



SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu prowadzonym
na podstawie **art. 39** ustawy Prawo zamówień tj. w trybie **przetargu nieograniczonego**

NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA UCZESTNIKÓW I GOŚCI MIĘDZYNARODOWEGO MULTIMEDIALNEGO FESTIWALU SZTUKI MAŁOPOLSKA KARPATY OFFER, ORGANIZOWANEGO PRZEZ MCK SOKÓŁ W DNIACH 20-22 SIERPNIĄ 2010R.

o wartości poniżej 193 tys. euro

Podstawa prawna :

Postępowanie jest prowadzone w trybie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2007 roku Nr 223, poz. 1655 ze zmianami), zwanej dalej „ustawą” .

I. INFORMACJE WPROWADZAJĄCE

1. Użyte w Specyfikacji terminy mają następujące znaczenie:

- „Zamawiający” - Małopolskie Centrum Kultury SOKÓŁ w Nowym Sączu.
- „Postępowanie” – postępowanie prowadzone przez Zamawiającego na podstawie niniejszej Specyfikacji.
- „SIWZ” – niniejsza Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia.
- „Ustawa” – ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych z późn. zmianami.
- „Zamówienie” – należy przez to rozumieć zamówienie publiczne, którego przedmiot został w sposób szczegółowy opisany w pkt. II SIWZ.
- „Wykonawca” – należy przez to rozumieć osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia publicznego, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia publicznego;

1.1 Zamawiający: Małopolskie Centrum Kultury SOKÓŁ w Nowy Sączu

ul. Długosza 3, 33-300 Nowy Sącz

tel.: 018 – 44 82 610, fax.: 018-44-82-611

www.mcksokol.pl

e-mail: niemiecwp@wp.pl

Znak postępowania: **VIII- 271- 15/10**

Uwaga: W korespondencji kierowanej do Zamawiającego należy posługiwać się tym znakiem.



II. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

KOD CPV – 55 30.00.00- 1USŁUGI RESTAURACYJNE I PODAWANIA POSIŁKÓW

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego.

2. Zamawiający dopuszcza składania ofert **częściowych odpowiednio na jeden pakiet , dwa, ..., lub wszystkie wybrane pakiety:**

2.1 PAKIET I

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego podczas prób i koncertu MUZUKA KARPAT w dniu **20 sierpnia 2010r.** w budynku Urzędu Miasta Nowego Sącza, Rynek 1, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach
Usługa świadczona będzie w każdym z tych miejsc dla: 80 os. w godzinach od 11.30 do 23.00.

Specyfikacja jakościowa:

- a) 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich,
- b) ciasto i owoce –1 szt./os.
- c) kawa czarna rozpuszczalna, herbata, cytryna, śmietanka lub mleczko, cukier
napoje zimne (soki, woda mineralna) – 0,25 l na osobę.

Inne wymagania:

Catering serwowany będzie w formie bufetu szwedzkiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw (termosy gastronomiczne). Wykluczone jest użycie naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Zamawiający zapewnia stoły. Czas przygotowania cateringu: przeznaczone na ten cel pomieszczenia oddane będą do dyspozycji Wykonawcy od godz. 10.00 w dniu 20 sierpnia.

2.2 PAKIET II

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego w dniu **21 sierpnia 2010r** podczas prób i prezentacji festiwalowych w Muszynie, w Amfiteatrze Zapopradzie, ul. Aleja Zdrojowa, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach.
Usługa świadczona będzie w każdym z tych miejsc dla: 80 os. w godzinach od 14.00 do 22.00

Specyfikacja jakościowa:

- d) 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich,
- e) ciasto i owoce –1 szt./os.
- f) kawa czarna rozpuszczalna, herbata, cytryna, śmietanka lub mleczko, cukier
napoje zimne (soki, woda mineralna) – 0,25 l na osobę.

Inne wymagania:

Catering serwowany będzie w formie bufetu szwedzkiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.) Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu



zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw (termosy gastronomiczne). Wykluczone jest użycie naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Zamawiający zapewnia stoły. Czas przygotowania cateringu: przeznaczone na ten cel pomieszczenia oddane będą do dyspozycji Wykonawcy od godz. 12.30 w dniu 21 sierpnia. Czas sprzątnięcia po zakończeniu cateringu: do 1.5 h.

2.3 PAKIET III

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego Podczas prób i prezentacji TEATR/TANIEC/PERFORMANCE w dniu **21 sierpnia 2010r.** w budynku Urzędu Miasta Nowego Sącza, Rynek 1, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach.
Usługa świadczona będzie dla: 120 os. w godzinach od 11.30- 23.00.

Specyfikacja jakościowa:

- a) 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich,
- b) ciasto i owoce –1 szt./os.
- c) kawa czarna rozpuszczalna, herbata, cytryna, śmietanka lub mleczko, cukier napoje zimne (soki, woda mineralna) – 0,25 l na osobę.
- d) gorące danie złożone z mięsa/ryby (wymagana opcja dla wegetarian) (minimalna gramatura 100g) oraz ziemniaki/ryż/makaron/surówka/sałátka (**UWAGA! tylko dla 80 os.**)

Inne wymagania:

Catering serwowany będzie w formie bufetu szwedzkiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.). Z uwagi na czas trwania usługi oraz sukcesywny napływ Artystów i Gości o różnych porach w podanym przedziale czasowym, Wykonawca winien systematycznie, stosownie do potrzeb uzupełniać zawartość potraw na stole. Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw (termosy gastronomiczne) jak również utrzymanie części z nich (dania gorącego) w wysokiej temperaturze podczas przedziału czasowego, w którym będzie ono serwowane. Godziny serwowania dania ciepłego wskazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 2. dni przed terminem realizacji usługi. Dania ciepłe serwowane będą tylko osobom posiadającym specjalne kupony upoważniające do ich otrzymania. Wykluczone użycie jest naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Zamawiający zapewnia stoły.

Czas przygotowania cateringu: przeznaczone na ten cel pomieszczenia oddane będą do dyspozycji Wykonawcy od godz. 10.30 w dniu 21 sierpnia. Czas sprzątnięcia po zakończeniu cateringu: do 1.5 h.

2.4 PAKIET IV

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego podczas prób i prezentacji w ramach KARPACKIEJ FAMILIADY na Miasteczku Galicyjskim, ul. Lwowska 226 w Nowym Sączu, w dniu **22 sierpnia 2010 r.** we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach.

Usługa świadczona będzie dla: 80 os. w godzinach od 11.30- 22.00.

Specyfikacja jakościowa:

- a) 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich,
- b) ciasto i owoce –1 szt./os.
- c) kawa czarna rozpuszczalna, herbata, cytryna, śmietanka lub mleczko, cukier napoje zimne (soki, woda mineralna) – 0,25 l na osobę.
- d) gorące danie złożone z mięsa/ryby (wymagana opcja dla wegetarian) (minimalna gramatura 100g) oraz ziemniaki/ryż/makaron/surówka/sałátka (**UWAGA! tylko dla 30 os.**)

Inne wymagania:



Catering serwowany będzie w formie bufetu szwedzkiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.). Z uwagi na czas trwania usługi i sukcesywny napływ Artystów i Gości o różnych porach w podanym przedziale czasowym, Wykonawca winien systematycznie, stosownie do potrzeb uzupełniać zawartość potraw na stole. Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw (termosy gastronomiczne) jak również utrzymanie części z nich (dania gorącego) w wysokiej temperaturze podczas przedziału czasowego, w którym będzie ono serwowane. Godziny serwowania dania ciepłego wskazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 2. dni przed terminem realizacji usługi. Dania ciepłe serwowane będzie tylko osobom posiadającym specjalne kupony upoważniające do ich otrzymania. Wykluczone użycie jest naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Zamawiający zapewnia stoły.

Czas przygotowania cateringu: przeznaczone na ten cel pomieszczenia oddane będą do dyspozycji Wykonawcy od godz. 10.00 w dniu 22 sierpnia. Czas sprzątnięcia po zakończeniu cateringu: do 1.5 h.

2.5 PAKIET V

Świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r. polegające na przygotowywaniu, dostarczaniu oraz wydawaniu przez Wykonawcę posiłków dla uczestników i gości Festiwalu na rzecz Zamawiającego podczas prób i prezentacji festiwalowych w Mszanie Dolnej, w Parku Miejskim przy ul. Władysława Orkana, w dniu 22 sierpnia 2010 r. we wskazanych przez Zamawiającego namiocie zlokalizowanym przy scenie.

Usługa świadczona będzie dla: 80 os. w godzinach od 11.30- 22.00.

Specyfikacja jakościowa:

- a) 10 rodzajów przystawek z zawartością mięsa/wędlin oraz dań wegetariańskich,
- b) ciasto i owoce –1 szt./os.
- c) kawa czarna rozpuszczalna, herbata, cytryna, śmietanka lub mleczko, cukier, napoje zimne (soki, woda mineralna) – 0,25 l na osobę.
- d) gorącego dania złożonego z mięsa/ryby (wymagana opcja dla wegetarian) (minimalna gramatura 100g) oraz ziemniaki/ryż/makaron/surówka/sałátka (**UWAGA! tylko dla 40 os.**)

Inne wymagania:

Catering serwowany będzie w formie bufetu szwedzkiego. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.). Z uwagi na czas trwania usługi i sukcesywny napływ Artystów i Gości o różnych porach w podanym przedziale czasowym, Wykonawca winien systematycznie, stosownie do potrzeb uzupełniać zawartość potraw na stole. Wykonawca powinien używać specjalistycznego sprzętu zapewniającego świeżość i wysoką higienę podawanych potraw (termosy gastronomiczne) jak również utrzymanie części z nich (dania gorącego) w wysokiej temperaturze podczas przedziału czasowego, w którym będzie ono serwowane. Godziny serwowania dania ciepłego wskazane zostaną Wykonawcy najpóźniej na 2. dni przed terminem realizacji usługi. Dania ciepłe serwowane będzie tylko osobom posiadającym specjalne kupony upoważniające do ich otrzymania. Wykluczone użycie jest naczyń jednorazowego użytku. Naczynia powinny być szklane lub porcelanowe. Zamawiający zapewnia stoły.

Czas przygotowania cateringu: przeznaczone na ten cel pomieszczenia oddane będą do dyspozycji Wykonawcy od godz. 10.00 w dniu 22 sierpnia. Czas sprzątnięcia po zakończeniu cateringu: do 1.5 h.

3. Wymagania co realizacji przedmiotu zamówienia:

3.1. Uwaga ogólna: menu musi się cechować różnorodnością tzn. zestaw dań w każdym posiłku każdego dnia musi być inny.

Zamawiający nie zapewnia miejsca parkingowego dla Wykonawcy.



3.2. Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia **dopuszcza możliwość zmiany wartości zamówienia w granicach +/- 10 % wartości umowy- ze względu na możliwą zmianę liczby planowanych osób korzystających z usług cateringowych.** Wykonawca przedłoży przed podpisaniem umowy szczegółowe menu uzgodnione z Zamawiającym. Menu będzie stanowiło załącznik do umowy.

Z tego względu Wykonawcy **nie przysługują wobec Zamawiającego roszczenia odszkodowawcze z tytułu zmniejszenia lub zwiększenia zamówienia** w określonej powyżej granicy.

3.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert **wariantowych.**

4. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

4.1. Zamawiający wymaga, aby Zamówienie zostało realizowane w terminie **od 20 do 21 sierpnia 2010r.**

4.2. Miejscem świadczenia usług gastronomiczno-cateringowych dla uczestników i gości Festiwalu jest w dniu :

- a) 20 sierpnia 2010r. budynek Urzędu Miasta Nowego Sącza, Rynek 1, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach
- b) 21 sierpnia 2010r podczas prób i prezentacji festiwalowych w Muszynie, w Amfiteatrze Zapopradzie, ul. Aleja Zdrojowa, oraz budynek Urzędu Miasta Nowego Sącza, Rynek 1, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach
- c) 22 sierpnia 2010 r. Miasteczko Galicyjskie, ul. Lwowska 226 w Nowym Sączu, we wskazanych przez Zamawiającego pomieszczeniach
- d) 22 sierpnia 2010 r. podczas prób i prezentacji festiwalowych w Mszanie Dolnej, w Parku Miejskim przy ul. Władysława Orkana, we wskazanych przez Zamawiającego namiocie zlokalizowanym przy scenie

III.1. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie przewiduje wniesienia wadium.

III.2 ZALICZKA

Zamawiający **nie przewiduje się udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.**

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW:

III.3) WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

III.3.1) Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania.

Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków.

III.3.2) Wiedza i doświadczenie

Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków.

III.3.3) Potencjał techniczny:

Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków.

III.3.4) Osoby zdolne do wykonania zamówienia.



Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków.

III.3.5) Sytuacja ekonomiczna i finansowa

Zamawiający nie formułuje szczegółowych warunków.

III.4) INFORMACJA O OŚWIADCZENIACH LUB DOKUMENTACH, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU NA PODSTAWIE ART. 24 UST. 1 USTAWY

III.4.1) W zakresie wykazania spełniania przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć **oświadczenia o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.**

III.4.2) W zakresie potwierdzenia niepodlegania wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy, należy przedłożyć:

- 1). **oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia według załącznika nr 2).**
- 2). aktualny odpis z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert, **a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy (treść tego oświadczenia szczególnego zawiera się w treści oświadczenia ogólnego o braku podstaw do wykluczenia – wzór załącznik nr 2 do siwz zatem nie jest wymagane złożenie dodatkowego oświadczenia).**
- 3). Dokumenty mogą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez **Wykonawcę**. W przypadku podpisywania oferty lub poświadczania za zgodność z oryginałem kopii dokumentów przez osob(ę)y nie wymienion(a)e w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy, **należy do oferty dołączyć stosowne pełnomocnictwo.** W przypadku udzielenia pełnomocnictwa, wymagana jest forma, rodzaj i zakres pełnomocnictwa właściwy do poszczególnych czynności. Kserokopia pełnomocnictwa **musi być poświadczona przez notariusza.**

III.4.3) Dokumenty podmiotów zagranicznych

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, przedkłada:

III.4.3.1) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że:

- 1) nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert

III.4.3.2) W przypadku wykonawców **występujących wspólnie** warunki określone w pkt. III.3.1) i III.4.2) Specyfikacji **musi spełnić każdy z wykonawców**, warunki wskazane w **punkcie III.3.2), III.3.3), III.3.4), III.3.5) - mogą być spełnione łącznie. Odpowiednio wymagane jest złożenie dokumentów i oświadczeń.**

IV. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkiego rodzaju oświadczenia, wnioski, zawiadomienia, informacje itp. (dalej, zbiorczo „Korespondencja”) **Zamawiający i Wykonawca przekazują pisemnie.**

Dopuszcza się przekazywanie informacji faksem i drogą elektroniczną, przy czym każda ze stron na żądanie drugiej **ma obowiązek potwierdzić fakt ich otrzymania.**

2. OSOBY UPRAWNIONIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI



- W sprawie procedury przetargowej: Małgorzata Niemiec **tel. 018 44 82 655**
- W sprawie przedmiotu zamówienia: Monika Batko **tel. 018 442 39 06**
- **w godzinach od 8.00 do 15.00.**

V. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.

1. Wykonawcy będą związani ofertą **przez okres 30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się **wraz z upływem terminu składania ofert**.

VI. OPIS KRYTERIÓW I SPOSOBU CENY OFERT. SPOSÓB OBLICZENIA CENY.

1. Kryterium oceny ofert jest cena – 100%.

1. Cena jednostkowa pomnożona przez rzeczywistą ilość uczestników, oferowana przez wykonawcę stanowić będzie wynagrodzenie wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia.

Zamawiający oceniając oferty będzie porównywał cenę jednostkową za 1 pełny całodzienny posiłek (tj. w zakresie posiłków wymienionych we wszystkich punktach specyfikacji ilościowej danego pakietu) - w ramach danego pakietu wg formularza cenowego zawartego w załączniku nr 1 (Formularz Cenowy).

Cena jednostkowa ma charakter **ceny ryczałtowej i nie podlega zmianie**.

Wykonawca może zaproponować tylko jedną cenę i nie może jej zmienić. Nie prowadzi się negocjacji w sprawie ceny.

2. Cena oferty powinna być podana w złotych polskich, liczbą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku oraz słownie.
3. Cena oferty powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z należyтым wykonaniem zamówienia, tj. transport, opakowanie, czynności związane z przygotowaniem posiłków, obsługę kelnerską, opłata wynikająca z polskiego prawa celnego i podatkowego, sprząatanie po podaniu posiłków, itp.
4. **Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe polegające na błędnym przemnożeniu, zsumowaniu poszczególnych pozycji w formularzu ofertowym z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.**

VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY.

1. Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w SIWZ i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
2. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania.
3. Wykonawca składa tylko jedną ofertę. Oferta ma być sporządzona w języku polskim i pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Oferta powinna być czytelna, napisana w sposób nieścieralny oraz podpisana przez osobę lub osoby należycie uprawnione do jej podpisania. Wszystkie stronicie oferty na których zostały dokonane poprawki powinny być parafowane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę.

VIII. NA OFERTĘ SKŁADAJĄ SIĘ NASTĘPUJĄCE DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA.

1. Wypełniony **formularz ofertowy** przygotowany **zgodnie ze wzorem podanym w załączniku nr 1** do SIWZ (ceny w formularzu powinny być podane w złotych polskich w kwocie netto i brutto do dwóch miejsc po przecinku)
2. **Oświadczenie zgodnie z art. 22 ust. 1** oraz oświadczenie Wykonawcy, że nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 i 2 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (sporządzone wg załącznika nr 2 do SIWZ) **oraz** dokumenty potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu wymienione w **pkt. III.4)** niniejszej specyfikacji.
3. Ofertę należy umieścić w jednej zapieczętowanej lub w inny trwały sposób zabezpieczonej kopercie oznaczonej napisem „**Oferta na świadczenie usług cateringowych dla uczestników i gości Międzynarodowego Multimedialnego Festiwalu Sztuki Małopolska Karpaty OFFer, organizowanego przez MCK SOKÓŁ w dniach 20-22 sierpnia 2010r.**”



- nie otwierać przed **dniem 10-08-2010 roku, do godz. 10:30.**

Na kopercie należy podać **nazwę i adres Wykonawcy**, by umożliwić zwrot nie otwartej w przypadku dostarczenia jej Zamawiającemu po terminie.

4. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Termin składania ofert upływa **10-08-2010 roku do godz. 10:00.**
2. Ofertę należy złożyć/przesłać pocztą w siedzibie Zamawiającego w Nowym Sączu, przy ul. Długosza 3, 33-300 Nowy Sącz. w Sekretariacie. Oferta musi być zaadresowana, adres Zamawiającego podany w niniejszym punkcie specyfikacji.
3. Publiczne otwarcie ofert nastąpi w dniu **10-08-2010 roku, o godz. 10:30** w siedzibie Zamawiającego, ul. Długosza 3, pok. nr 208/ obok sekretariatu.
4. Informacje ogłoszone w trakcie publicznego otwarcia ofert zostaną udostępnione nieobecny Wykonawcą **na ich wniosek.**

X. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. W zawiadomieniu o wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający poinformuje Wykonawcę **o terminie i miejscu zawarcia umowy.**
2. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.

XI. WZÓR UMOWY NA WYKONANIE ZAMÓWIENIA

1. Z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę najkorzystniejsza zostanie podpisana umowa.
2. Do oferty należy załączyć oświadczenie o gotowości zawarcia umowy z Zamawiającym na warunkach wzoru Umowy. Treść wymaganego oświadczenia zawarta jest w Załączniku nr 1 (FORMULARZ OFERTOWY) do SIWZ.

XII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1 Wobec czynności podjętych przez Zamawiającego w toku Postępowania oraz w przypadku zaniechania przez Zamawiającego dokonania czynności, których podjęcie nakazują Zamawiającemu przepisy prawa, Wykonawca może złożyć odwołanie **na czynności określone w art. 180 ust.2 ustawy Pzp.** Przepisy dotyczące środków ochrony prawnej zawarte są w Dziale VI Środki Ochrony Prawnej.

XIII. DODATKOWE INFORMACJE

1. Wszelkie czynności podejmowane przez Wykonawcę w toku postępowania wymagają dla swej skuteczności dołączenia dokumentów potwierdzających uprawnienie osoby podpisującej do reprezentowania firmy Wykonawcy. Powyższe nie dotyczy sytuacji, gdy Zamawiający dysponuje już odpowiednimi dokumentami złożonymi w toku danego postępowania.
2. Zamawiający **nie zamierza zwołać zebrania Wykonawców.**
3. **Zamawiający informuje, iż nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust.1 pkt. 6 ustawy.**
4. Zamawiający **nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.**
5. Zamawiający **nie przewiduje wyboru oferty najkorzystniejszej za pomocą aukcji elektronicznej.**
6. Zamawiający **nie żąda zabezpieczenia należytego wykonania umowy** o którym stanowi art. 147 Prawa zamówień publicznych.
8. Zamawiający **żąda pisemnego wskazania przez Wykonawcę, którą część zamówienia powierzy podwykonawcom.**



9. Zamawiający **nie przewiduje** zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
10. Zamawiający **przewiduje istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty w następujących sytuacjach:**

- a) W przypadku zmiany stawki podatku VAT – ceny towarów zostaną obniżone lub podwyższone o wyrażoną w złotych różnicę pomiędzy stawką podatku VAT dotychczasową a nową.
b) Zamawiający w trakcie realizacji zamówienia **dopuszcza możliwość zmiany wartości zamówienia w granicach +/- 10 % wartości umowy- ze względu na możliwą zmianę liczby planowanych osób**

XIV. Zamówienie finansowane ze środków UE.

Nazwa projektu: Małopolska Karpaty OFFer. Międzynarodowy Multimedialny Festiwal Sztuki
NUMER I NAZWA OSI PRIORYTETOWEJ: 3. TURYSTYKA I PRZEMYSŁ KULTUROWY, NUMER I NAZWA DZIAŁANIA: 3.3 INSTYTUCJE KULTURY, SCHEMAT B – ORGANIZACJA IMREZ KULTURALNYCH O ZNACZENIU REGIONALNYM I PONADREGIONALNYM

XIV. ZAŁĄCZNIKI DO SPECYFIKACJI

- Załącznik 1. Formularz ogólny oferty.
Załącznik 2. Wzór oświadczeń
Załącznik 3. Projekt umowy.

merytorycznie – *N. Niemiec*

proceduralnie - Małgorzata Niemiec *M. Niemiec*

Zatwierdzam SIWZ do przetargu:

.....
Antoni Malczak
D Y R E K T O R
Małopolskiego Centrum Kultury
SOKOŁ
w Nowym Sączu

(data, podpis Dyrektora)