

**OGŁOSZENIE  
O ZAMÓWIENIU NA USŁUGI SPOŁECZNE**

o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750 000 euro, o której mowa w art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.)

**Świadczenie usług cateringowych i ewentualnego wynajmu sali na potrzeby Stowarzyszenia  
Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego**

**I. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO**

Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego

Pl. Jana Kilińskiego 3, 71-414 Szczecin

Godziny pracy: 7.30 – 15.30

Adres e-mail: [biuro@som.szczecin.pl](mailto:biuro@som.szczecin.pl)

**II. TRYB UDZIELANIA ZAMÓWIENIA**

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia na usługi społeczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz.U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.; dalej „ustawa Pzp”) w pozostałym zakresie mają zastosowanie regulacje zawarte w niniejszym Ogłoszeniu.
2. Jeżeli wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający wezwie do zawarcia umowy Wykonawcę, który złożył ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
3. Zamawiający udziela zamówienia w sposób przejrzysty, obiektywny i niedyskryminujący.
4. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych lub wariantowych.
5. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności. Każdy dokument składający się na ofertę powinien być czytelny.
7. Wykonawca będzie **związany z ofertą przez okres 30 dni**. Bieg terminu związania z ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
8. Wykonawca potwierdza na Formularzu oferty cenowej, iż zapoznał się z Informacją dotyczącą przetwarzania danych osobowych.

**III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem zamówienia jest Świadczenie usług cateringowych i ewentualnego wynajmu sal na potrzeby spotkań Stowarzyszenia Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego.

Realizacja przedmiotu zamówienia polega na świadczeniu usług cateringowych w obiektach wskazanych przez Zamawiającego na terenie miasta Szczecin bądź obiekcie Wykonawcy.

Zamawiający każdorazowo w terminie min. 2 tygodnie wcześniej ustali konieczność wynajęcia sal.

Zamawiający każdorazowo w terminie min. 1 tygodnia wcześniej ustali rodzaj cateringu, maksymalną liczbę osób oraz miejsce spotkania.

Planowa ilość osób na spotkaniu: 20 – 40 osób

Zamawiający każdorazowo na 3 dni wcześniej potwierdzi liczbę osób – liczba osób potwierdzona będzie podstawą do wystawienia faktury.

Zamawiający każdorazowo zamówi jedno zadanie z zadań 1 do 3 i ewentualnie zadanie nr 4  
Przedmiot zamówienia składa się z czterech zadań:

Zadanie nr. 1 catering S będzie obejmował za każdym razem:

- a) napoje gorące: kawa, herbata [kilka odmian] co najmniej 500ml na osobę;
- b) dodatki do napojów: śmietanka [mleko], cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry;
- c) woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 0,5 litra na osobę;
- d) ciastka kruche, min. dwa rodzaje (co najmniej 40 g na osobę),
- e) kanapki dekoracyjne - 3 sztuki na osobę (ok 50 g każda)

Ilość planowanych spotkań : 4

Zadanie nr. 2 catering M będzie obejmował za każdym razem:

- a) napoje gorące: kawa, herbata [kilka odmian] co najmniej 500ml na osobę;
- b) dodatki do napojów: śmietanka [mleko], cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry;
- c) woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 0,5 litra na osobę;
- d) ciastka kruche, min. dwa rodzaje (co najmniej 40 g na osobę),
- e) kanapki dekoracyjne - 3 sztuki na osobę (ok. 50 g każda)
- f) Lunch składający się z zupy (250ml na osobę) i pieczywa 2 szt. na osobę (ok. 25 g każda)

Ilość planowanych spotkań : 3

Zadanie nr. 3 catering L będzie obejmował za każdym razem:

- a) napoje gorące: kawa, herbata [kilka odmian] co najmniej 500ml na osobę;
- b) dodatki do napojów: śmietanka [mleko], cukier, cytryna świeża pokrojona w plastry;
- c) woda mineralna gazowana i niegazowana – co najmniej 0,5 litra na osobę;
- d) ciastka kruche, min. dwa rodzaje (co najmniej 40 g na osobę),
- e) Obiad składający się z zupy (min. 250ml na osobę), dania głównego (min 500 g na osobę – do wyboru jeden rodzaj mięsa, danie jarskie, danie mączne oraz dodatek skrobiowy), surówki lub sałatki, deseru, napojów: soki, woda.

Ilość planowanych spotkań : 4

Zamawiający dopuszcza zmiany w menu podczas realizacji zamówienia po uzgodnieniu między stronami.  
Każdorazowo należy uzgodnić menu obiadu, lunchu i rodzaje kanapek.

Zadanie nr 4 Wynajem pomieszczeń na Spotkania

**Każdorazowo na spotkanie Wykonawca musi zapewnić dwie odrębne sale**

**1. Sala szkoleniowa/konferencyjna**

- 1) wynajem klimatyzowanej sali konferencyjnej w terminie wskazanym przez Zamawiającego
- 2) sala powinna być dostosowana do liczby uczestników – max 40 osób,
- 3) musi być zarezerwowana do wyłącznej dyspozycji Zamawiającego,
- 4) sala musi zawierać:
  - stół prezydialny dla maksymalnie 5 osób,
  - stoły ustawione w podkowę dla maksymalnie 40 osób,
  - ekran,
  - projektor multimedialny zdolny do współpracy z laptopem (wyposażony w złącze HDMI i/lub VGA),
  - sprzęt nagłaśniający(2 mikrofony bezprzewodowe dostępne dla uczestników spotkania), głośniki,
  - bezprzewodowy dostęp do Internetu,

- zapewnienie dostępu do gniazdek elektrycznych dla uczestników konferencji (w tym zapewnienie przedłużaczy),
  - tablica typu „flipchart” i flamastry,
  - obsługa techniczna sprzętu,
  - oprawa wizerunkowa (przystrojenie stołów i sali).
- 5) bezawaryjność działania wszystkich urządzeń znajdujących się w Sali musi zostać zademonstrowana Zamawiającemu przed rozpoczęciem spotkania,
- 6) sala szkoleniowa musi być dostępna od 8:00 do 16:00.

Planowana ilość wynajmów : 6

## **2. Sala gastronomiczna**

Sala musi być wyposażona w stoły do konsumpcji obiadu i dostosowana do ilości gości oraz trwale oddzielona od sali szkoleniowej.

Wszystkie sale muszą znajdować się w jednym budynku, pod jednym adresem

Obiekt, w którym znajdować się będą obie sale musi znajdować się w promieniu max. 1,5 km od placu Żołnierza (centralny punkt Szczecina)

Wykonawca musi zapewnić każdorazowo min. 10 bezpłatnych miejsc postojowych w pobliżu miejsca szkolenia (do 200 m).

Wykonawca zweryfikuje poprzez stronę internetową obiektu oraz portal [www.google.com/maps](http://www.google.com/maps) czy oferowany obiekt spełnia warunki opisane w OPZ.

Planowana ilość wynajmów : 6

### Informacje dodatkowe

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:

- 1) Przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być Świadczone;
- 2) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
- 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (min, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. z 2017 poz, 149) oraz posiadania aktualnego wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej;
- 4) Przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zaprawianych usług;
- 5) Dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej;
- 6) Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej zgodnie z zapotrzebowaniem złożonym przez Zamawiającego, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych (zgodnie z jednostkowym zleceniem wystawianym przez Zamawiającego);
- 7) Estetycznego podawania posiłków, tj. serwowania ich w sposób schludny i elegancki, Podawania kawy w podgrzewaczu lub ekspresie;

- 8) Podawania cukru w cukiernicach;
- 9) Zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw;
- 10) Zapewnienia na zadanie Zamawiającego stołów niezbędnych do konsumpcji (stoły do konsumpcji zasiadanej wraz z odpowiednią do wielkości stołów ilości krzeseł oraz stoły cateringowe), przy czym Zamawiający nie będzie pokrywać kosztu zapewnienia stołów do konsumpcji (wraz z odpowiednią liczbą krzeseł);
- 11) Zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych (bemarów, podgrzewaczy oraz kabli do ich podłączenia), które będą utrzymywały wymaganą temperaturę potraw;
- 12) Serwowania potraw i napojów w temperaturze optymalnej dla danego rodzaju posiłku;
- 13) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej;
- 14) Zebrania i zapakowania do jednorazowych pojemników nieskonsumowanych potraw;
- 15) Zebrania i pozostawienia na rzecz Zamawiającego odpowiednio zapakowanej pozostałej części produktów takich jak soki, woda, herbata, ciastka, owoce itp. ;
- 16) Zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia (transport do miejsca świadczenia usługi w specjalnych pojemnikach/ termosach, zapewniających utrzymanie należytej jakości potraw w tym konsystencji, walorów smakowych jak i estetycznych;
- 17) Wszelkie pojemniki, termosy, naczynia używane do transportu potraw muszą posiadać odpowiednie atesty i certyfikaty wydane przez właściwe jednostki potwierdzające dopuszczenie do kontaktu z żywnością;
- 18) Zapewnienia na wyraźne zadanie Zamawiającego, ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania imprezy polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów — kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątaniu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków;
- 19) Zapewnienia na wyraźne zadanie Zamawiającego wydawania posiłków przez kelnerów;

Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in.:

- 1) Dostarczone produkty żywnościowe będą świeże;
- 2) Produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych;
- 3) Potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe;
- 4) Kanapki dekoracyjne nie będą przygotowane z pieczywa tostowego;
- 5) Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
- 6) Zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), niezużyta, z jednego rodzaju, a także zgodne z obowiązującymi przepisami sanitarnymi;
- 7) Wykonawca zapewni estetyczne aranżacje stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.;
- 8) Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie Żywności i Żywnienia;
- 9) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych;
- 10) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno—epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 6 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. z 2016 poz. 1866);

- 11) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do wszystkich dokumentów potwierdzających jakość wykorzystywanych produktów, atestów na urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wyrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji;
- 12) Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór;
- 13) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach;
- 14) Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy PZP o wartości do 30 % wartości zamówienia podstawowego.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych i wariantowych

Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień, o których mowa w art. 67 ust 1 pkt 6 ustawy Prawo zamówień publicznych, polegających na wykonywaniu takich samych bądź podobnych usług cateringowych jak usługi stanowiące przedmiot zamówienia podstawowego. Wartość usług, które mogą być udzielone w oparciu o przesłanki, wskazane w art. 67 ust 1 pkt 6 wskazanej ustawy nie przekroczy 30% wartości zamówienia. Zamówienia te będą udzielone na warunkach, określonych po przeprowadzeniu negocjacji z Wykonawcą, realizującym zamówienie podstawowe, przy założeniu, że wynegocjowane warunki nie będą mniej korzystne dla Zamawiającego niż warunki zamówienia podstawowego, chyba że w momencie prowadzenia negocjacji, zaistnieją okoliczności, których nie można było przewidzieć w czasie udzielania zamówienia podstawowego, które uniemożliwią uzgodnienie warunków nie gorszych niż określone dla realizacji zamówienia podstawowego.

Zamówienie jest współfinansowane ze Środków Unii Europejskiej z następujących programów:

*Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna 2014-2020*

W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Zamówienia, a treścią udzielonych wyjaśnień jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenia Zamawiającego

#### **IV. NOMENKLATURA WG CPV:**

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55320000-1 Usługi dostarczania posiłków

55120000 - Usługi hotelarskie w zakresie spotkań i konferencji

55300000 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

#### **V. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA:**

Umowa zostanie zawarta do 31 grudnia 2019 r.

Miejsce realizacji – Gmina Miasto Szczecin

#### **VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU oraz sposób dokonania oceny ich spełnienia.**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu.

Zamawiający oceni spełnienie wyżej wymienionych warunków na podstawie dokumentów, które musi złożyć Wykonawca, wskazanych w rozdziale X Ogłoszenia.

#### **VII. WARUNKI WYKLUCZENIA WYKONAWCÓW**

- 1) Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawcę, w stosunku do którego zachodzi którakolwiek z okoliczności, o których mowa w art. 24 ust. pkt 12-22 ustawy PZP.

- 2) Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy PZP.
- 3) Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli zamawiający uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy PZP.
- 4) Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

## VIII. UMOWA

Wykonawca zobowiązany będzie do zawarcia i przestrzegania: Umowy, której wzór stanowi załącznik nr 3 do Ogłoszenia oraz Umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych, której wzór stanowi załącznik nr 4 do Ogłoszenia.

## IX. SPOSÓB KOMUNIKACJI

- 1) W postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. Prawo pocztowe (t.j. Dz. U. z 2017 r. poz. 1481 z późn. zm.), osobiście za pośrednictwem posłańca, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz.U. z 2017 r. poz. 1219) lub faksu, z uwzględnieniem wymogów dotyczących formy ustanowionych poniżej.
- 2) Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie lub drogą elektroniczną (za wyjątkiem oferty i umowy – tylko pisemnie) na adres: Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego, pl. Kilińskiego 3, 71-414 Szczecin (Sekretariat, pok. 254), adres e-mail: [biuro@som.szczecin.pl](mailto:biuro@som.szczecin.pl).
- 3) Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane drogą elektroniczną wymagają na żądanie każdej ze stron, niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
- 4) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem wyjaśnienia treści Ogłoszenia nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu składania ofert. Po upływie tego terminu Zamawiający zastrzega sobie prawo udzielenia odpowiedzi na wybrane pytania.
- 5) Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia treści Ogłoszenia.
- 6) W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego Ogłoszenia a treścią udzielonych odpowiedzi, Zamawiający dokona modyfikacji Ogłoszenia.

## X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Ofertę należy sporządzić **pod rygorem nieważności w formie pisemnej**, na Formularzu Ofertowym – stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia, gdzie należy przedstawić kwotę brutto za wykonanie przedmiotu zamówienia:
  - 1) Wartość cenową należy podać w złotych polskich cyfrą – z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
  - 2) Cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu zamówienia.
  - 3) Wszelkie rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą odbywać się będą w złotych polskich.
2. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert:
  - 1) **Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia** z postępowania z powodów określonych w oświadczeniu, według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do Ogłoszenia; W przypadku składania oferty wspólnej każdy z wykonawców składa odrębne oświadczenie. Ww. oświadczenie należy złożyć w oryginale.
  - 2) **Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed terminem składania ofert.



3. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaproponować cen wyższych niż zadeklarowane w złożonych ofertach.
4. Zamawiający może wezwać Wykonawców w terminie przez siebie wyznaczonym, na każdym etapie postępowania do złożenia wyjaśnień lub oświadczeń lub dokumentów potwierdzających, że nie podlegają wykluczeniu, zgodnych z zakresem wskazanym w Ogłoszeniu.
5. Zamawiający wezwie w terminie przez siebie wyznaczonym Wykonawcę oferty najwyżej ocenionej, który złożył błędne oświadczenia lub dokumenty, o których mowa w pkt. 4 w celu ich uzupełnienia lub poprawienia lub udzielenia wyjaśnień. Zamawiający zastrzega, iż czynność powyższa będzie dokonana jednorazowo.
6. Jeżeli Wykonawca nie złoży pełnomocnictw lub złoży wadliwe pełnomocnictwo, zamawiający wzywa do ich złożenia w wyznaczonym przez siebie terminie, chyba że mimo ich uzupełnienia lub poprawienia oferta wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
7. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:
  - a) jej treść nie odpowiada treści ogłoszenia o zamówieniu;
  - b) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
  - c) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
  - d) została złożona przez Wykonawcę który nie spełnia pozostałych warunków udziału w postępowaniu
  - e) zawiera błędy w obliczeniu ceny inne niż oczywiste omyłki rachunkowe podlegające poprawieniu przez Zamawiającego;
  - f) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania z ofertą, o ile zachodzi konieczność.
  - g) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
8. Zamawiający upoważniony jest do unieważnienia postępowania, jeżeli:
  - a) nie złożono żadnej oferty nie podlegającej odrzuceniu;
  - b) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia, chyba że zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty;
  - c) wystąpiła zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie Zamawiającego;
  - d) w przypadku, gdy zostały złożone oferty dodatkowe o takiej samej cenie;
  - e) postępowanie obciążone jest wadą prawną.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez wyboru wykonawcy
10. Zamówienia udziela się Wykonawcy, który złożył najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przyjętymi kryteriami oceny ofert i spełniającymi wszystkie warunki udziału w postępowaniu.
11. Udzielenie zamówienia następuje poprzez zawarcie umowy w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
12. Do umów w sprawach zamówień publicznych stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks Cywilny.
13. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieszcza na stronie Biuletynu informacji publicznej informację o udzieleniu zamówienia na usługi społeczne, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę, albo informację o nie udzieleniu tego zamówienia.
14. Wykonawcy nie przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w ustawie Prawo zamówień publicznych.
15. Zamawiający będzie badał oferty pod kątem rażąco niskiej ceny lub kosztu w przypadku, kiedy będzie miał wątpliwości co do możliwości wykonania zamówienia, a w szczególności wówczas, gdy zaoferowana cena lub koszt będzie niższy o więcej niż 30% od średniej arytmetycznej wszystkich złożonych ofert, za wyjątkiem ofert drastycznie zawyżonych (powyżej 100% od średniej arytmetycznej pozostałych ofert), chyba że rozbieżność wynika z okoliczności oczywistych, które nie wymagają wyjaśnienia. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny lub kosztu



W przypadku oferty wspólnej ww. odpis składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólną. Ww. dokument należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę.

- 3) **Wykonawca przedstawi dokument potwierdzający wpis** do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 4) **Adresu internetowego lokalu.**
- 5) Oferta musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. W innym przypadku do oferty należy dołączyć stosowne **pełnomocnictwo**.

#### **XI. OCENA OFERT**

1. Zamawiający oceni wszystkie złożone oferty pod kątem ich zgodności z treścią Ogłoszenia oraz przyzna punkty zgodnie z ustanowionymi kryteriami oceny ofert. Oferty niezgodne z treścią Ogłoszenia lub niezawierające wymaganych informacji nie będą podlegały ocenie.
2. Wykonawca, którego oferta zostanie oceniona za najkorzystniejszą, będzie zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia.
3. Po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na swojej stronie internetowej informację zawierającą nazwę i adres Wykonawcy, któremu udzielono zamówienia.
4. W przypadku, gdy Wykonawca będzie się uchylał od zawarcia umowy, Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość żądania od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących każdego aspektu złożonych przez niego dokumentów, w tym w szczególności dotyczących zaoferowanej ceny, na każdym etapie postępowania.

#### **XII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT**

Kryterium cena: waga – 100 %

Sposób przyznania punktów w kryterium „cena” (C):

$$C = \frac{\text{najniższa cena ofertowa}}{\text{cena ofertowa w ofercie ocenianej}} \times 100 \text{ pkt};$$

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.

#### **XIII. INFORMACJE DODATKOWE**

1. Zamawiający poprawia w ofercie:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie,
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z treścią ogłoszenia o zamówieniu,  
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
2. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i pozostałych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert dokona wyboru oferty 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.



spoczywa na wykonawcy. Zamawiający odrzuci ofertę wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień lub dokona oceny złożonych wyjaśnień wraz ze złożonymi dowodami.

#### XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego - Stowarzyszenie Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego, pl. Jana Kilińskiego 3, 71-414 Szczecin (II p., sekretariat – pok. 254) **do dnia 21 czerwca 2019 r. do godz. 9:00**, w trwale zamkniętym opakowaniu (kopercie) oznaczonym nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy oraz zawierającym poniższe oznaczenie:  
**Świadczenie usług cateringowych i ewentualnego wynajmu sali na potrzeby Stowarzyszenia  
Szczecińskiego Obszaru Metropolitalnego  
Nie otwierać przed dniem 21 czerwca 2019 r., godz. 9:00"**
2. Decydujące znaczenie dla oceny zachowania terminu składania ofert ma data i godzina wpływu oferty do Zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową czy kurierską.
3. Oferta złożona po terminie wskazanym w Ogłoszeniu zostanie zwrócona.
4. **Otwarcie ofert** nastąpi w siedzibie Zamawiającego – pok. 254 **w dniu 21 czerwca 2019 r. o godz. 9:00.**
5. Otwarcie ofert jest jawne.
6. Podczas otwarcia ofert Zamawiający odczyta informacje, o których mowa w art. 86 ust. 3 i 4 ustawy Pzp.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie Biuletynu Informacji Publicznej informacje dotyczące:
  - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
  - 2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - 3) ceny zawartych w ofertach.

#### XV. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO OGŁOSZENIA

1. Formularz oferty cenowej
2. Oświadczenie Wykonawcy o braku podstaw wykluczenia
3. Projekt umowy
4. Projekt umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych

Punkty będą liczone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Liczby punktów otrzymane za kryterium cena oraz klauzule społeczne, po zsumowaniu stanowić będą końcową ocenę oferty. Łącznie w ramach wszystkich ww. kryteriów oferta może uzyskać maksymalnie 100 punktów. Jeżeli nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.

Zatwierdził

DYREKTOR BIURA  
*mgr Roman Wałaszowski*

