



OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

(zwane dalej „Ogłoszeniem”) dla postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku”

Numer referencyjny: **MŚ-ZP-DKB-332-1/16**

*Zatwierdzone przez
Alicję Knast
Dyrektor Muzeum Śląskiego w Katowicach
w dniu 20.12.2016 r.*

Katowice, grudzień 2016 r.



Rozdział I

Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Muzeum Śląskie w Katowicach

ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice

wpisane do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Województwo Śląskie - Zarząd Województwa Śląskiego pod numerem RIK-M/12/99

NIP 634-23-11-686, REGON 001094121

Tel: + 48 (32) 779 93 01

Godziny pracy: 8:00-16:00

Adres strony internetowej: <http://www.muzeumslaskie.pl/>

E-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl

Rozdział II

Podstawa prawna.

Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie przepisów określonych w Dziale III „Przepisy szczególne” Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi” art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami) zwanej dalej „ustawą Pzp”.

Rozdział III

Ogólne informacje.

1. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień uzupełniających, stanowiących łącznie nie więcej niż 50% wartości udzielonego zamówienia podstawowego i polegających na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówień w okresie nie dłuższym niż do 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego. Zamówienie uzupełniające może zostać udzielone jedynie dotychczasowemu Wykonawcy zamówienia podstawowego, na podstawie aneksu do umowy.

Rozdział IV

Opis przedmiotu zamówienia. Termin wykonania zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest: sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (zwany dalej OPZ) zawiera Załącznik nr 2 do niniejszego Ogłoszenia. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie ze wzorem umowy, który stanowi Załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
2. **Termin wykonania przedmiotu zamówienia.**
Zamawiający wymaga świadczenia usług w okresie od daty zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2017 r. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego sukcesywnie zgodnie z zamówieniami w terminach określonych dla poszczególnych zamówień, zgodnie z zapisami wzoru umowy.
3. **Kody CPV:** 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55320000-9 Usługi podawania posiłków

4. **Miejsce realizacji:** zawarto w OPZ.

5. **PODWYKONAWSTWO:**

5.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy. Podwykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy dalszym podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy.

5.2. Zamawiający żąda wskazania w ofercie przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.

Rozdział V

Warunki udziału w postępowaniu.

Zamawiający nie określa warunków udziału w niniejszym postępowaniu.

Rozdział VI

Podstawy wykluczenia.

1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę, który:

1.1. nie wykazał braku podstaw wykluczenia o których mowa w **art. 24 ust. 1 pkt 13-23 ustawy Pzp**, tj.:

1.1.1. Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

- a) o którym mowa w- art. 165a, art. 181-188, art. 189a, art. 218-221, art. 228-230a, art. 250a, art. 258 lub art. 270-309 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny (Dz. U. poz. 553, z późn. zm.) lub- art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2016 r. poz. 176);
- b) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. - Kodeks karny;
- c) skarbowe;
- d) o którym mowa w art. 9 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769);

1.1.2. Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w rozdziale VI pkt 1.1.1 Ogłoszenia;

1.1.3. Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

1.1.4. Wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów;

1.1.5. Wykonawcę, który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia;

- 1.1.6. Wykonawcę, który bezprawnie wpływał lub próbował wpłynąć na czynności Zamawiającego lub pozyskać informacje poufne, mogące dać mu przewagę w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 1.1.7. Wykonawcę, który brał udział w przygotowaniu postępowania o udzielenie zamówienia lub którego pracownik, a także osoba wykonująca pracę na podstawie umowy zlecenia, o dzieło, agencyjnej lub innej umowy o świadczenie usług, brał udział w przygotowaniu takiego postępowania, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu;
 - 1.1.8. Wykonawcę, który z innymi Wykonawcami zawarł porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji między Wykonawcami w postępowaniu o udzielenie zamówienia, co Zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 1.1.9. Wykonawcę będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego sąd orzekł zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne na podstawie ustawy z dnia 28 października 2002 r. o odpowiedzialności podmiotów zbiorowych za czyny zabronione pod groźbą kary (Dz. U. z 2015 r. poz. 1212, 1844 i 1855 oraz z 2016 r. poz. 437 i 544);
 - 1.1.10. Wykonawcę, wobec którego orzeczono tytułem środka zapobiegawczego zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 1.1.11. Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2015 r. poz. 184, 1618 i 1634), złożyli odrębne oferty, oferty częściowe, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 1.2. nie wykazał braku podstaw wykluczenia o których mowa w **art. 24 ust. 5 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp, tj.:**
- 1.2.1. w stosunku do którego otwarto likwidację, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. - Prawo restrukturyzacyjne (Dz. U. z 2015 r. poz. 978, 1259, 1513, 1830 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. - Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2015 r. poz. 233, 978, 1166, 1259 i 1844 oraz z 2016 r. poz. 615);
 - 1.2.2. który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych środków dowodowych;
 - 1.2.3. który, z przyczyn leżących po jego stronie, nie wykonał albo nienależycie wykonał w istotnym stopniu wcześniejszą umowę w sprawie zamówienia publicznego lub umowę koncesji, zawartą z zamawiającym, o którym mowa w art. 3 ust. 1 pkt 1-4 ustawy Pzp, co doprowadziło do rozwiązania umowy lub zasądzenia odszkodowania.
2. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu z postępowania.
3. Jeżeli oferta Wykonawcy, o którym mowa w rozdz. V ust. 2 Ogłoszenia zostanie odrzucona, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu z postępowania Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert - chyba że konieczne będzie unieważnienie postępowania.

Rozdział VII

Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia z postępowania.

1. Do oferty Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, w zakresie wskazanym w załączniku nr 4 do niniejszego Ogłoszenia, składane w celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w rozdz. VI pkt 1.1-1.2 Ogłoszenia. Oświadczenie złożyć należy w oryginale, na formularzu, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w rozdz. VII ust. 1 niniejszego Ogłoszenia składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać brak podstaw wykluczenia każdego z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia w zakresie wskazanym przez Zamawiającego w rozdz. VI pkt 1.1-1.2 Ogłoszenia.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń o których mowa w rozdziale VII ust. 1 i 2 (jeżeli dotyczy) niniejszego Ogłoszenia, pełnomocnictw, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania niestanowiących treści oferty Wykonawcy, oświadczenia lub dokumenty będą niekompletne lub będą zawierały błędy lub budziły wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Zamawiający zgodnie z zapisem rozdz. VI ust. 2 Ogłoszenia wezwie do uzupełnienia lub wyjaśnienia dokumentów o których mowa w niniejszym ustępie jedynie Wykonawcę, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.

Rozdział VIII

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

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (Dz. U. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem postańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615), za wyjątkiem oferty oraz oświadczeń wymienionych w rozdz. VII ust. 1 Ogłoszenia (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania o którym mowa w rozdz. VII ust. 4 Ogłoszenia) dla których dopuszczalna jest forma wyłącznie pisemna.
2. Jeśli Zamawiający lub Wykonawca przekazywać będą oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
3. Przed datą otwarcia ofert dopuszczalne jest przekazywanie pisemnie lub drogą elektroniczną wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji, zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia pisemnie lub drogą elektroniczną. Zamawiający udzieli wyjaśnień najpóźniej w terminie 2 dni przed w terminie przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający zamieści wyjaśnienia na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie.

5. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wyjaśnień do treści Ogłoszenia.
6. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego Ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
7. Wszelką korespondencję listowną lub przekazywaną drogą elektroniczną należy kierować na adres: Muzeum Śląskie w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, e-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl, powołując się na numer referencyjny wskazany w niniejszym Ogłoszeniu. Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku w godzinach 08:00 - 16:00.
8. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest: Danuta Kamińska-Bania, e-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl, tel. 32 / 77 99 370.
9. Zamawiający informuje, że nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub osobisty.

Rozdział IX

Termin związania ofertą.

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego, 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 30 dni.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca nie wyrazi zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o której mowa w rozdz. IX ust. 2 Ogłoszenia.

Rozdział X

Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Ofertę stanowi:
 - 1.1. wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia, zawierający cenę oferty, a także warunki realizacji zamówienia;
 - 1.2. **Wykaz usług** wykonanych przez Wykonawcę, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu w tym ilości osób dla których usługi zostały wykonane, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane. Wykaz usług wraz z dowodami ich należytego wykonania o których mowa poniżej jest niezbędny do oceny oferty w kryterium „Doświadczenie”, o którym mowa w rozdz. XIII pkt 5.2 Ogłoszenia.

W wykazie należy wskazać **minimum 1 (jedną) a maksymalnie 4 (cztery) usługi**, z których każda polegała na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych zrealizowanych przez okres maksymalnie 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy oraz w ramach każdej z tych usług:

 - 1.2.1. co najmniej jeden raz przygotowano, dostarczono i podano posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia (np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu) dla co najmniej 200 osób oraz
 - 1.2.2. co najmniej 5 razy zrealizowano zlecenia polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków zawierających minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet np. w formie lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub wernisażu dla co najmniej 50 osób każde zlecenie, zwanych dalej „pakietem usług”.

Uwaga!

Poprzez jeden pakiet usług Zamawiający rozumie umowę, zlecenie bądź zbiór usług/umów/zleceń w ramach której/których wchodziło wykonanie łącznie minimum usług wymienionych w rozdz. X pkt. 1.2.1 i 1.2.2 Ogłoszenia zrealizowanych dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy przez okres maksymalnie 12 miesięcy. Każdy pakiet usług, musi być zrealizowany dla różnych zamawiających.

Do Wykazu o którym mowa w rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia Wykonawca jest zobowiązany dołączyć **dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie**, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. W przypadku gdy Muzeum Śląskie w Katowicach jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej. Wykaz usług należy złożyć w oryginale, dowody należytego wykonania o których mowa powyżej w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Wzór wykazu usług stanowi załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

Wykonawca może wykazać się wyłącznie jednym pakietem usług, który został zrealizowany przez podwykonawcę. W zakresie pozostałych trzech pakietów usług Wykonawca może wykazać się wyłącznie własnym doświadczeniem.

1.3. **Dokumentacja fotograficzna** przedstawiająca podanie posiłków przygotowanych i podanych przez Wykonawcę w formie stołu szwedzkiego. Fotografie muszą być wyraźne, kolorowe, wydrukowane w formacie min. 15 x 20 cm max A4 oraz w formie elektronicznej na płycie CD/DVD lub pendrive. Fotografie są dokumentacją niezbędną w celu oceny oferty w kryterium „Jakość”, o którym mowa w rozdz. XIII pkt 5.3 Ogłoszenia. Dokumentacja musi zawierać:

1.3.1. **4 fotografie**, przedstawiające podanie posiłku w formie szwedzkiego stołu w charakterze uroczystego przyjęcia (np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu), w tym 1 fotografia zawierająca ogólne ujęcie stołu (stół nie musi być ujęty w całości) z widocznymi obrusami i skirtingami oraz 3 fotografie pokazujące w zbliżeniu ułożenie min. 2 różnych potraw na tacach, paterach oraz dekoracji

oraz

1.3.2. **4 fotografie**, przedstawiające podanie posiłku w formie lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub wernisażu zawierających minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet, w tym 1 fotografia zawierająca ogólne ujęcie stołu (stół nie musi być ujęty w całości) z widocznymi obrusami i skirtingami oraz 3 fotografie pokazujące w zbliżeniu ułożenie min. 2 różnych potraw na tacach, paterach oraz dekoracji.

Każda fotografia musi posiadać opis zawierający:

- a) wskazanie której z kategorii posiłków wymienionych w rozdz. X pkt 1.3.1 i 1.3.2 dotyczy tj. uroczystego przyjęcia czy lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub wernisażu;
- b) dat wykonania i nazwy podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane - w celu identyfikacji danej realizacji.

Wykonawca może wykazać się wyłącznie dokumentacją fotograficzną własnych realizacji, wyklucza się wskazywanie zamówień zrealizowanych przez podwykonawcę.

2. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

2.1. Oświadczenia i dokumenty, o których mowa w rozdz. VII ust. 1 oraz ust. 2 (jeżeli dotyczy) Ogłoszenia.

2.2. Jeżeli uprawnienie do podpisania oferty, względnie do podpisania innych oświadczeń lub dokumentów składanych wraz z ofertą, nie wynika z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej do oferty Wykonawca jest zobowiązany dołączyć stosowne pełnomocnictwo. Pełnomocnictwo Wykonawca składa w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.

2.3. Dokumenty o którym mowa w rozdz. X ust. 3 Ogłoszenia - jeżeli dotyczy.

3. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcja, spółki cywilne) - należy ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz dołączyć do oferty prawidłowo sporządzone pełnomocnictwo (w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie) lub umowę - nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę. Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (przez każdego z wykonawców lub pełnomocnika).
4. Zamawiający żąda wskazania w ofercie przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.
5. Ofertę należy sporządzić pod rygorem nieważności - wyłącznie w formie pisemnej, w języku polskim, w formie zapewniającej czytelność jej treści.
6. Zamawiający nie wyraża zgody na składanie ofert w postaci elektronicznej.
7. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w tym również podmioty występujące wspólnie.
8. Oferta wraz z dołączonymi dokumentami winny być podpisane przez osobę/y upoważnioną/e do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z zasadą reprezentacji wynikającą z postanowień odpowiednich przepisów prawnych bądź umowy, uchwały lub prawidłowo udzielonego pełnomocnictwa.
9. Oferta Wykonawcy winna być podpisana w sposób umożliwiający identyfikację osoby składającej podpis (np. czytelny podpis składający się z pełnego imienia i nazwiska albo podpis nieczytelny opatrzony pieczęcią imienną).
10. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
11. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
12. Zaleca się, by wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane, a oferta zszyta w sposób utrudniający jej naruszalność, oraz zawierała spis treści.
13. Przed upływem terminu do składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać ofertę.
14. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu do składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej, ponadto muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty (paczki) należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "ZMIANA OFERTY" lub „WYCOFANIE OFERTY”.
15. W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć informacją „zmiana nr”.
16. Jeżeli Wykonawca zamierza w treści oferty umieścić informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503 z późn. zm.), musi nie później niż w terminie składania ofert zastrzec, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się nie ujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, handlowe lub organizacyjne przedsiębiorstwa, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Sferą tajemnicy można objąć tylko takie informacje, które są znane jedynie poszczególnym osobom lub określonej grupie osób. Obszar ten nie może się rozciągać na informacje powszechnie znane lub te, o których treści każdy zainteresowany może się legalnie dowiedzieć. Informacji będącej tajemnicą przedsiębiorstwa nie stanowią dane odczytane podczas otwarcia ofert.

17. Zamawiający zaleca, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa”. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.
18. Wszelkie zapiski, dopiski, zmiany i skreślenia dokonane w celu poprawienia własnej pomyłki w ofercie muszą zostać zaparafowane (podpisane) przez Wykonawcę, zgodnie z zasadą podaną w rozdziale X ust. 8 i 9 niniejszego Ogłoszenia.
19. Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
20. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia zostanie odrzucona. Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w Ogłoszeniu należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VIII niniejszego Ogłoszenia. Zamawiający nie dopuszcza negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów wzoru umowy, po terminie otwarcia ofert.
21. Ofertę należy przygotować tak, by z zawartością oferty nie można było zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert.
22. Ofertę należy złożyć w kopercie zaklejonej i zatytułowanej w następujący sposób:

Nazwa i adres Wykonawcy

OFERTA w postępowaniu nr MŚ-ZP-DKB-332-1/16 pn.:
„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego
w 2017 roku ”

Nie otwierać przed dniem 30.12.2016 r., godz. 11:30

23. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty w sytuacji niezgodnego z powyższym sposobem opisanie oferty oraz wyniki z tego tytułu konsekwencje.
24. Niedotarczenie do oferty formularza oferty o którym mowa w pkt 1.1, Wykazu usług o którym mowa w pkt 1.2 oraz fotografii o których pkt 1.3 niniejszego rozdziału będzie skutkowało odrzuceniem oferty.

Rozdział XI

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, tj. Muzeum Śląskie w Katowicach, 40-205 Katowice, ul. T. Dobrowolskiego 1, budynek administracyjny, piętro 3, Sekretariat, w terminie **do 30.12.2016 r. do godz. 11:00** i opisać zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale X pkt 22 niniejszego Ogłoszenia.
2. W przypadku złożenia oferty drogą pocztową, o ważności jej złożenia będzie decydowała tylko i wyłącznie data wpływu do Zamawiającego.
3. W przypadku złożenia oferty po terminie wskazanym w rozdziale XI pkt 1 Ogłoszenia, Zamawiający zwróci ofertę Wykonawcy niezwłocznie, bez jej otwierania.
4. Otwarcie ofert:
 - 4.1. otwarcie ofert nastąpi w dniu **30.12.2016 r. o godz. 11:30** w Muzeum Śląskim w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, sala edukacyjna B (p-3. 1.21.) poziom -3, budynek główny;

- 4.2. bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
- 4.3. podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące cen zawartych w ofertach.

Rozdział XII

Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez jej wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do Ogłoszenia.
2. Wykonawca, kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie celem należytej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym Ogłoszeniu oraz wszystkich załącznikach do niego. Cena oferty musi wynikać z wyliczeń dokonanych na podstawie **Cennika usług cateringowych** sporządzonego zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 6 do Ogłoszenia. Wynik obliczeń otrzymanych w Cenniku usług cateringowych w Tabeli 1 w wierszu „RAZEM brutto”, tj. łączne ceny netto (odpowiednie dla podatku VAT 8% i 23%) powiększone o należny podatek VAT stanowi łączną cenę oferty brutto. **Cennik usług cateringowych Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, przekazuje Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.**
3. Zamawiający wskazuje, że cenę oferty wyliczoną zgodnie z zasadami o których mowa w rozdz. XII ust. 2 Ogłoszenia Wykonawca wskazuje wyłącznie celem porównania przez Zamawiającego ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej. Cena oferty wskazana w formularzu ofertowym stanowi jednocześnie maksymalną wartość wynagrodzenia brutto dla Wykonawcy. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych zleceń jednostkowych - na zadach określonych we wzorze umowy.
4. Cena winna być wyrażona w złotych polskich (PLN), do dwóch miejsc po przecinku (z dokładnością do 1 grosza). Zamawiający nie dopuszcza podania w ofercie ceny w walucie obcej.
5. Wszelkie rozliczenia finansowe między Zamawiającym, a Wykonawcą dokonywane będą w polskich złotych (PLN).
6. W cenie należy uwzględnić podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym.
7. Ocenie będzie podlegała cena oferty wraz z należnym podatkiem od towarów i usług (VAT) lub podatkiem akcyzowym wyliczonym według odpowiedniej stawki.
8. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium RP biorący udział w postępowaniu winni podać tylko wartość przedmiotu zamówienia netto - **wskazując odrębnie kwoty podlegające opodatkowaniu stawce VAT 8% i 23%**. W celu dokonania oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku od towarów i usług (VAT) do podanych wartości. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę oferty Wykonawcy zagranicznego, która będzie brana pod uwagę przy dokonywaniu oceny i porównania ofert. Umowa w takim przypadku zostanie zawarta na kwotę (bez wartości dodanej), natomiast należny podatek od towarów i usług (VAT) we właściwej wysokości Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie.

Rozdział XIII

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi na podstawie poniższych kryteriów, którym odpowiada określona liczba punktów. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników oceny ofert do dwóch miejsc po przecinku.
2. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny oraz innych kryteriów o których mowa w pkt. 5 niniejszego rozdziału odnoszących się do przedmiotu zamówienia.
3. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. W przypadku gdy oferty dodatkowe zawierają takie same ceny Zamawiający ponownie wzywa Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych albo unieważnia postępowanie. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. Zamawiający **nie przewiduje** przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.
5. Opis sposobu oceny ofert:

Do wyboru oferty Zamawiający stosuje następujące kryteria oceny ofert:

Cena „C”	- max 60 pkt.
Doświadczenie „D”	- max 20 pkt.
Jakość „J”	- max 20 pkt.
Ocena ogólna $O = C + D + J$	- max 100 pkt.

5.1. Kryterium: Cena „C”

W kryterium „Cena” punkty zostaną przyznane wg wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 60 \text{ pkt.}$$

C - liczba punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę w kryterium C

C_n - najniższa cena występująca w ważnych ofertach

C_b - cena oferty badanej

5.2. Kryterium: Doświadczenie „D”

W kryterium „Doświadczenie” punkty zostaną przyznane na podstawie doświadczenia Wykonawcy w zakresie sukcesywnego świadczenia usług cateringowych wskazanego w Wykazie usług wraz z dowodami ich należytego wykonania, o których mowa w rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia.

Za każdą usługę wymienioną w Wykazie usług, spełniającą kryteria podane w rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia Wykonawca otrzyma 5 punktów. W tym kryterium Wykonawca może otrzymać maksymalnie 20 punktów. Zamawiający oceni maksymalnie 4 zamówienia obejmujących sukcesywne świadczenie usług cateringowych spełniających kryteria podane w rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia.

Jeżeli wymienione w Wykazie usługi nie będą spełniały warunków zgodnie z zapisami rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia, lub Wykonawca nie dołączy do wskazanej usługi dowodu jej należytego wykonania, pomimo wezwania Zamawiającego o którym mowa w rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia - za daną usługę Wykonawca otrzyma 0 pkt. Informacje zawarte w Wykazie stanowią treść oferty i nie podlegają uzupełnieniu na wezwanie Zamawiającego, z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia.

Zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z treścią Ogłoszenia, jeżeli:

- 5.2.1. Wykonawca nie wypełni lub nie dołączy do oferty Wykazu usług.

- 5.2.2. co najmniej jedna z usług wymienionych w Wykazie nie będzie spełniała kryteriów podanych w rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia lub dołączone do niej dowody nie potwierdzą jej należytego wykonania, z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia.

5.3. Kryterium: Jakość „J”

W kryterium „Jakość” Zamawiający oceni sposób, pomysłowość oraz estetykę przygotowania i podania posiłków przez Wykonawcę. Poprzez estetykę Zamawiający rozumie w szczególności: wygląd ogólny stołu, staranność ułożenia i wygląd obrusów, sposób upięcia i dobrania odpowiedniej długości skirtingów, wygląd dekoracji, sposób ułożenia potraw na stole i paterach, wygląd potrawy (wrażenie wizualne, estetyczne, nowatorskie, fantazyjne). Punkty zostaną przyznane na podstawie dokumentacji fotograficznej o której mowa w rozdz. X pkt 1.3 Ogłoszenia.

Zamawiający będzie oceniał każdą z grup fotografii wymienionych w rozdz. X pkt 1.3.1 i 1.3.2 oddzielnie zgodnie z poniższą zasadą:

10 pkt - jeśli posiłek będzie przygotowany i podany w sposób pomysłowy, nowatorski i fantazyjny oraz z należytą starannością.

5 pkt - jeśli posiłek będzie przygotowany i podany w sposób standardowy, bez fantazji ale z należytą starannością.

0 pkt jeśli posiłek będzie przygotowany poniżej standardu, bez należytej staranności.

Ocena zostanie przeprowadzona przez zespół powołany przez Zamawiającego. Punkty przyznane przez poszczególnych członków zespołu zostaną dodane oraz podzielone przez ilość osób dokonujących oceny. Otrzymany wynik będzie stanowił ilość punktów uzyskanych przez ofertę w tym kryterium.

Każdy członek zespołu wypracowuje własną ocenę punktową oferty zgodnie z wyżej opisaną zasadą. Jeżeli wszystkie przedstawione na fotografiach realizacje są jednakowe i nie można wskazać lepszych i gorszych, to wszystkim ofertom można przyznać maksymalną liczbę punktów. Jeżeli możliwe jest zróżnicowanie przedstawionych realizacji, to wskazuje się najlepszą, której przyznaje się maksymalną liczbę punktów oraz najgorszą, której przyznaje się „0” punktów. Ofertom ocenionym jako gorsze od najlepszego i lepsze od najgorszego, przyznaje się liczbę punktów pośrednią tj. 5 pkt dla danej grupy fotografii.

Zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z treścią Ogłoszenia, jeżeli:

5.3.1. Wykonawca nie dołączy do oferty fotografii spełniających kryteria podane w rozdz. X pkt 1.3 Ogłoszenia, z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV ust. 1 Ogłoszenia;

5.3.2. W kryterium „Jakość” oferta otrzyma 0 pkt.

Rozdział XIV

Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wzór umowy.

1. Niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadamia wszystkich Wykonawców którzy złożyli oferty o:
 - 1.1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres, Wykonawcy/Wykonawców, którego/których ofertę wybrano, Wykonawcach którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert, łączną punktację oraz uzasadnienie prawne i faktyczne tego wyboru;
 - 1.2. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni podając uzasadnienie faktyczne i prawne wykluczenia;
 - 1.3. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone podając uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia.

2. Z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa wg warunków podanych we wzorze umowy załączonym do niniejszego Ogłoszenia i stanowiącym jego integralną część (Załącznik nr 3) oraz zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę.
3. W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą przed podpisaniem umowy składa:
 - 3.1. Szczegółowy cennik usług cateringowych, sporządzony zgodnie ze wzorem stanowiącym Załącznik nr 6 do Ogłoszenia.
 - 3.2. pełnomocnictwo, jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik a z dokumentów załączonych do oferty nie wynika, iż pełnomocnik/y posiada/ją uprawnienie do podpisania umowy. Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
4. Zamawiający wezwie Wykonawcę do podpisania umowy. Nie podpisanie umowy przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie będzie uznane przez Zamawiającego za uchylenie się od zawarcia umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w rozdz. XV ust. 8 i 9 Ogłoszenia.

Rozdział XV

Informacje dotyczące możliwości wyjaśnienia treści oferty, poprawy omyłek, odrzucenia oferty oraz unieważnienia postępowania.

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z zastrzeżeniem w rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
2. Zamawiający dokona badania dowodów należytego wykonania usług wskazanych w Wykazie o którym mowa rozdz. X pkt 1.2 Ogłoszenia (dalej „dowodów”) jedynie w zakresie oferty, która zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.
3. Jeżeli Wykonawca nie złoży wraz z ofertą dowodów, lub dowody będą niekompletne, będą zawierały błędy lub budziły wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia lub do udzielania wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym. Wezwanie, o którym mowa w zdaniu poprzednim, Zamawiający wystosuje jedynie do Wykonawcy, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza. W przypadku nieuzupełnienia dokumentów, nie udzielenia wyjaśnień lub jeżeli udzielone przez Wykonawcę wyjaśnienia nie potwierdzą należytego wykonania usług wskazanych w Wykazie o którym mowa w rozdz. X pkt 1.2 Zamawiający dokona badania dowodów oferty najwyżej ocenionej spośród pozostałych ofert.
4. Zamawiający odstąpi od wezwania o którym mowa w rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia, jeżeli złożenie, uzupełnienie lub poprawienie dokumentów lub złożenie wyjaśnień przez Wykonawcę nie będą miały wpływu na klasyfikację ofert lub konieczne będzie unieważnienie postępowania.
5. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 5.1. oczywiste omyłki pisarskie,
 - 5.2. oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 5.3. inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Poza okolicznościami przewidzianymi w niniejszym Ogłoszeniu Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:

- 6.1. jest niezgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa;
 - 6.2. jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia, z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV pkt 5.3 Ogłoszenia;
 - 6.3. jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji lub zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
 - 6.4. została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 6.5. zawiera błędy w obliczeniu ceny;
 - 6.6. Wykonawca w terminie 2 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w rozdz. XV pkt 5.3 Ogłoszenia;
 - 6.7. Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o którym mowa w rozdz. IX ust. 3 Ogłoszenia.
 - 6.8. Zaistniała okoliczność o której mowa w rozdz. X ust. 24, rozdz. XIII pkt 5.2.1 i 5.2.2 oraz rozdz. XIII pkt 5.3.1 i 5.3.2.
7. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
- 7.1. nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu lub wszyscy Wykonawcy zostali wykluczeni;
 - 7.2. cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
 - 7.3. zaistniała okoliczność o której mowa w rozdz. XIII ust. 3 Ogłoszenia;
 - 7.4. wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć;
 - 7.5. postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia publicznego.
8. Zamawiający może unieważnić postępowanie w każdym przypadku, w którym jest to powodowane interesem Zamawiającego, bez podawania szczegółowego uzasadnienia.
9. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia:
- 9.1. równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, z zachowaniem przepisów art. 138o ust. 4 ustawy Pzp oraz z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV ust. 8 Ogłoszenia;
 - 9.2. równocześnie wszystkich Wykonawców którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert, z zachowaniem przepisów art. 138o ust. 4 ustawy Pzp oraz z zastrzeżeniem zapisów rozdz. XV ust. 8 Ogłoszenia.

Rozdział XVI

Spis załączników do niniejszego Ogłoszenia.

Załącznikami, stanowiącymi integralną część niniejszego Ogłoszenia są:

1. Formularz oferty - Załącznik (wzór) nr 1,
2. Opis przedmiotu zamówienia - Załącznik nr 2,
3. Wzór umowy - Załącznik nr 3,
4. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia z postępowania - Załącznik (wzór) nr 4,
5. Wykaz usług - Załącznik (wzór) nr 5.
6. Cennik usług cateringowych - Załącznik (wzór) nr 6,

.....

Pieczęć Wykonawcy

Zamawiający:

**MUZEUM ŚLĄSKIE
W KATOWICACH**

ul. T. Dobrowolskiego 1,

40-205 Katowice

OFERTA

Niniejsza oferta zawiera kolejno ponumerowanych, zaparafowanych i zszytych stron.

Nazwa Wykonawcy:

.....

ulica: kod i miejscowość:.....

województwo:

NIP:.....REGON:.....

Adres do korespondencji, (jeżeli jest inny niż podany powyżej):

.....

.....

Osoba upoważniona do kontaktowania się z Zamawiającym:

Nr telefonu: E-mail:

Ubiegając się o zamówienie publiczne w postępowaniu nr MŚ-ZP-DKB-332-1/16 pod nazwą:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku”

składam następującą ofertę:

1. Oferuje realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami i na zasadach określonych w Ogłoszeniu za cenę brutto w wysokości

..... PLN

Wyżej podana cena jest ceną w rozumieniu art. 3 ust. 1 punkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. poz. 915).

2. Cena określona w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. Zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia w terminach określonych w Ogłoszeniu oraz we wzorze umowy.
4. Akceptuje warunki płatności podane we wzorze umowy.
5. Jestem związany niniejszą ofertą na czas wskazany w Ogłoszeniu.
6. Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części zamówienia (należy podać również dane proponowanych podwykonawców):

a.

część zamówienia

.....

nazwa/firma Podwykonawcy

b.

część zamówienia

.....

nazwa/firma Podwykonawcy

c.

część zamówienia

.....

nazwa/firma Podwykonawcy

7. Zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, na warunkach określonych w Ogłoszeniu i niniejszej ofercie.
8. Oświadczam, że zapoznałem się z Ogłoszeniem, w pełni akceptuję jego treść, nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązuje się spełnić wszystkie wymagania Zamawiającego wymienione w Ogłoszeniu.
9. Znając treść przepisu art. 297 § 1 kodeksu karnego: „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi - kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia

finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5” oświadczam, iż złożone przeze mnie dane oraz informacje są zgodne ze stanem faktycznym.

10. Wraz z niniejszą ofertą składamy:

nazwa i numer dokumentu

nr strony

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby
upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy

Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Nazwa zamówienia: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku”

Oznaczenie sprawy: MŚ-ZP-DKB-332-1/16

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach.
2. Termin realizacji: od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2017 roku.
3. Miejsca wykonania usługi:
 - a) siedziba Muzeum Śląskiego, ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice;
 - b) siedziba Muzeum Śląskiego, al. W. Korfańskiego 3, Katowice.Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych wydarzeń, w obrębie miasta Katowice. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.
4. Charakter obsługiwanych wydarzeń: wernisaże, spotkania, bankiety oraz konferencje organizowane przez Zamawiającego.
5. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem na obsługę danego wydarzenia odbywającego się w jednej z wyżej podanych lokalizacji oraz we wskazanym terminie. Zlecenie dla Wykonawcy zostanie przygotowane każdorazowo w formie pisemnej i będzie zawierało informacje niezbędne do jego realizacji zgodnie ze wzorem zawartym w Załączniku nr 3 do Umowy, zwane dalej „Zleceniem”. Zlecenie zostanie dostarczone do Wykonawcy pocztą elektroniczną (skan dokumentu podpisany przez kierownika Zamawiającego) na minimum 3 dni robocze przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego potwierdzenia otrzymania Zlecenia pocztą elektroniczną.
6. Obsługa cateringowa danego wydarzenia będzie obejmowała przygotowanie poczęstunku na podstawie Menu podanego w niniejszym OPZ, z którego Zamawiający każdorazowo będzie wybierał dania i napoje. Menu zostało podzielone na 14 grup zawierających poszczególne rodzaje posiłków (wino, soki, owoce, kruche ciasteczka dostępne na wagę, suche przekąski sone, ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, przekąski koktajlowe sone świeżo pieczone, ciasta świeżo pieczone, tartinki dekoracyjne, przekąski zimne, danie mięsne „jednogarnkowe”, danie główne mięsne, dania główne jarskie, sałatki, desery w pucharku).
7. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków z dań równoważnych dla propozycji zawartych w Menu w danych grupach rodzajowych, po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji Zlecenia.
8. Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 10% dań przygotowanych według specjalnych wskazań dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), posiłków koszernych, wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazań ujętych w Zleceniu).
9. Usługa będzie realizowana w 8 wariantach (kategoriach), zgodnie z charakterem wydarzenia, którego dotyczy. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia kilku kategorii celem obsługi jednego wydarzenia.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia danej kategorii o posiłki ze wskazanej grupy/wskazanych grup rodzajów dań (z 14 grup posiłków ujętych w Menu). Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększenie lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę danej grupy posiłków.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia ilości osób korzystających z posiłku danej kategorii. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększenie lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę za osobę dla danej grupy posiłku.
12. Warianty (kategorie) realizowania usługi cateringowej:
- a) „Kategoria A - Wernisaże 1” (10 x 150 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os.; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os.,
 - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona, 200 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
 - bufet zimny:
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,
 - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 100g/osobę,
 - przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę.
- b) „Kategoria B - Wernisaże 2” (13 x 80 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os. lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os.,
 - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- c) „Kategoria C - Przerwa kawowa” (14 x 100 osób)
W spotkaniach będzie uczestniczyło od 10 do 100 osób.
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;

- bufet zimny:
 - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
 - suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę.
- d) „Kategoria D - Lunch” (7 x 100 osób)
- W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
 - bufet ciepły:
 - danie mięsne „jednogarnkowe” - min. 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g),
 - danie główne jarskie - min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
 - bufet zimny:
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
 - deser:
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.
- e) „Kategoria E - Bankiety” (8 x 200 osób)
- W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosecco, 75 ml/osobę; lub wino białe, wytrawne, 75 ml./os; lub wino czerwone, wytrawne 75 ml/os
 - napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
 - napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
 - bufet ciepły:
 - danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
 - danie główne jarskie - min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
 - bufet zimny:
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę,
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę);
 - deser:
 - deser podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę),
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę.

f) „Kategoria F - Śniadania” (2 x 200 osób)

- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
 - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet ciepły:
 - jajecznica na boczku z cebulką lub jajka sadzone na boczku - 2 jaja/osoba,
 - naleśniki z: dżemem, serem (dodatki: cukier puder, bita śmietana, polewy) - 1 sztuka/osobę, (min. 150 g/osobę)
 - Kiełbaski białe grillowane z cebulką - 2 sztuki/osoba, (min. 150 g/osobę);
- bufet zimny:
 - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
 - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
- deser:
 - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
 - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.

g) „Kategoria G - Kanapki” (2 x 3 zestawy)

Kanapki należy przygotować w zestawie 50 szt., zgodnie ze specyfikacją:

- bułka zwykła lub kajzerka, bułka ziarnista - min 50 g
- masło o zawartości tłuszczu min 82% - 3 g
- zamiennie: plaster szynki pieczonej wieprzowej/gotowanej, indyk gotowany, kiełbasa żywiecka sucha, żółty ser, jajka - 5 g,
- zamiennie: liść sałaty lub pokrojony ogórek świeży lub konserwowy, pomidor, rzodkiewka, papryka świeża.

Kanapki muszą być zapakowane, każda oddzielnie w przezroczystą folię spożywczą oraz dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i podane na estetycznych paterach.

h) „Kategoria H - Impreza zewnętrzna” (1 x 150 osób: 130 dorosłych i 20 dzieci)

W ramach usługi na spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:

- napoje zimne:
 - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
 - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę,
 - napoje gazowane słodkie, 250 ml/os;
- napoje gorące:
 - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
 - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
- dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach: (1 plasterek/osobę), cukier w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania
- bufet dla dorosłych:
 - Kiełbaska cienka z grilla + pieczywo + keczup + musztarda, min. 100 g/osobę,
 - Krupniok z zasmażaną kiszoną kapustą i jabłkiem, min. 100 g/osobę,
 - Karkówka z grilla, min. 100 g/osobę,

- Szaszłyk warzywny, min. 100 g/osobę,
- Grillowane warzywa zapiekane z serem, min. 150 g/ osobę,
- Pieczonki (ziemniaki pieczone z kielbasą, boczkiem i cebulką i/lub kapustą), min. 200 g/osobę,
- Żurek śląski, min. 250 g/osobę,
- Bufet sałatkowy z dresingami, min. 100 g/osobę;
- bufet dla dzieci:
 - szaszłyk z kurczaka, min. 100 g/osobę,
 - frytki, min. 100 g/osobę,
 - hot-dogi, min. 2 szt./osobę,
 - hamburgery min. 2 szt. 100 g/osobę,
 - popcorn z maszyny, min. 100 g/osobę,
 - wata cukrowa z maszyny, min. 1szt/osobę, (min. 30 g/osobę)
 - lody, min. 2 szt. g/osobę, (min. 50 g/osobę);
- infrastruktura:
 - ławostoly (miejsce dla 150 osób)
 - kącik chilloutowy (mogą być pufy, palety, kostki świecące, leżaki - dla 30 osób)
 - parasole lub namioty chroniące od słońca i deszczu (dla 150 osób)
 - oświetlenie nastrojowe
 - aranżacja stołów
 - aranżacja muzyczna w tle (nagłośnienie + muzyka w tle)

13. Forma podania poczęstunku:

- a. poczęstunki należy przygotować w formie bufetu;
- b. wodę gazowaną i niegazowaną należy podać w oddzielnych dzbankach z przezroczystego szkła, z cytryną, miętą i lodem;
- c. wodę należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych butelkach o pojemności do 1,5 l lub w zamkniętych butelkach o pojemności od 0,33 do 0,50 l zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
- d. soki należy podać w oddzielnych dzbankach z przezroczystego szkła, bez lodu;
- e. soki należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych opakowaniach o pojemności do 1,5 l;
- f. wino należy dostarczyć do Zamawiającego w oryginalnie zamkniętych butelkach o pojemności do 0,75 l;
- g. wino powinno być serwowane przez kelnerów w kieliszkach dostosowanych do rodzaju wina i w temperaturze odpowiedniej do rodzaju serwowanego wina;
- h. kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w eleganckich termosach lub samowarach;
- i. w przypadku wybranych spotkań do 50 osób zastrzega się podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
- j. śmietankę do kawy należy podać w dzbanuszkach, cukier w porcelanowych cukiernicach (nie jednorazowych opakowaniach);
- k. świeże owoce należy podać na eleganckich talerzach/paterach w całości lub pokrojone w kostkę do nabierania łyżką, lub podane w formie koreczków owocowych;
- l. ciasteczka, ciasta, tartinki oraz przekąski należy podać ułożone na eleganckich talerzach lub paterach;
- m. sałatki należy podać porcjowane, w małych koktajlowych pucharkach;
- n. posiłki w formie dania na ciepło muszą być gorące, gotowe do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż.; wyklucza się stosowanie otwartego ognia, świec w podgrzewaczach;
- o. dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło;
- p. naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących.

14. Forma podania poczęstunku - kategoria „I” - impreza zewnętrzna”:

- a) poczęstunek dla dorosłych (mięsa i warzywa z grilla) należy przygotować na bieżąco dbając o utrzymanie odpowiedniej ich temperatury,
- b) pieczywo, sałatki należy przygotować w formie bufetu,
- c) poczęstunek dla dzieci należy przygotować w formie gotowych porcji, tak samo jak hamburgery, hot dogi i frytki - również smażone i przygotowywane w miejscu organizacji wydarzenia,
- d) potrawy z grilla muszą być smażone w miejscu organizacji wydarzenia,
- e) grille o wydajności min. 100 os/h, umożliwiające sprawne wydanie dań w krótkim czasie,
- f) wodę i napoje gazowane należy podać w fabrycznie zamkniętych butelkach 0,2 l i 0,5 l,
- g) soki należy podać w fabrycznie zamkniętych opakowaniach o pojemności do 0,2 l i 0,5 l,
- h) kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w termosach lub samowarach;
- i) dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło; dania ciepłe nieserwowane z grilla muszą być gorące, gotowe do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami,
- j) naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących.

15. Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi następujące pozycje:

- a) stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym - zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
- b) stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte j.w.;
- c) naczynia w których podawane są posiłki, a także namioty, parasole i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi - nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;
- d) naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przezroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztucze ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztuczków jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);
- e) serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30 x30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;
- f) dekorację florystyczną stołów bufetowych wykonaną z żywych, świeżych kwiatów;
- g) osobny stół na brudne naczynia;
- h) przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca i sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
- i) w ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny;
- j) wykwalifikowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników (min. 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). Kelnerzy i kelnerki muszą być ubrani oraz wyglądać czysto i schludnie, a ubrania muszą być świeżo wyprane i wyprasowane: w uniformach kelnerskich, wymaga się jednolitych stroi: biała bluzka lub koszula oraz ciemne spodnie, spódnica w przypadku kobiet, eleganckie obuwie oraz zachowywać się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej;
- k) sukcesywne sprzątanie stołów i zaplecza w czasie obsługi wydarzenia;
- l) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia po każdym dniu Wykonawca zapewni wymianę zastawy na czyste naczynia, sztucze oraz w razie zabrudzenia obrusy;
- m) wykonywanie usługi (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej.

16. W ramach kategorii: „I - Impreza zewnętrzna” Wykonawca zapewni:

- a) ławostoly i kącik chillout - 150 miejsc siedzących przy ławostolach i 30 w kąciku chillout;
- b) namiot o wymiarach nie mniejszych niż 15 x 10 m lub parasole nie mniej niż 10 sztuk;

- c) meble plenerowe w kątku chilloutowym, jeżeli wykonane z palet muszą być przygotowane do gastronomi - estetyczne i bezpieczne;
- d) oświetlenie musi obejmować strefę gastronomi jak i kącik chilloutowy

17. Pozostałe warunki zamówienia:

- a) wszystkie podawane posiłki muszą być, gotowe do spożycia, bezwzględnie świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz mieć estetyczny wygląd. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze posiłków braków jakościowych świadczonych usług Zamawiającemu przysługiwać będzie prawo obniżenia wynagrodzenia bądź zerwania umowy z tytułu realizowanej usługi przez Wykonawcę;
- b) podawane posiłki muszą cechować się dużą różnorodnością tak aby w całym okresie świadczenia usługi zapewnić wiele wariantów serwowanych potraw;
- c) Wykonawca odpowiada za przygotowanie, podanie oraz dowóz przygotowanych potraw zgodnie z zasadami higieny oraz wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego oraz za przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914 z późn. zm.), w tym dowóz posiłków samochodami wpisanymi do rejestru odpowiedniej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej;
- d) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii, z zastrzeżeniem zapisów ust. 10 OPZ;
- e) podawane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
- f) Zamawiający zapewnia dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody oraz do zasilania elektrycznego (za wyjątkiem usług realizowanych poza lokalizacjami wskazanymi w ust. 3 OPZ).

Menu

- 1. Wino:
 - a) białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosecco,
 - b) czerwone, wytrawne,
 - c) białe, wytrawne.
- 2. Soki:
 - a) pomarańczowy,
 - b) grapefruitowy,
 - c) jabłkowy,
 - d) z czarnej porzeczki,
 - e) ananasowy.
- 3. Owoce:
 - a) jabłka,
 - b) gruszki,
 - c) winogrona,
 - d) pomarańcze,
 - e) mandarynki,
 - f) brzoskwinie,
 - g) nektarynki,
 - h) arbuzy,
 - i) banany,
 - j) truskawki,
 - k) śliwki,
 - l) maliny,
 - m) melony,
 - n) kiwi.
- 4. Kruche ciasteczka dostępne na wagę (niepakowane przemysłowo):
 - a) ciasteczka w czekoladzie lub z czekoladą w środku,

- b) ciasteczka z orzechami lub z rodzynkami,
 - c) ciasteczka z ziarnami,
 - d) ciasteczka z galaretką lub dżemem.
5. Suche przekąski słone:
- a) krakersy,
 - b) precelki,
 - c) paluszki,
 - d) paluszki grissini,
 - e) ciasteczka francuskie.
6. Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone:
- a) ciastka/rogaliki francuskie,
 - b) babeczki kruche z kremem, czekoladą lub owocami,
 - c) mini pączki z dżemem,
 - d) mini ptysie z bitą śmietaną,
 - e) mini rogaliki nadziewane,
 - f) babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami,
 - g) truskawki w czekoladzie białej lub ciemnej.
 - h) małe pierniczki w okresie bożonarodzeniowym,
7. Ciasta świeżo pieczone:
- a) jabłecznik,
 - b) sernik,
 - c) makowiec na biszkopcie,
 - d) kołacz z serem,
 - e) kołacz z makiem,
 - f) kołacz z polskimi owocami sezonowymi,
 - g) ciasto kruche lub biszkopt z galaretką i owocami (sezonowymi).
8. Tartinki dekoracyjne, posmarowane masłem o zawartości tłuszczu min. 82% przygotowane min. z:
- a) salami i pieczarką marynowaną, warzywami,
 - b) szynką, serem żółtym, warzywami,
 - c) schabem pieczonym marynowanym w ziołach, warzywami,
 - d) indykiem i brzoskwinia, warzywami,
 - e) wędzonką wiejską, warzywami,
 - f) łososiem i cytryną/oliwką,
 - g) z pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
 - h) serem camembert, winogronem,
 - i) serem żółtym, jajkiem, warzywami,
 - j) serem mozzarella, pomidorem, rukolą i oliwką,
 - k) z serem rokpól i pistacjami.
9. Przekąski zimne:
- a) coctajlowe roladki schabowe ze szparagami,
 - b) roladki szynkowe z kremem chrzanowym,
 - c) medaliony z polędwiczki z marynowanym borowikiem,
 - d) filety z kurczaka z musem żurawinowym,
 - e) ozorki w galarecie,
 - f) śliwki wędzone z boczkiem,
 - g) paszteciki w formie koreczkowej,
 - h) deska serów w formie koreczkowej,
 - i) deska wędlin w formie koreczkowej,
 - j) mini tortille z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
 - k) mini tortille z łososiem i szpinakiem,
 - l) szynka parmeńska z melonem,
 - m) roladki z wędzonego łososa ze szpinakiem,
 - n) krewetki w cieście fillo,
 - o) tatar z łososa marynowanego na grzankach francuskich,

p) śledzik z mini ogórkiem i jabłkiem.

10. Danie mięsne „jednogarnkowe”:

- a) lasagne bolonese,
- b) zupa gulaszowa i pieczywo,
- c) bogracz i pieczywo,
- d) gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
- e) canelloni,
- f) zupa meksykańska z pieczywem,
- g) leczo z pieczywem.

11. Danie główne mięsne/rybne razem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza) oraz dodatkiem z warzyw grillowanych lub gotowanych na parze:

- a) pieczeń w sosie grzybowym,
- b) pieczeń nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
- c) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
- d) piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
- e) devolay,
- f) kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
- g) spaghetti lub inny makaron z sosem bolonese,
- h) risotto z warzywami i kurczakiem,
- i) makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
- j) tagliatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym.

12. Dania główne jarskie:

- a) pierogi ruskie,
- b) pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo-serowym,
- c) naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
- d) naleśniki ze szpinakiem i sosem,
- e) krostki z kapustą i grzybami,
- f) makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola.

13. Sałatki:

- a) sałatka z brokułów z migdałami palonymi i rokpołem,
- b) sałatka szopska z serem wędzonym,
- c) sałatka egzotyczna z kurczakiem i ananasem,
- d) sałatka z mieszanki sałat z grillowanym kurczakiem,
- e) sałatka z mozzarellą,
- f) sałatka chłopska z pieczoną kielbaską.

14. Desery w pucharku:

- a) mus jogurtowy lub śmietanowy,
- b) mus owocowy,
- c) tiramisu lub inny krem,
- d) sałatka owocowa.

UMOWA

poprzedzona postępowaniem przeprowadzonym na podstawie przepisów określonych w Dziale III „Przepisy szczególne” Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi” art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami) zwanej dalej „ustawą Pzp”

zawarta w Katowicach w dniu2017 r. pomiędzy:

Muzeum Śląskim w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury prowadzonego przez Województwo Śląskie - Zarząd Województwa Śląskiego, pod numerem RIK-M/12/99, NIP 634-23-11-686, reprezentowanym przez:

1. Dyrektora Muzeum Śląskiego w Katowicach - Alicję Knast przy kontrasygnacie
2. Głównego Księgowego - Jolanty Grabalskiej zwanym dalej „Zamawiającym”

a

firmą:
KRS.....NIP.....REGON.....

reprezentowaną przez:

.....
zwaną dalej *Wykonawcą*,

zwanymi w dalszej części umowy „Stronami”

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie ze „Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia” stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej umowy (zwany dalej „OPZ”), w czasie wernisaży, spotkań, bankietów i konferencji organizowanych przez Zamawiającego, zwanych dalej „wydarzeniami”.

§ 2 Termin realizacji umowy

Umowa będzie realizowana od dnia jej podpisania do 31 grudnia 2017 roku lub do wyczerpania kwoty określonej w § 4 ust. 1 umowy, w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.

§ 3 Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż dochowa należytej staranności w wykonaniu powierzonych zadań, z uwzględnieniem standardów i ustalonych zwyczajów w obsłudze tego typu wydarzeń.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) wykonywania przedmiotu umowy zgodnie z warunkami oraz specyfikacją zawartą w OPZ;
 - 2) przygotowania posiłków wyłącznie dla liczby osób wskazywanych każdorazowo przez Zamawiającego w Zleceniu, przygotowanym zgodnie ze wzorem w Załączniku nr 3 do Umowy, zwanym dalej „Zleceniem”;
 - 3) w trakcie obowiązywania umowy, pozostawania w stałym kontakcie z osobami wskazanymi przez Zamawiającego;

- 4) niezwłocznego informowania Zamawiającego o ewentualnych komplikacjach i utrudnieniach w obsłudze wydarzeń, które mogłyby zakłócić ich przebieg;
 - 5) poinformowania pracownika Zamawiającego (wskazanego w Zleceniu jako osoba odpowiedzialna) o przygotowaniu cateringu/poszczególnych etapów usługi celem potwierdzenia zgodności z umową i wytycznymi zawartymi w Zleceniu. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli jakości posiłków przez wytypowanych pracowników Zamawiającego.
4. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut. Za wadę w realizacji usługi rozumie się niewywiązanie się Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w Umowie oraz OPZ.

§ 4 Wynagrodzenie

1. Wynagrodzenie brutto za wykonanie przedmiotu umowy nie przekroczy kwoty: zł (słownie:.....).
2. Kwota o której mowa w ust. 1 stanowi maksymalną wartość wynagrodzenia brutto dla Wykonawcy. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie jedynie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych Zleceń, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych brutto dla poszczególnych kategorii posiłków o których mowa w „Cenniku usług cateringowych” (Załącznik nr 2, Tabela 1) razy ilość uczestników wydarzenia wskazana przez Zamawiającego w Zleceniu.
4. Wartość wynagrodzenia o którym mowa w ust. 3 może ulec zwiększeniu bądź zmniejszeniu o cenę danej grupy rodzajowej posiłków, wskazanych w Załączniku nr 2, Tabela 2 razy ilość uczestników wydarzenia którego dotyczy Zlecenie, zgodnie z zapisami w OPZ ust. 10.
5. Ceny jednostkowe podane „Cenniku usług cateringowych” (Załączniku nr 2) nie ulegną podwyższeniu przez cały czas obowiązywania umowy.
6. Zamawiający nie udziela zaliczek na poczet wykonania przedmiotu umowy.
7. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest ostateczne, stanowi wynagrodzenie za wszelkie wynikające z umowy czynności i obowiązki Wykonawcy, oraz wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu umowy, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki, ubezpieczenia i inne opłaty, a w szczególności prawidłowy podatek VAT.
8. Zamawiający w przypadku ustawowej zmiany stawki podatku od towarów i usług VAT dopuszcza możliwość zmiany wynagrodzenia o kwotę wynikającą ze zmienionej stawki podatku VAT po zawarciu stosownego aneksu.

§ 5 Płatność

1. Wykonawca będzie wystawiał faktury VAT po każdej zrealizowanej usłudze w oparciu o podpisany „bez zastrzeżeń” przez obydwie Strony protokół odbioru wykonanej usługi.
2. Poprawnie wystawione faktury oprócz podstawowych informacji, muszą zawierać wyszczególnione następujące pozycje: przedmiot umowy tj., wartość netto, kwotę podatku VAT, wartość brutto obejmującą wartość usługi za wykonanie usługi cateringowej zgodnie z zapisami § 4 ust. 3 i 4, termin płatności: „21 dni”, a nie konkretną datę kalendarzową. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury i wskazania terminu płatności niezgodnie z treścią zdania powyżej, strony uzgadniają, iż obowiązujący termin płatności to 21 dni od dnia otrzymania faktury przez Zamawiającego, niezależnie od wskazanego przez Wykonawcę terminu płatności faktury.
3. Zamawiający zapłaci fakturę w terminie do 21 dni od daty jej otrzymania przez Zamawiającego, tj. od dnia wpływu poprawnie wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.
4. Płatności będą dokonywane przelewem bankowym na konto bankowe Wykonawcy określone w fakturze.
5. Za dzień zapłaty uznaje się dzień uznania rachunku Zamawiającego.

§ 6 Kary umowne

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość kontroli realizacji przedmiotu umowy na każdym etapie jego wykonywania przez Wykonawcę.
2. W razie rozwiązania przez Zamawiającego umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności wskazanych w § 7 ust. 1 i 2 umowy, zobowiązuje się on do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 20% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1.
3. W razie opóźnienia w realizacji usługi podanej w Zleceniu Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 5% wartości brutto tej usługi za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w stosunku do terminu ustalonego przez Zamawiającego w Zleceniu.
4. W przypadku wad w realizacji usługi, o których mowa w § 3 ust. 4, Zamawiający uzna, iż usługa została zrealizowana niezgodnie z zamówieniem i jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 10% wartości brutto danej usługi.
5. W sytuacji nieusunięcia wad o których mowa w § 3 ust. 4, Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kary umownej w wysokości 20% wartości brutto danego Zlecenia lub prawo rozwiązania umowy z winy Wykonawcy bez zachowania okresu wypowiedzenia. W przypadku rozwiązania umowy z winy Wykonawcy Zamawiający naliczy karę w wysokości 20% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1.
6. W przypadku wystąpienia wad, o których mowa w § 3 ust. 4 lub opóźnienia o którym mowa w ust. 4, dwukrotnie w trakcie realizacji umowy, Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy z winy Wykonawcy. Wykonawcy zostanie naliczona kara w wysokości 20% maksymalnej wartości brutto umowy określonej w § 4 ust. 1.
7. W sytuacji, gdy kary umowne nie pokryją szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
8. Wszystkie kary umowy o których mowa w ust. 3-7, Wykonawca jest zobowiązany do zapłaty w terminie do 7 dni od dnia otrzymania wezwania/noty informującej o naliczeniu kar umownych.
9. Kary umowne mogą być kumulowane. W szczególności kara umowna za odstąpienie od umowy może być kumulowana z pozostałymi karami umownymi.
10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość potrącenia kar umownych z faktur wystawionych przez Wykonawcę.

§ 7 Rozwiązanie umowy

1. Poza sytuacjami określonymi w umowie oraz wynikającymi z przepisów prawa, Zamawiający ma prawo, zachowując wszelkie prawa i roszczenia wobec Wykonawcy, rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w całości lub części, w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o którejkolwiek z poniższych okoliczności:
 - 1) Wykonawca został postawiony w stan likwidacji lub zawiesił prowadzenie działalności,
 - 2) Wykonawca wyrządził Zamawiającemu szkodę w większym rozmiarze lub kolejny raz wyrządził szkodę Zamawiającemu bez względu na jej rozmiar,
 - 3) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, w szczególności:
 - a) podania posiłków nieświeżych lub niespełniających wymagań określonych w OPZ,
 - b) niewykonania przedmiotu umowy w terminie 60 minut od terminu ustalonego przez Zamawiającego w Zleceniu,
 - c) niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności,
 - d) po dwukrotnym przygotowaniu przedmiotu umowy niezgodnie z zamówieniem.
2. Jeżeli Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową lub nieterminowo Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu wykonywania i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może rozwiązać umowę a także może powierzyć poprawienie wykonania przedmiotu umowy innemu Wykonawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy
3. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może rozwiązać umowę w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

4. Zamawiający ma prawo rozwiązania umowy bez podania przyczyny, z zachowaniem 14 dniowego okresu wypowiedzenia.

§ 8 Zmiana umowy

Wszelkie zmiany umowy i jej załączników wymagają formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez przedstawicieli obu stron umowy pod rygorem nieważności.

§ 9 Podwykonawstwo

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy bez udziału podwykonawców.

albo¹

Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale podwykonawcy/ów, w zakresie:

2. Podwykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy dalszym podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy.
3. Za działania i zaniechania podwykonawcy (-ów) Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania.

§ 10 Postanowienia końcowe

1. Strony ustanawiają osoby właściwe dla spraw realizacji umowy:
 - 1) dla Zamawiającego: Tomasz Buczyński tel: 504 269 034, adres e-mail: t.buczyński@muzeumslaskie.pl
 - 2) dla Wykonawcy: _____, tel: _____, adres e-mail: _____.
2. Każda ze Stron zobowiązuje się do niezwłocznego informowania drugiej Strony o zmianie osób określonych w ust. 1 niniejszego paragrafu lub ich danych, jak również o wszelkich zmianach adresu dla doręczeń, pod rygorem uznania za skuteczne doręczenia pod adres wskazany w Umowie.
3. W sprawach nie uregulowanych umową mają zastosowanie przepisy kodeksu cywilnego.
4. Spory mogące wyniknąć z umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla Zamawiającego.
5. Jako datę zawarcia umowy przyjmuje się datę złożenia podpisu przez Stronę składającą podpis w drugiej kolejności.
6. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
7. Integralną częścią umowy stanowią załączniki:
 - 1) Załącznik nr 1 - „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”
 - 2) Załącznik nr 2 - „Cennik usług cateringowych”
 - 3) Załącznik nr 3 - „Zlecenia dla Wykonawcy - wzór”

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

Dyrektor Muzeum Śląskiego w Katowicach

.....

Przy kontrasygnacie:

.....

Główny Księgowy

¹ Jeżeli Wykonawca zamierza zrealizować zamówienie z udziałem podwykonawcy (zgodnie z ofertą Wykonawcy).

Załącznik nr 3 do umowy
do umowy nr z dn.
(Zlecenia dla Wykonawcy - wzór)

Zlecenie nr ../2017

W ramach realizacji Umowy nr/2017, z dn.2017 r., poprzedzonej postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego na podstawie przepisów określonych w Dziale III „Przepisy szczególne” Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi” art. 138o ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami) pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku”, numer postępowania: MŚ-ZP-DKB-332-1/16

Zamawiający tj. Muzeum Śląskie w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice

zleca

Wykonawcy tj.
(nazwa i adres Wykonawcy)

przygotowanie poczęstunku zgodnie ze specyfikacją:

1. Kategorie posiłku (warianty A-H):
.....
2. Do przygotowanego wariantu należy dodać następujące grupy rodzajowe posiłków²:
.....
3. Z przygotowywanego wariantu należy wyłączyć następujące grupy rodzajowe posiłków³:
.....
4. Posiłki wybrane zgodnie z Menu:
.....
5. Termin wydarzenia (data, godzina):
.....
6. Godzina dostarczenia cateringu:
.....
7. Lokalizacja (adres, nr sali):
.....
8. Liczba uczestników:
.....
9. Uwagi:
.....
10. Koszt:
.....

Sporządził: dn.

Zatwierdził: dn.

² Jeśli Zamawiający przewiduje dodatkowe grupy rodzajowe posiłków, uzupełniające warianty podstawowe
³ Jeśli Zamawiający przewiduje wyłączenie grup rodzajowych posiłków z wariantów podstawowych

Załącznik nr 4 Oświadczenie dot. braku podstaw do wykluczenia z postępowania (WZÓR)

OŚWIADCZENIE

składane na potwierdzenie braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Nazwa Wykonawcy:

.....

Ulica:**kod i miejscowość:**

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku**”, o numerze referencyjnym: **MŚ-ZP-DKB-332-1/16**, dalej „postępowania”.

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-23 oraz ust. 5 pkt 1, 2 i 4 ustawy z dnia 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późniejszymi zmianami).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....

data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy

WYKAZ USŁUG
zrealizowanych przez Wykonawcę będący dokumentacją niezbędną w celu oceny oferty
w kryterium „Doświadczenie”, o którym mowa w rozdz. XIII pkt 5.2 Ogłoszenia

Nazwa Wykonawcy:

Ulica:kod i miejscowość:

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w 2017 roku ”,
o numerze referencyjnym: MŚ-ZP-DKB-332-1/16, dalej „postępowania”.

Lp.	Wymagania Zamawiającego	Przedmiot usługi: 1) <i>podać typ/nazwę obsługiwanego przyjęcia w trakcie którego wykonywana była usługa cateringowa (np. uroczysty lunch, kolacja, bankiet) potwierdzający wymagania Zamawiającego wskazane w rozdz. X pkt 1.2.1 Ogłoszenia</i> 2) <i>podać typ/nazwę obsługiwanego wydarzenia w trakcie którego wykonywana była usługa cateringowa (np. lunchu bufetowy, przerwa kawowa, wernisaż) potwierdzający wymagania Zamawiającego wskazane w rozdz. X pkt 1.2.2 Ogłoszenia</i>	Nazwa podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane	Data wykonania w formacie dd-mm-rrrr (Należy podać okres w którym wykonane zostały usługi wskazane w kolumnie 3)	
				Od	Do
1	2	3	4	5	
1	Należyte wykonanie w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, minimum 1 (jednej) a maksymalnie 4 (czterech) usług , z których każda polegała na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych zrealizowanych przez okres maksymalnie 12 miesięcy dla jednego	<p>Usługa 1:</p> <p>W ramach usługi przygotowano, dostarczono i podano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia tj.:¹⁾ przygotowany dla osób • następuje posiłki zawierające minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet tj.: a.²⁾ przygotowany dla osób. b.²⁾ 			

	<p>Zamawiającego/ Zleceniodawcy oraz w ramach każdej z tych usług:</p> <ul style="list-style-type: none"> co najmniej jeden raz przygotowano, dostarczono i podano posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia (np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu) dla co najmniej 200 osób 	<p>przygotowany dla osób.</p> <p>c.²⁾</p> <p>przygotowany dla osób.</p> <p>d.²⁾</p> <p>przygotowany dla osób.</p> <p>e.²⁾</p> <p>przygotowany dla osób.</p>			
2	<p>oraz</p> <ul style="list-style-type: none"> co najmniej 5 razy zrealizowano zlecenia polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków zawierających minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet np. w formie lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub wernisażu dla co najmniej 50 osób każde ze zleceń; zwanych dalej „pakietem usług”. <p>Uwaga! Poprzez jeden pakiet usług Zamawiający rozumie umowę, zlecenie bądź</p>	<p>Usługa 2:</p> <p>W ramach usługi przygotowano, dostarczono i podano:</p> <ul style="list-style-type: none"> posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia tj.:¹⁾ przygotowany dla osób następuje posiłki zawierające minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet tj.: a.²⁾ przygotowany dla osób. b.²⁾ przygotowany dla osób. c.²⁾ przygotowany dla osób. d.²⁾ 			

	<p>zbiór usług/umów/zleceń w ramach której/których wchodziło wykonanie łącznie minimum usług wymienionych w rozdz. X pkt. 1.2.1 i 1.2.2 Ogłoszenia zrealizowanych dla jednego Zamawiającego/</p>	<p>przygotowany dla osób. e.²⁾ przygotowany dla osób.</p>			
<p>3</p>	<p>Zleceniodawcy przez okres maksymalnie 12 miesięcy. Każda pakiet usług, musi być zrealizowany dla różnych zamawiających.</p>	<p>Usługa 3: W ramach usługi przygotowano, dostarczone i podano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • positek w charakterze uroczystego przyjęcia tj.:¹⁾ przygotowany dla osób • następuje posiłki zawierające minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet tj.: a.²⁾ przygotowany dla osób. b.²⁾ przygotowany dla osób. c.²⁾ przygotowany dla osób. d.²⁾ przygotowany dla osób. e.²⁾ przygotowany dla osób. 			

4	<p>Usługa 4:</p> <p>W ramach usługi przygotowano, dostarczone i podano:</p> <ul style="list-style-type: none"> • posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia tj.: ¹⁾ przygotowany dla osób • następuje posiłki zawierające minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet tj.: <ul style="list-style-type: none"> a.²⁾ przygotowany dla osób. b.²⁾ przygotowany dla osób. c.²⁾ przygotowany dla osób. d.²⁾ przygotowany dla osób. e.²⁾ przygotowany dla osób. 			
---	---	--	--	--

.....

data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy

Uwaga! Do Wykazu Wykonawca jest zobowiązany dołączyć dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy. W przypadku gdy Muzeum Śląskie jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.

Załącznik nr 6 - Cennik usług cateringowych

Cennik usług cateringowych

Tab. 1. Cennik według grup kategorii posiłków (na jedną osobę)

L.p.	Warianty realizowania usługi cateringowej	Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę/zestaw według wariantu	Orientacyjna liczba wydarzeń służąca do porównania ofert wraz z liczbą uczestników/zestawów	Cena łączna netto
1	2	3	4	5 = kolumna 3 x kolumna 4
1.	„Kategoria A - Wernisaże 1”		10 wydarzeń x 150 osób	
2.	„Kategoria B - Wernisaże „2”		13 wydarzeń x 80 osób	
3.	„Kategoria C - Przerwa kawowa”		14 wydarzeń x 100 osób	
4.	„Kategoria D - Lunch		7 wydarzeń x 100 osób	
5.	„Kategoria E - Bankiety		8 wydarzeń x 200 osób	
6.	„Kategoria F - Śniadania		2 wydarzenia x 200 osób	
7.	„Kategoria G - kanapki”	Należy wpisać cenę za jeden zestaw 50 kanapek zgodnie z OPZ	2 wydarzenia x 3 zestawy	
8.	„Kategoria H - Impreza plenerowa”		1 wydarzenie x 130 osób dorosłych	
			1 wydarzenie x 20 dzieci	
Razem wartość netto opodatkowana stawką VAT 8%				
Razem wartość netto opodatkowana stawką VAT 23%				
Podatek VAT 8%				
Podatek VAT 23%				
Razem brutto				

Tab. 2. Cennik według grup rodzajowych posiłków oraz elementów infrastruktury

L.p.	Grupa rodzajowa posiłków zgodnie z Menu	Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę
1.	Wino, białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub typu Prosecco, 75 ml/osobę	
2.	Wino czerwone wytrawne 75 ml/osobę	
3.	Wino białe, wytrawne, 75 ml./os	
4.	Woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę	
5.	Soki, 2 rodzaje soków 100% po 200 ml/osobę	

6.	Napoje gazowane słodkie, 250 ml/os	
7.	Świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę	
8.	Suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę	
9.	Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt. na osobę, ok. 120 g	
10.	Przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę	
11.	Ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę	
12.	Tartinki dekoracyjne, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę (min. 70 g każda),	
13.	Przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę)	
14.	Danie mięsne „jednogarnkowe”, minimum 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g)	
15.	Danie główne mięsne/rybne - min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę.	
16.	Dania główne jarskie, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę	
17.	Salatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę	
18.	Desery podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę):	
19.	Jajecznica na boczku z cebulką lub jaja sadzone na boczku - 2 jaja/osoba	
20.	Naleśniki z: dżemem, serem (dodatki:, cukier puder, bita śmietana, polewy) 1 sztuka/osoba, (min. 150 g/osobę)	
21.	Kiełbaski białe grillowane z cebulką - 2 sztuki/osoba (min. 150 g/osobę)	
22.	Kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 200 ml/osobę,	
23.	Herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,	
24.	Kiełbaska cienka z grilla + pieczywo + keczup + musztarda (min. 100g/osobę),	
25.	Krupniok z zasmażaną kiszoną kapustą i jabłkiem, min. 100 g/osobę,	
26.	Karkówka z grilla, min. 200 g/osobę,	
27.	Szaszłyk warzywny, min. 100 g/osobę,	
28.	Grillowane warzywa zapiekane z serem, min. 150 g/osobę	
29.	Pieczonki (ziemniaki pieczone z kiełbasą, boczkiem i cebulką i/lub kapustą), min. 200 g/osobę,	
30.	Żurek śląski, min. 250 g/osobę,	
31.	Bufet sałatkowy z dresingami, min. 100 g/osobę,	

32.	Szaszłyk z kurczaka, min. 100 g/osobę,	
33.	Hot-dogi, min. 2 szt./osobę,	
34.	Hamburgery, min. 2 szt. (100 g/osobę),	
35.	Popcorn z maszyny, min. 50 g/osobę,	
36.	Wata cukrowa z maszyny, min. 1szt/osobę, (min. 30 g/osobę)	
37.	Lody, min. 2 szt g/osobę, (min. 50 g/ osobę)	
38.	Ławostoly (miejsce dla 150 osób)	
39.	Kącik chilloutowy (mogą być pufy, palety, kostki świecące, leżaki - miejsce dla 30 osób)	
40.	Parasole lub namioty chroniące od słońca i deszczu (dla 150 osób)	
41.	Oświetlenie nastrojowe	
42.	Aranżacja stołów	
43.	Aranżacja muzyczna w tle (nagłośnienie + muzyka w tle)	

Numer referencyjny: MŚ-ZP-DKB-332-1/16