2 Prawa zamówień publicznych.
- 5.22. Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu będzie przeprowadzona w oparciu o przedłożone przez Wykonawców dokumenty i oświadczenia.

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

- 6.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w formie pisemnej. Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się drogą elektroniczną przy wykorzystaniu adresu poczty elektronicznej i fax.
- 6.2. Adres poczty elektronicznej Zamawiającego: dzp@frse.org.pl, Tel. fax. 22 46 31 025.
- 6.3. W przypadku, gdy Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 6.4. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę domniemuje się, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na ostatni znany adres mailowy lub numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z tym pismem.
- 6.5. W szczególnie uzasadnionych przypadkach Zamawiający może, w każdym czasie przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Dokonaną w ten sposób zmianę przekazuje się niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazał SIWZ oraz zamieszcza informację na swojej stronie internetowej.
- 6.6. Osobą upoważnioną do kontaktowania się z Wykonawcami w sprawach dotyczących procedury przetargowej jest :
Marlena Janczak (dzp@frse.org.pl)
- 6.7. Zamawiający pracuje w godzinach od 9⁰⁰ – 15⁰⁰ w dni powszednie od poniedziałku do piątku.
- 6.8. W przypadku, gdy zostanie złożony do Zamawiającego wniosek o udostępnienie do wglądu protokołu wraz z załącznikami, Zamawiający wyznaczy Wykonawcy termin i spisze protokół z tej czynności.

7. Wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

8. Termin związania ofertą

- 8.1. Wykonawcy zostają związani ofertą przez okres **60** dni.
- 8.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

8.3. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

9. Opis sposobu przygotowania oferty

9.1. Oferta musi być sporządzona w formie pisemnej, zgodnie ze wzorem formularzy oferty stanowiącymi Załączniki od Nr 1A, do 1 S do SIWZ.

9.2. Wraz z ofertą należy złożyć dokumenty opisane w Rozdziale X niniejszej SIWZ oraz w przypadku:

9.3. Pakietów na świadczenie usługi hotelowej i restauracyjnej tj. Pakietów od B do G i S **należy załączyć 2 propozycje menu każdego wariantu (w takiej samej cenie) tj.: obiadu, kolacji i przerw kawowych.** Organizator nie ma obowiązku skorzystania z propozycji.

9.4. Pakietów na świadczenie usługi restauracyjnej (z wyjątkiem Pakietu R dotyczącego Pizzerii) tj. Pakietów od I do P **należy załączyć 2 propozycje menu oferowanego obiadu i 2 propozycje oferowanych kolacji oraz menu serwowane w restauracji.**

17.1 W przypadku Pakietów od B do G należy załączyć Załącznik nr 8 do SIWZ - Oświadczenie o dysponowaniu (zarządzaniu ośrodkiem).

9.5. Wszystkie załączniki do oferty powinny być ułożone w kolejności wymienionej w formularzu oferty.

9.6. Zamawiający wymaga, aby treść oferty była jednoznaczna i nie przedstawiała propozycji alternatywnych.

9.7. Oferta i wszystkie załączniki muszą być sporządzone w języku polskim i napisane pismem maszynowym, przy pomocy komputera lub ręcznie pismem wyraźnym, nieścieralnym atramentem.

9.8. Wykonawca składający dokumenty w innym języku niż polski, zobowiązany jest do złożenia ich wraz z tłumaczeniem na język polski.

9.9. Wszystkie strony oferty powinny być ponumerowane (można nie numerować i nie podpisywać stron niezapisanych) oraz spięte w sposób zapobiegający zdekompletowaniu i podpisane przez Wykonawcę.

9.10. Upoważnienie (pełnomocnictwo) do podpisania oferty musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z dokumentów dołączonych do oferty. Upoważnienie (pełnomocnictwo) musi być przedstawione w formie oryginału.

9.11. Ewentualne poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy oraz datą naniesienia poprawki.

9.12. Kopie wszystkich dokumentów dołączonych do oferty muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

9.13. Wykonawca, składając ofertę może zastrzec znajdujące się w jego ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie musi być dokonane przez złożenie oferty w dwóch częściach opisanych jako „część jawna oferty” i jako „część zastrzeżona oferty”. Wszystkie strony „części zastrzeżonej oferty” i „części jawnej oferty” muszą być ponumerowane. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczących ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie.

9.14. Oferta musi być złożona w opakowaniu:

a) nieprzejrzystym, zamkniętym;

b) zaadresowana, opatrzona nazwą nadaną zamówieniu oraz numerem postępowania, jak również powinna być opatrzona nazwą i adresem Wykonawcy wraz z numerami telefonów:

c) Kopertę należy zaadresować w następujący sposób:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
ul. Mokotowska 43,
00-551 Warszawa,
pok. 401 (IV piętro)

Kopertę należy oznaczyć w następujący sposób:

„Oferta na usługi cateringowe, restauracyjne
i hotelarskie dla FRSE”

Numer postępowania: ZP-1/FRSE/2012

Nie otwierać przed dniem 08.03.2012 r. godz. 10.15

- 9.15 Zmiana i wycofanie oferty:
- a) Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - b) powiadomienie o wprowadzeniu zmian lub wycofaniu oferty musi zostać złożone w sposób i formie przewidzianej dla oferty, z tym że opakowanie będzie dodatkowo oznaczona określeniem „zmiana” lub „wycofanie”. Do zmiany lub wycofania oferty konieczne jest załączenie dokumentu stwierdzającego, że osoba podpisująca zmianę lub wycofanie jest uprawniona od reprezentowania Wykonawcy.
- 9.16 Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty ponosi Wykonawca.
- 9.17. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

10. Miejsce oraz termin składania ofert

- 10.1 Oferty należy składać na adres Zamawiającego: **Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, ul. Mokotowska 43, 00-551 Warszawa, pok. 401 (IV piętro) do dnia 08.03.2012 r. do godz. 10:00.**
- 10.2 Oferty złożone po terminie będą zwrócone.
- 10.3 Zamawiający może przedłużyć termin składania ofert, informując o tym wszystkich wykonawców, zgodnie z art. 38 ust. 6 PZP.
- 10.4 Otwarcie ofert:
- a) otwarcie złożonych ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego: **ul. Mokotowska 43, 00-551 Warszawa, pok. 607 w dniu 08.03.2012 r. o godz. 10:15.**
 - b) otwarcie ofert jest jawne;
 - c) bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - d) podczas otwarcia ofert (część jawna postępowania) Zamawiający ogłosi informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy, to znaczy: nazwy (firmy) Wykonawcy oraz adresu, ceny oferty, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawarte w ofercie.
 - e) Informacje o których mowa w pkt. c i d Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

11. Opis sposobu obliczania ceny

- 11.1 Usługi gastronomiczne opodatkowane są według obniżonej stawki VAT, która od 1 stycznia 2011 r. w stosunku do nich wynosi 8%. Jak bowiem wynika z § 7 ust. 1 i poz. 7 załącznika nr 1 do rozporządzenia Ministra Finansów w sprawie wykonania niektórych

przepisów ustawy o VAT (Dz. U. z 2010 r. nr 246, poz. 1649), stawka 8% obowiązuje na usługi związane z wyżywieniem (PKWiU ex 56).

- 11.2 Wyłączona z opodatkowania preferencyjną stawką jest sprzedaż:
- a) napojów alkoholowych o zawartości alkoholu powyżej 1,2%,
 - b) napojów alkoholowych będących mieszaniną piwa i napojów bezalkoholowych, w których zawartość alkoholu przekracza 0,5%,
 - c) kawy i herbaty (wraz z dodatkami),
 - d) napojów bezalkoholowych gazowanych,
 - e) wód mineralnych,
 - f) innych towarów w stanie nieprzetworzonym, opodatkowanych 23% stawką VAT.
- 11.3 Zamawiający w formularzu cenowym dokonał podziału na usługi objęte 8% i 23% stawką VAT. Wykonawca wyceni te usługi w ramach konkretnego wariantu i naliczy stosowny podatek, zsumuje wartości netto i brutto. Tak powstanie cena brutto za określony wariant usługi. Cena ta będzie zawierała również koszt kompleksowej obsługi dla danego elementu **Formularza oferty**.
- 11.4 W przypadku, gdy wykonawca na podstawie indywidualnej interpretacji prawa podatkowego (art. 14 B Ordynacji podatkowej) stosuje inne stawki podatku VAT niż określone przez zamawiającego w pkt. 11.1 – 11.3 jest zobligowany (o ile to konieczne) do odpowiedniego dostosowania formularza oferty i przedłożenia kopii indywidualnej interpretacji podatkowej.
- 11.5 Zamawiający będzie się rozliczał z Wykonawcami na podstawie oferowanych cen jednostkowych, zgodnie z rzeczywistą ilością zrealizowanego zamówienia.
- 11.6 Wykonawca wliczy koszt obsługi (serwisu) w cenę posiłków.**
- 11.7 Cena oferty musi być podana cyfrowo wyrażona w złotych polskich w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (grosze).
- 11.8 Tabela oferty zawiera wszystkie pozycje wymienione w opisie przedmiotu zamówienia, jednak Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamawiania tylko poszczególnych pozycji.
- 11.9 W przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT Wykonawca wystawi fakturę zgodnie z obowiązującą na dzień wystawienia faktury stawką.
- 11.10 Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcami, których oferty odpowiadać będą wszystkim wymaganiom przedstawionym w ustawie Pzp oraz w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.
- 11.11 Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 11.12 Zamawiający poprawia w ofercie:
- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty - niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 11.13 Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu wyboru najkorzystniejszej oferty z zastosowaniem aukcji elektronicznej.
- 11.8 Zamawiający przeznaczył następujące kwoty na realizację następujących umów:
- a) Pakiet B – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal

- konferencyjnych w hotelu w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości ok 20 km od dworca Warszawa Centralna – 180.000 zł. brutto;
- b) Pakiet C – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w Dzielnicy Praga – 150.000 zł. brutto;
 - c) Pakiet D – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w odległości ok. 2,5 do 3 km od Międzynarodowego Portu Lotniczego – 180.000 zł. brutto;
 - d) Pakiet E – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie trzygwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna – 350.000 zł. brutto;
 - e) Pakiet F – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 1,5 km od dworca Warszawa Centralna – 150.000 zł. brutto;
 - f) Pakiet G – Świadczenie usługi hotelarsko-gastronomicznej w tym wynajem sal konferencyjnych w hotelu o standardzie czterogwiazdkowym w Warszawie w odległości nie dalej niż 0,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna - 250.000 zł. brutto;
 - g) Pakiet H – Świadczenie usługi hotelarskiej w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 6 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna - 150.000 zł. brutto,
 - h) Pakiet S - Świadczenie usługi w zakresie spotkań i konferencji w odległości max 1,5 km od Dworca Kolejowego Warszawa-Centralna – 60.000 zł. brutto.

11.9 Na pozostałe Pakiety umowy będą zawierane zgodnie z ceną oferty.

12. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów oraz sposobu oceny ofert.

12.1 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która będzie miała najwyższą wartość, wyrażoną w punktach, z uwzględnieniem kryteriów oceny, wymienionych poniżej.

12.2.1 W przypadku **Pakietów A1 i A2** Zamawiający przy wyborze oferty będzie kierował się następującym kryterium:

Kryterium : **Cena – 100%**

$$\text{liczba pkt. } (x_1) = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena badana}} \times 100$$

12.2.2 W przypadku **Pakiet B** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

P_a - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 10 ";

$C_{z\min}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 10 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;

C_{zi} - cena brutto pozycji od 1 do 10 formularza oferty badanej.

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 11 do 25 ";

$C_{w\min}$ - najniższa cena brutto wykonania formularza pozycji oferty od 11 do 25 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;

C_{wi} - cena brutto pozycji od 11 do 25 formularza oferty badanej

b) H - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$P_a + P_b + H$.

12.2.3 W przypadku **Pakietu C** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 6";
 $C_{z_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 6 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_{zi} - cena brutto pozycji od 1 do 6 formularza oferty badanej

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 7 do 45";
 $C_{w_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 7 do 45 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_{wi} - cena brutto pozycji od 7 do 45 oferty badanej

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia– Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$$P_a + P_b + H.$$

12.2.4 W przypadku **Pakietu D** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 8";
 C_{\min} - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 8 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_i - cena brutto pozycji od 1 do 8 formularza oferty badanej;

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 9 do 37";
 C_{\min} - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 9 do 37 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_i - cena brutto pozycji od 9 do 37 formularza oferty badanej;

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$P_a + P_b + H$.

12.2.4 W przypadku **Pakietu E** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a** - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 11";
- Cz_{min}** - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 11 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
- Czi** - cena brutto pozycji formularza od 1 do 11 oferty badanej;

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b** - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 12 do 50";
- Cw_{min}** - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 12 do 50 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
- Cwi** - cena brutto pozycji od 12 do 50 formularza oferty badanej;

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

P_a + P_b + H.

12.2.5 W przypadku **Pakietu F** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) **P_c** - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a** - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 6";
- Cz_{min}** - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 6 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;

Czi - cena brutto pozycji formularza oferty od 1 do 6 oferty badanej;

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 7 do 43";
- $C_{w_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 7 do 43 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
- C_{wi} - cena brutto pozycji oferty od 7 do 43 oferty badanej;

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$$P_a + P_b + H.$$

12.2.6 W przypadku **Pakietu G** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie i sale 50%

P_b - wyżywienie i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 8";
- $C_{z_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 8 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
- C_{zi} - cena brutto pozycji od 1 do 8 formularza oferty badanej;

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 9 do 47";
 $C_{w_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 9 do 47 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_{wi} - cena brutto pozycji od 9 do 47 oferty badanej;

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$$P_a + P_b + H.$$

12.2.6 W przypadku **Pakietu H** ustala kryteria oceny ofert w następujący sposób:

a) P_c - kryterium cena – waga 90%, przy czym na kryterium 90% składa się:

P_a - zakwaterowanie - 50%

P_b – sale i inne – 40%

P_a - zakwaterowanie i sale waga 50% zgodnie ze wzorem:

$$P_a = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 50$$

gdzie:

- P_a - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 1 do 4";
 $C_{z_{\min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji formularza oferty od 1 do 4 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_{zi} - cena brutto pozycji od 1 do 4 formularza oferty badanej;

P_b - wyżywienie i inne – waga 40% zgodnie ze wzorem:

$$P_b = \frac{C_{\min}}{C_i} \times 40$$

gdzie:

- P_b - liczba punktów jakie otrzyma oferta badana za kryterium "cena łączna pozycji formularza oferty od 5 do 19";
 $C_{w_{min}}$ - najniższa cena brutto wykonania pozycji oferty od 5 do 19 spośród wszystkich ważnych i nie odrzuconych ofert;
 C_{wi} - cena brutto pozycji od 5 do 19 formularza oferty badanej;

b) **H** - kryterium dysponowania hotelem – waga 10%

Zamawiający przyzna 10 pkt. za dysponowanie (zarządzanie) przez wykonawcę w przeciągu roku przed terminem składania ofert hotelem, w którym wykonawca oferuje wykonywanie zamówienia. Dysponowanie musi mieć charakter ciągły w tym okresie. Wykonawca może być właścicielem hotelu, korzystać z niego na podstawie umowy najmu lub dzierżawy lub innej, jednak okres nieprzerwanego dysponowania (zarządzania) tym hotelem nie może być krótszy niż 12 miesięcy przed terminem składania ofert.

Informację tę wykonawca wpisze do oświadczenia w formularzu oświadczenia – Załącznik nr 8 do SIWZ.

Jako najkorzystniejsza wybrana zostanie oferta o największej łącznej liczbie punktów:

$$P_a + P_b + H.$$

12.2.7 **Pakietów od I do S** Zamawiający przy wyborze oferty będzie kierował się następującym kryterium:

Kryterium : **Cena – 100%**

$$\text{liczba pkt. } (x_1) = \frac{\text{Cena najniższa}}{\text{Cena badana}} \times 100$$

12.2 Maksymalna ilość punktów jaką oferta może otrzymać w kryterium wyboru ofert to 100 punktów.

13. **Zabezpieczenie należytego wykonania umowy**

Zamawiający nie żąda od Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

14. **Informacje o formalnościach jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

14.1 Zamawiający zawrze umowę Wykonawcami, którzy złożą ważne oferty z najwyższą oceną kryteriów.

14.2 W przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez konsorcjum, wykonawcy tworzący konsorcjum zobowiązani będą najpóźniej przed zawarciem umowy na wykonanie zamówienia, do przedłożenia umowy konsorcjum.

14.3 O wyborze oferty Zamawiający zawiadamia niezwłocznie Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia, podając nazwę (firmę) i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano oraz jej cenę.

14.4 Zamawiający pisemnie powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy, nie krótszym niż 10 dni od daty przesłania zawiadomienia o wyborze

- najkorzystniejszych ofert (faksem lub drogą elektroniczną) z zastrzeżeniem art. 183 ustawy Pzp oraz wyjątków przewidzianych w art. 94 ust. 2 ustawy Pzp.
- 14.5 Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownej oceny, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 93 ust. 1 Pzp.
- 14.6 W przypadku Wykonawcy - osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą jest on zobowiązany do przedłożenia Zamawiającemu zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (CEIDG) – obowiązuje od 01.12.2011 r. lub z Ewidencji Działalności Gospodarczej, w celu stwierdzenia pełnomocnictwa do zawarcia umowy.
- 14.7 Wykonawca jest zobowiązany do wskazania osoby do kontaktu i koordynacji umowy.

15. Wzór umowy

Istotne postanowienia umowy są przedstawione w **Załącznikach Nr 4A, 4B, 4C**.

16. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

- 16.1 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 ustawy Pzp.
- 16.2 Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 ustawy.
- 16.3 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.
- 16.4 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.
- 16.5 Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
- 16.6 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.
- 16.7 Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostało przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 15 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
- 16.8 Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu i wobec postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia specyfikacji istotnych warunków zamówienia na stronie internetowej.

17. Postanowienia końcowe

- 17.2 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 17.3 W sprawach nie uregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy – ustawy Prawo zamówień publicznych i przepisy Kodeksu Cywilnego;
- 17.4 Zamawiający żąda aby Wykonawca wskazał w ofercie część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom;
- 17.5 Integralną częścią niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia są:
- 17.6 Załącznik Nr 1A, do 1S – Formularze oferty;
- 17.7 Załączniki Nr 2, 2A do 2S – Opisy przedmiotu zamówienia;
- 17.8 Załącznik Nr 3 – Formularz oświadczeń (oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu);
- 17.9 Załącznik Nr 4A do 4C – Istotne postanowienia umowy;
- 17.10 Załącznik Nr 5 – Wykaz usług;
- 17.11 Załącznik nr 6 - Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia(3 kelnerów, 2 kucharzy), a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- 17.12 Załącznik 7A – Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych – wykaz ośrodków;
- 17.13 Załącznik nr 7B – Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych – wykaz samochodów.
- 17.14 Załącznik nr 8 - Oświadczenie o dysponowaniu (zarządzaniu ośrodkiem).

17. Postanowienia końcowe

- 17.2 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
- 17.3 W sprawach nie uregulowanych w niniejszej specyfikacji mają zastosowanie przepisy – ustawy Prawo zamówień publicznych i przepisy Kodeksu Cywilnego;
- 17.4 Zamawiający żąda aby Wykonawca wskazał w ofercie część zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom;
- 17.5 Integralną częścią niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia są:
- 17.6 Załącznik Nr 1A, do 1S – Formularze oferty;
- 17.7 Załączniki Nr 2, 2A do 2S – Opisy przedmiotu zamówienia;
- 17.8 Załącznik Nr 3 – Formularz oświadczeń (oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu);
- 17.9 Załącznik Nr 4A do 4C – Istotne postanowienia umowy;
- 17.10 Załącznik Nr 5 – Wykaz usług;
- 17.11 Załącznik nr 6 - Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia(3 kelnerów, 2 kucharzy), a także zakresu wykonywanych przez nie czynności, oraz informacja o podstawie do dysponowania tymi osobami;
- 17.12 Załącznik 7A – Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych – wykaz ośrodków;
- 17.13 Załącznik nr 7B – Wykaz narzędzi, wyposażenia zakładu i urządzeń technicznych – wykaz samochodów.
- 17.14 Załącznik nr 8 - Oświadczenie o dysponowaniu (zarządzaniu ośrodkiem).
- 17.15 Załącznik nr 9 – Formularz raportu.
- 17.16 Załącznik nr 10 – Formularz zamówienia

