

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
wartość nie przekracza kwot określonych w art. 11 ust. 8
ustawy Prawo zamówień publicznych

Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice

I. Nazwa i adres Zamawiającego:

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Województwa Śląskiego,
ul. Modelarska 10,
40-142 Katowice,
tel. +48/327306868, fax. +48/327306871,
<http://www.rops-katowice.pl>

II. Tryb udzielenia zamówienia:

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego. Wartość nie przekracza kwot określonych w art. 11 ust. 8 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Zamówienie współfinansowane jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektów: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego oraz Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna.*

Postępowanie prowadzone zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.) zwanej dalej „Ustawą” w trybie przetargu nieograniczonego (na podstawie art. 39 ustawy PZP) oraz w sprawach nieuregulowanych ustawą, zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku – Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 ze zm.).

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: ROPS.PSO.3321.1.2014. Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie.

III. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi załącznik nr 1 do SIWZ.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
5. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w swojej ofercie części zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom.
7. Nazwa i kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

IV. Termin wykonania zamówienia

Do 31 sierpnia 2014 roku.

V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:

1. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków:
 - a) **Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania**



Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie dotyczy

b) **Wiedza i doświadczenie**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie dotyczy

c) **Potencjał techniczny**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie dotyczy

d) **Osoby zdolne do wykonania zamówienia**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie dotyczy

e) **Sytuacja ekonomiczna i finansowa**

Opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku

Nie dotyczy

2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

a) W przypadku tym, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

b) Przepisy ustawy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców, o których mowa w niniejszym punkcie.

c) Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa w niniejszym punkcie, została wybrana, zamawiający będzie żądał przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

d) W przypadku spółek cywilnych, każdy ze współników spółki osobno składa oświadczenia zgodne w treści z załącznikiem nr 5 i 6 do SIWZ.

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

1. W celu wykazania spełnienia przez wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga załączenia do oferty następujących dokumentów:

a) Oświadczenia zgodnie z art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych - załącznik nr 4 do SIWZ.

2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy PZP, Zamawiający żąda:

a) Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, zgodnie z art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych - załącznik nr 5 do SIWZ.

b) Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy PZP, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.

3. W zakresie potwierdzenia, że oferowane dostawy, usługi lub roboty budowlane odpowiadają określonym wymaganiom należy przedłożyć:

a) Oświadczenie Wykonawcy o posiadaniu decyzji inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób oraz zgody na prowadzenie usług transportowych w zakresie przewozu żywności (załącznik nr 7 do SIWZ).

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

a) dokument wystawiony w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania potwierdzający, że 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.

5. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5) ustawy, Wykonawca, wraz z ofertą, składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5), albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej (wg Załącznika Nr 6 do SIWZ).
6. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku podmiotów, o których mowa w punkcie 5, kopie dokumentów dotyczące odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
7. Za zgodność z oryginałem powinna być potwierdzona każda strona kserokopii zawierająca jakąkolwiek treść.
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

VII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

1. W niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego składane przez Wykonawców oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazywać mogą sobie pisemnie, faksem lub pocztą elektroniczną.
2. Jeżeli oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazane są przez Zamawiającego lub przez Wykonawcę za pomocą faksu lub poczty elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej zobowiązana jest do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania.
3. Wykonawcy mogą zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż: na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku.
4. W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu do składania ofert, zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę SIWZ zamawiający przekazuje niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano SIWZ, a także zamieszcza na stronie internetowej określonej w części I SIWZ. Jeżeli zmiana treści SIWZ prowadzi do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu zamawiający zamieści ogłoszenie o zmianie ogłoszenia w Biuletynie zamówień Publicznych - zgodnie z art. 38 ust. 4a pkt. 1 ustawy.
5. Jeżeli w wyniku zmiany treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia nieprowadzącej do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, zamawiający przedłuża termin składania ofert i informuje o tym wykonawców, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia, oraz zamieszcza informację na stronie internetowej, jeżeli specyfikacja istotnych warunków zamówienia jest udostępniana na tej stronie.
6. Osobami upoważnionymi do kontaktu z Wykonawcami w sprawach dotyczących niniejszego postępowania są:
 - Patrycjusz Kornas, tel. 032 730 68 72,
 - Karolina Jaworska, tel. 032 730 68 75.

VIII. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. Termin związania ofertą

1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu ostatecznego terminu składania ofert.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

X. Opis sposobu przygotowania oferty:

1. Ofertę należy złożyć w zamkniętej, nieprzejrzywej kopercie opisanej w sposób następujący:

**Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej Województwa Śląskiego
ul. Modelarska 10, 40 – 142 Katowice**

oferta na:

Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice

Nr sprawy: ROPS.PSO.3321.1.2014

NIE OTWIERAĆ PRZED: 24.01.2014r., godz. 10:30

/Nazwa i adres Wykonawcy/

2. Oferta musi być złożona w 1 egzemplarzu, w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
3. W skład oferty powinny wchodzić:
 - a) Podpisany i wypełniony „Formularz ofertowy”, załącznik nr 2 do SIWZ. Oferta musi zawierać oświadczenie Wykonawcy, wskazujące te części zamówienia, których wykonanie powierzy podwykonawcom,
 - b) Podpisany i wypełniony „Formularz cenowy”, załącznik nr 3 do SIWZ,
 - c) Wszystkie wymagane przez Zamawiającego oświadczenia i dokumenty wskazane w rozdziale VI niniejszej SIWZ.
 - d) Pełnomocnictwo.
4. **Wszelkie dokumenty muszą być podpisane przez Wykonawcę – osobę lub osoby uprawnione do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy.**
5. Z chwilą ustanowienia pełnomocnictwa istnieje obowiązek załączenia do oferty pełnomocnictwa z podaniem jego zakresu, składany w formie oryginału lub kopii uwierzytelnionej przez notariusza.
6. Oferta ma być napisana w języku polskim, czytelną i trwałą techniką.
7. Wszelkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca dokonał poprawek, muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę. Wykonawca nie może dokonywać zmian w istniejącej treści formularzy przekazanych przez Zamawiającego, a w szczególności usuwać jakichkolwiek jego zapisów.
8. Zastrzeżenie przez Wykonawcę informacji zawartych w ofercie może odnosić się do nie ujawnionych do publicznej wiadomości informacji technicznych, technologicznych, handlowych lub organizacyjnych oferenta, co do których podjął on niezbędne działania w celu zachowania ich poufności – zgodnie z art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2003 r. nr 153, poz. 1503 ze zm).
9. W przypadku, gdy informacje zawarte w ofercie stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1997 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2003r. Nr 153, poz. 1503, z późn. zm.) wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, że nie mogą być udostępniane innym uczestnikom postępowania. Informacje te winny być oznaczone klauzulą: „Informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” oraz oddzielone od pozostałych informacji zawartych w ofercie.
10. Wykonawca może, przed upływem terminu do składania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
11. Wykonawca 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. Na kopercie zewnętrznej należy dodatkowo umieścić zastrzeżenie „ZMIANA OFERTY” lub „WYCOFANIE OFERTY”.
12. Oferty niezgodne z ustawą lub takie których treść nie odpowiada treści SIWZ zostaną odrzucone bez dalszego rozpatrywania.
13. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

XI. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Zamkniętą kopertę zawierającą ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, tj w Regionalnym Ośrodku Polityki Społecznej Województwa Śląskiego ul. Modelarska 10, w kancelarii pokój numer 111.
2. Termin składania ofert upływa w dniu 24 stycznia 2014 roku, o godzinie 10:00.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu 24 stycznia 2014 roku o godzinie 10:30 w Regionalnym Ośrodku Polityki Społecznej Województwa Śląskiego, ul. Modelarska 10, w pokoju numer 213.
4. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Podczas otwarcia ofert zostaną odczytane: nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i pozostałych warunków zawartych w ofertach.

XII. Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca określa cenę brutto w złotych polskich wg załączonego formularza cenowego - załącznik nr 3 do SIWZ.
2. Cena musi zawierać wszystkie koszty związane z wykonaniem zamówienia (w tym ewentualne składki na ubezpieczenie społeczne i Fundusz Pracy) i musi być podana cyfrowo i słownie. Jeżeli Wykonawca ma zamiar zaproponować jakieś rabaty lub upusty cen, powinien je od razu ująć w obliczeniach ceny, tak aby wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną całościową.
3. Wykonawca powinien zapoznać się z całością specyfikacji, której integralną częścią są załączniki.
4. Zaokrąglenia cen w złotych należy dokonać do dwóch miejsc po przecinku według ogólnie przyjętych zasad matematycznych.
5. Za cenę oferty uważać się będzie łączną cenę brutto (łącznie z należnym podatkiem VAT).

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

1. Zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę, spośród ważnych ofert złożonych w postępowaniu.
2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:
- **Cena oferty – 100%**
3. Ocenie według tego kryterium poddane zostaną jedynie oferty nie podlegające odrzuceniu.
4. Każdej ofercie nie podlegającej odrzuceniu zostanie przyznana ilość punktów, obliczona w następujący sposób:

KRYTERIUM „CENA”:

$$C = \frac{\text{cena najniższej oferty}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100$$

C = Liczba punktów uzyskanych przez ofertę

Oferta Wykonawcy, która uzyska najwyższą liczbę punktów za kryterium określone w SIWZ uznana zostanie przez Zamawiającego za najkorzystniejszą.

5. Wszystkie wyniki zostaną przez zamawiającego zaokrąglone, zgodnie z zasadami matematycznymi, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

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

1. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający jednocześnie zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:
 - a) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres zamieszkania i adres wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację;
 - b) wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne;
 - c) wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne – jeżeli postępowanie jest prowadzone w trybie przetargu nieograniczonego, negocjacji bez ogłoszenia albo zapytania o cenę;
 - d) terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 lub 2, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.
2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w ust. 1 pkt a), na stronie internetowej oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

XV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie żąda od Wykonawcy wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. Istotne dla stron postanowienia umowy

1. Wzór umowy stanowi załącznik nr 8 do niniejszej SIWZ.
2. Zamawiający wymaga od Wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego na zawartych w niej warunkach.
3. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w ogłoszeniu o zamówieniu lub w SIWZ oraz określił warunki takiej zmiany.
4. Zmiany umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:
 - a) Zaistnienia omyłki pisarskiej,
 - b) Zmiany danych teleadresowych,
 - c) Zaistnienia siły wyższej (np. powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mającej wpływ na realizację umowy.
5. Strony umowy zobowiązują się do niezwłocznego wzajemnego informowania o każdej zmianie danych w dokumentach rejestracyjnych oraz innych danych wymienionych w umowie a mających wpływ na jej ważność.
6. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnego aneksu, potwierdzonego podpisami przez obie strony.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku braku decyzji o dofinansowaniu lub wstrzymaniu dofinansowania projektów: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego oraz Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna.*
8. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyny, o której mowa w ust. 7, Wykonawca oświadcza, że nie będzie z tego tytułu podnosił jakichkolwiek roszczeń wobec Zamawiającego związanych z niezrealizowanym przedmiotem umowy.

XVII. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

XVIII. Inne postanowienia

W sprawach nie objętych niniejszą Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia zastosowanie mają postanowienia ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.

XIX. Wykaz załączników do SIWZ

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1 do SIWZ,
2. Formularz ofertowy – załącznik nr 2 do SIWZ,
3. Formularz cenowy – załącznik nr 3 do SIWZ,
4. Oświadczenie art. 22 – załącznik nr 4 do SIWZ,
5. Oświadczenie art. 24, ust. 1 – załącznik nr 5 do SIWZ,
6. Oświadczenie o spełnianiu wymagań - załącznik nr 6 do SIWZ
7. Oświadczenie sanitarne – załącznik nr 7 do SIWZ,
8. Wzór umowy – załącznik nr 8 do SIWZ.

Katowice, dnia 16 stycznia 2014 roku

Z A T W I E R D Z A M

HALINA MISIEWICZ

.....
/Dyrektor ROPS/



SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
do postępowania
Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice.

2. Zakres świadczonej usługi:

Przedmiotowa usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu określonej liczby:

- a). składników przerw kawowych – 256 sztuk,
- b). składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania – 1 972 sztuki.

Usługa polegać będzie na dostarczeniu pełnego cateringu (składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania) lub tylko składników przerwy kawowej – w zależności od rodzaju spotkania.

Do świadczenia usługi *Wykonawca* użyje środków (tj. produktów spożywczych, naczyń, termosów (warników) i sztućców oraz środka transportu) zabezpieczonych we własnym zakresie.

3. Czas i miejsce realizacji:

Dni powszednie (poniedziałek – sobota) w godzinach 8.00 – 20.00 w okresie obowiązywania umowy. *Zamawiający* poinformuje *Wykonawcę* co najmniej na 2 dni przed spotkaniem o terminie, godzinie, miejscu spotkania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków.

Posiłki należy dostarczyć:

- a) Składniki na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka, kanapki) powinny być dostępne dla uczestników podczas całego spotkania. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki przerwy kawowej należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
- b) Składniki na przerwę kawową oraz gorące posiłki jednodaniowe o charakterze drugiego dania:
 - na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka, kanapki) powinny być dostępne dla uczestników spotkań podczas całego spotkania. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki przerwy kawowej należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
 - na przerwę obiadową w każdym dniu spotkania, nie wcześniej niż na 30 minut i nie później niż na 10 minut przed wynikającą z harmonogramu przerwą. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki posiłku należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu przerwy obiadowej.

Spotkania odbywać się będą w salach szkoleniowych na terenie miasta Katowice. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji spotkań równocześnie w kilku miejscach.

4. Określenie ilości i gramatury posiłków:

- a) zestawienie asortymentu przerwy kawowej dla 20 osób

- 150 gram kawy rozpuszczalnej,
- 40 saszetek herbaty czarnej po 2 gramy,
- 1,5 kg drobnych ciasteczek,
- 10 litów wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych,
- 250 gram cukru białego,
- 1,5 litra mleka do kawy 2 % w dwóch dzbankach szklanych,
- 3 cytryny pokrojone w plastry z wykałaczkami,
- po 3 różne kanapki na osobę, zawierające m.in.: masło, wędlinę, żółty ser, jajko, warzywa (zielona sałata, pomidor, zielony ogórek, itp.).

Poza w/w asortymentem *Wykonawca* dostarczy:

- Minimum 40 sztuk kubeczków do napojów gorących,
- Minimum 40 sztuk kubeczków do napojów zimnych,
- Minimum 20 plastikowych talerzyków,
- Minimum 40 sztuk mieszadełek,
- Minimum 40 sztuk serwetek,
- 2 pojemniki na zużyte komponenty przerwy kawowej (np. torebki po herbacie itp.),
- Termos (warnik) z wrzącą wodą, niezbędną do przygotowania wymaganej ilości kawy i herbaty.

Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez *Wykonawcę* własnej zastawy stołowej (np. porcelanowych talerzy, filiżanek oraz szklanek) i sztućców stalowych, niemniej jednak posiłek musi zostać podany jako wyporcjowany - po wcześniejszym uzgodnieniu z *Zamawiającym*.

Zamawiający dopuszcza zwiększenia/zmniejszenia liczby osób w grupie, co dla *Wykonawcy* skutkować będzie proporcjonalnym zwiększeniem/zmniejszeniem wszystkich składowych.

- b) Zestawienie menu w trakcie przerwy obiadowej dla jednej osoby zawierające gorący posiłek jednodaniowy o charakterze drugiego dania oraz sok owocowy w kartoniku o pojemności nie mniejszej niż 0,2 litra:

Dania mięsne - zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszerowane) lub ryż (brązowy, biały, dziki) lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka) – 200 gram,
- sztuka mięsa (min. 150 gram – bez sosu, z sosem – min. 170 gram) lub kotlet schabowy (min. 150 gram), lub ryba (z panierką min. 150 gram, bez panierki min. 130 gram), lub udko z kurczaka min. 150 gram, lub gulasz - potrawka min. 150 gram, lub kotlet mielony, kotlet devolay min. 150 gram,
- surówka/sałatki (min. 150 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram).

lub inne danie obiadowe w jednej z form: makaron z sosem i z mięsem, ryba po grecku, pierogi, naleśniki (min. 400 gram).

Danie bezmięsne- zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszerowane) lub ryż (brązowy, biały, dziki) lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka) – 200 gram,
- kotlet sojowy lub kotlet warzywny, lub kotlet jajeczny, lub gulasz sojowy, lub gulasz warzywny, lub ser panierowany lub potrawka z warzyw, - min. 150 gram,
- surówka (min. 150 gram) lub warzywa gotowane - min. 150 gram.

lub inne wegetariańskie danie obiadowe podane z surówką (min 150 gram) w jednej z form: makaron z sosem lub risotto warzywne, lub naleśniki/krokiety, lub pierogi - min. 400 gram.

Zamawiający nie dopuszcza dostarczania takich samych zestawów obiadowych w jednym tygodniu realizacji umowy (poniedziałek-sobota).

Zamawiający wymaga aby w piątki obowiązywało menu jarskie. W przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych (lub innych produktów) *Wykonawca* zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników. *Wykonawca* zostanie poinformowany o konieczności przygotowania specjalnych posiłków do godziny 10:00 dnia, w którym odbywa się spotkanie.

Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz napojem w opakowaniu jednorazowym. Obiad należy dostarczyć jako wyporcjowany.

Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez *Wykonawcę* własnej zastawy stołowej (np. porcelanowych talerzy, filiżanek oraz szklanek) i sztućców stalowych, niemniej jednak posiłek musi zostać podany jako wyporcjowany - po wcześniejszym uzgodnieniu z *Zamawiającym*.

Zamawiający dopuszcza +/- 5% wahania w gramaturze przekąsek i posiłków, o których mowa powyżej.

5. Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, napoje zimne, itp.) – maksimum 4 °C,
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne itp.) – minimum 63 °C.

6. Obsługa kelnerska

Zamawiający przy realizacji wszystkich elementów umowy wymaga obsługi kelnerskiej, obejmującej:

- wydawanie posiłków (tj. przerwy kawowej oraz obiadu),
- przygotowanie stołu cateringowego nie później niż 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- parzenie kawy i herbaty,
- sprzątanie po każdej przerwie kawowej,
- sprzątanie po obiedzie,
- utrzymanie sali cateringowej w należyтым porządku,
- pomoc w przygotowaniu sali szkoleniowej (tj. rozłożenie, ustawienie stołów i krzeseł),
- uprzejma i należyta obsługa uczestników spotkania.

Zamawiający wymaga aby obsługa kelnerska zapewniona była podczas całego dnia realizacji usługi cateringowej

7. Warunki, które zapewnia *Zamawiający*:

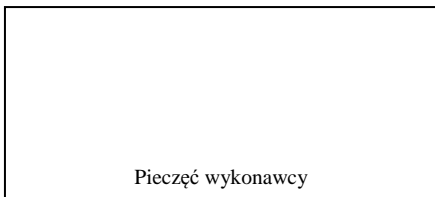
Zamawiający zapewni *Wykonawcy* nieodpłatny dostęp do:

- sal, na których będą świadczone usługi,
- niezbędnej ilości stołów, na których *Wykonawca* będzie przygotowywał posiłki do wydania.

8. Inne warunki realizacji zamówienia:

- a) podane ilości sztuk są szacunkowe; *Wykonawca* nie może mieć w stosunku do *Zamawiającego* żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie;
- b) *Wykonawca* odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci zarówno w trakcie spotkań, jak i po ich zakończeniu we własnym zakresie;
- c) Posiłki będą przygotowywane przez *Wykonawcę* w obiekcie (obiektach), dla którego *Wykonawca* posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób;

- d) *Wykonawca* odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- e) *Wykonawca* dostarczy posiłki na własny koszt w specjalistycznych termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków, zgodnie z zasadami HACCP. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, tylko ze świeżych produktów, dobranych zgodnie z zasadą sezonowości. Nie dopuszcza się użycia produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy, pierogi itp.).
- f) *Wykonawca* odpowiada za należyłą eksploatację pomieszczeń i wyposażenia zapewnionych przez *Zamawiającego* w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy (w tym sal szkoleniowych, stołów i udostępnionego sprzętu);
- g) *Zamawiający* zastrzega sobie prawo kontroli zgodności przygotowanych posiłków z zapisami SIWZ i umowy usługi cateringowej. W przypadku jeżeli przygotowane posiłki nie będą odpowiadały wymogom określonym w postanowieniach umowy i SIWZ, *Zamawiającemu* przysługuje prawo do odmowy ich przyjęcia. W takim przypadku *Wykonawcy* nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za powyższe posiłki.
- h) W przypadku gdy serwowane posiłki nie będą spełniały oczekiwań uczestników *Zamawiający* dopuszcza możliwość zmiany/rozszerzenia menu, w tym także o inne składniki, nie uwzględnione w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Każdorazowa zmiana menu wymaga bezwzględnej akceptacji *Zamawiającego*.
- i) rozliczenia finansowe z *Wykonawcą* będą odbywały się na podstawie faktur VAT wraz ze specyfikacjami określającymi faktyczną liczbę uczestników każdego ze spotkań, przedstawianych przez niego po zakończeniu każdego tygodnia, w którym realizowana była przedmiotowa usługa;
- a) wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków na danym spotkaniu oraz ceny jednostkowej (wynikającej z oferty *Wykonawcy*) i płatne na rachunek *Wykonawcy* w terminie do 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez *Zamawiającego* prawidłowej pod względem formalnym i rachunkowym faktury VAT wraz ze specyfikacją określającą liczbę wydanych posiłków w poszczególnych dniach po każdym tygodniu realizacji usługi, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego *Zamawiającego*.



Miejscowość

Data 2014 roku

Nazwa i adres wykonawcy:

.....

.....

tel.

fax

e-mail:

NIP

FORMULARZ OFERTOWY

My, niżej podpisani.....

działając w imieniu i na rzecz

.....

w odpowiedzi na ogłoszenie postępowania w trybie przetargu nieograniczonego składamy niniejszą ofertę na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice.**

Oferujemy realizację zamówienia:

za cenę obliczoną w „Formularzu Cenowym” stanowiącym załącznik nr 3 do naszej oferty:

Cena oferty brutto (łącznie).....zł (słownie zł.....)
.....)

Oświadczamy, że :

1) następujące części zamówienia powierzymy podwykonawcom:

.....
.....

2) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Istotnych Warunków Zamówienia wraz z załącznikami i nie wnosimy do nich zastrzeżeń,

- 3) zamówienie zrealizujemy zgodnie ze wszystkimi wymaganiami zawartymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz w załącznikach do SIWZ,
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty jej otwarcia,
- 5) w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w załączniku nr 8 do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego,
- 6) ofertę składamy na kolejno ponumerowanych stronach,
- 7) załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty są:

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

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

Pieczęć wykonawcy

Załącznik nr 3 do SIWZ
ROPS.PSO.3321.1.2014

FORMULARZ CENOWY

Lp.	Nazwa usługi	Ilość sztuk	Typ posiłku	Stawka % VAT	Cena jednostkowa brutto	Wartość brutto (3x6)	Suma brutto	Łącznie brutto
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Obiad wraz z przerwą kawową	1972	obiad					
			przerwa kawowa					
2	Przerwa kawowa	256	przerwa kawowa					
WARTOŚĆ USŁUGI (SUMA POZYCJI 1 i 2)								

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

UWAGA!

Wymaga się obsługi kelnerskiej. Jeżeli w ramach danego posiłku należy przyjąć różne stawki podatku VAT proszę uwzględnić to w tabeli, przy jednej stawce wolne pola należy wykreślić.



Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.), oświadczam, że spełniam warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

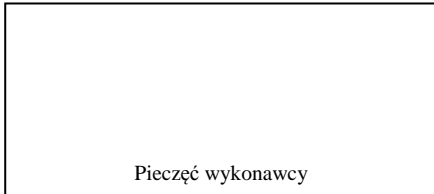
Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.), oświadczam, że brak jest podstaw do wykluczenia z powodu nie spełniania warunków, o których mowa w art. 24, ust.1.

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/



OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.), oświadczam, że **nie należę / należę*** do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 4 pkt. 14 Ustawy o ochronie konkurencji i konsumentów z dnia 16 lutego 2007 roku (tj. Dz. U. z 2007 roku, Nr 50, poz. 331 ze zm.).

Podmiotami grupy kapitałowej są (w przypadku przynależności do grupy kapitałowej):

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

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

*** - niepotrzebne skreślić**

Pieczęć wykonawcy

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania na: **Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice**, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na podstawie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.), oświadczam, że:

1. posiłki będą przygotowywane w obiekcie (obiektach), dla którego posiadam decyzję Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb zbiorowego żywienia osób.
2. posiadam zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie usług transportowych w zakresie przewozu żywności.

....., dnia 2014 roku

.....
/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG

nr /POKL/2014

zawarta w dniu..... roku w Katowicach pomiędzy:

Województwem Śląskim - Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej Województwa Śląskiego
z siedzibą w Katowicach (40-142) przy ulicy Modelarskiej 10,
(NIP: 954-23-31-531)

reprezentowanym przez:

.....

zwanym w treści umowy „Zamawiającym”

a

Firmą.....
z siedzibą w(.-.-.), przy ulicy
(NIP:, REGON:)

reprezentowanym przez

.....

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, o treści następującej:

§1

Przedmiot i sposób wykonania usługi

1. *Zamawiający* powierza wykonanie, a *Wykonawca* zobowiązuje się wykonać usługę polegającą na dostarczaniu w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu określonej liczby:
 - a) składników przerw kawowych, w ilości nie większej niż 256 sztuk,
 - b) składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania, w ilości nie większej niż 1 972 sztuki.
2. *Wykonawca* oświadcza, że:
 - a) w wykonaniu umowy dołoży najwyższej staranności,
 - b) przygotowanie i dostarczanie posiłków odbywać się będzie w warunkach zgodnych z przepisami prawa (BHP, SANEPID-u),
 - c) będzie realizował przedmiot umowy określony w ust. 1 zgodnie ze wskazówkami przekazywanymi mu przez *Zamawiającego* oraz w sposób zgodny z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik do niniejszej umowy,
 - d) zapewni obsługę kelnerską przedmiotu umowy określonego w ust. 1,
 - e) zapewni dania bezmięsne dla osób nie spożywających potraw mięsnych.
3. Umowa zawierana jest na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 31 sierpnia 2014 roku.

§ 2

Zasady wykonania usługi

1. Realizacja przedmiotowej usługi odbędzie się w miejscu wyznaczonym przez *Zamawiającego* na terenie miasta Katowice.
2. *Zamawiający* poinformuje *Wykonawcę* co najmniej na 2 dni przed spotkaniem o terminie, godzinie, miejscu spotkania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków na dany dzień.
3. *Zamawiający*, w szczególnie uzasadnionych przypadkach, zastrzega sobie prawo do informowania *Wykonawcy* o terminie, godzinie, miejscu spotkania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków na dany dzień, bez zachowania terminu, o którym mowa w ust. 2.
4. *Wykonawca* zobowiązuje się do świadczenia usług zgodnie ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
5. Ze strony *Zamawiającego* za uzgadnianie form i metod pracy, informowanie o ilości posiłków na dany dzień, udzielanie koniecznych informacji oraz podejmowanie innych niezbędnych działań wynikających z niniejszej Umowy, których podjęcie jest konieczne do prawidłowego wykonywania pracy odpowiedzialna/odpowiedzialny jest
6. *Wykonawca* nie może przekazać praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich.
7. *Zamawiający* zastrzega sobie prawo kontroli zgodności przygotowanych posiłków z zapisami SIWZ i umowy usługi cateringowej. W przypadku jeżeli przygotowane posiłki nie będą odpowiadały wymogom określonym w postanowieniach umowy i SIWZ, *Zamawiającemu* przysługuje prawo do odmowy ich przyjęcia. W takim przypadku *Wykonawcy* nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za powyższe posiłki.
8. W przypadku gdy serwowane posiłki nie będą spełniały oczekiwań uczestników *Zamawiający* dopuszcza możliwość zmiany/rozszerzenia menu, w tym także o inne składniki, nie uwzględnione w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Każdorazowa zmiana menu wymaga bezwzględnej akceptacji *Zamawiającego*.

§ 3

Wynagrodzenie Wykonawcy

1. *Wykonawcy*, za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 umowy, przysługuje wynagrodzenie brutto wg faktycznej liczby wydanych posiłków. Maksymalna kwota wynagrodzenia nie może przekroczyć:
..... zł brutto, słownie:.....
2. Na cenę brutto składa się cena jednostkowa usługi cateringowej obejmująca przygotowanie oraz dostarczenie na miejsce spotkania artykułów spożywczych celem przygotowania:
 - a) przerwy kawowej –
 - b) przerwy kawowej oraz obiadu jednodaniowego –
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 współfinansowane będzie przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Środki finansowe na realizację niniejszej umowy, o których mowa w ust. 1 zostały ujęte przez ROPS w budżecie Województwa Śląskiego na 2014 rok, dziale 853 – Pozostałe zadania w zakresie polityki społecznej, rozdziale 85395 – Pozostała działalność, § 4307 i 4309 – Zakup usług pozostałych.
Dział 851 – Ochrona zdrowia, Rozdział 85153 – Zwalczanie narkomanii oraz 85154 – Przeciwdziałanie alkoholizmowi, § 4300 – Zakup usług pozostałych.

§ 4

Zasady wypłaty wynagrodzenia

1. Podstawą zapłaty przez *Zamawiającego* wynagrodzenia będzie przedstawiona przez *Wykonawcę*, po

zakończeniu każdego tygodnia, w którym świadczona była usługa, faktury VAT wraz ze specyfikacją określającą faktyczną liczbę wydanych posiłków w poszczególnych dniach.

2. Wynagrodzenia płatne będą przez *Zamawiającego* przelewem na konto *Wykonawcy* wskazane na fakturze VAT.
3. *Zamawiający* zobowiązuje się do regulowania prawidłowo wystawionych faktur w terminie do 30 dni od daty ich otrzymania.

§ 5

Podstawa prawna

Umowę zawiera się w oparciu o zapisy art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, Poz. 907 ze zm.).

§ 6

Kara umowna

1. W przypadku nienależytego wykonania przedmiotu umowy *Zamawiający* może obciążyć *Wykonawcę* karą umowną w wysokości do 50% wynagrodzenia należnego za usługę wykonaną niezgodnie z zapisami umowy i SIWZ.
2. W przypadku zaistnienia okoliczności o których mowa w § 2 ust. 7, *Wykonawca* oprócz utraty prawa do wynagrodzenia, może zostać obciążony karą umowną, w wysokości określonej w ust. 1.
3. Strony zgodnie postanawiają, że kara umowna może zostać potrącona z wynagrodzenia *Wykonawcy*, o czym zostanie on poinformowany pisemnie.
4. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy *Wykonawcy* nie przysługuje wynagrodzenie, a ponadto *Zamawiający* może obciążyć *Wykonawcę* karą umowną naliczoną na zasadach określonych w pkt. 1.
5. W przypadku, gdy wysokość poniesionej szkody przewyższa wysokość zastrzeżonej kary umownej *Zamawiający* zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 7

Zmiany umowy

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają dla swej ważności pisemnej formy aneksu, zaakceptowanego przez strony, pod rygorem nieważności.
2. Zmiany umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:
 - a) Zaistnienia omyłki pisarskiej,
 - b) Zmiany danych teleadresowych,
 - c) Zaistnienia siły wyższej (powódź, pożar, zamieszki, strajki, ataki terrorystyczne, przerwy w dostawie energii elektrycznej) mającej wpływ na realizację umowy.
3. *Zamawiający* zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku braku decyzji o dofinansowaniu lub wstrzymaniu dofinansowania projektu systemowego ROPS pn.: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego oraz Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna*.
4. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyny, o której mowa w ust. 3, *Wykonawca* oświadcza, że nie będzie z tego tytułu podnosił jakichkolwiek roszczeń wobec *Zamawiającego* związanych z niezrealizowanym przedmiotem umowy.

§ 8

Postanowienia końcowe

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sądy powszechne właściwe ze względu na miejsce siedziby *Zamawiającego*.
3. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

4. Integralną część umowy stanowi Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia wraz z załącznikami oraz oferta Wykonawcy wraz z załącznikami.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

.....

.....

Kontrasygnata finansowa:

Katowice, dnia..... roku

Sporządził:

Sprawdził:



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
do postępowania
Świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na terenie miasta Katowice.

2. Zakres świadczonej usługi:

Przedmiotowa usługa obejmuje przygotowanie i dostarczenie w wyznaczonym czasie i w wyznaczonym miejscu określonej liczby:

- a). składników przerw kawowych – 256 sztuk,
- b). składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania – 2172 sztuki.

Usługa polegać będzie na dostarczeniu pełnego cateringu (składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania) lub tylko składników przerwy kawowej – w zależności od rodzaju spotkania.

Do świadczenia usługi *Wykonawca* użyje środków (tj. produktów spożywczych, naczyń, termosów (warników) i sztućców oraz środka transportu) zabezpieczonych we własnym zakresie.

3. Czas i miejsce realizacji:

Dni powszednie (poniedziałek – sobota) w godzinach 8.00 – 20.00 w okresie obowiązywania umowy. *Zamawiający* poinformuje *Wykonawcę* co najmniej na 2 dni przed spotkaniem o terminie, godzinie, miejscu spotkania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków.

Posiłki należy dostarczyć:

- a) Składniki na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka, kanapki) powinny być dostępne dla uczestników podczas całego spotkania. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki przerwy kawowej należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
- b) Składniki na przerwę kawową oraz gorące posiłki jednodaniowe o charakterze drugiego dania:
 - na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa, herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka, kanapki) powinny być dostępne dla uczestników spotkań podczas całego spotkania. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki przerwy kawowej należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu spotkania.
 - na przerwę obiadową w każdym dniu spotkania, nie wcześniej niż na 30 minut i nie później niż na 10 minut przed wynikającą z harmonogramu przerwą. Naczynia, opakowania, sztućce i resztki posiłku należy zabrać najpóźniej 30 minut po zakończeniu przerwy obiadowej.

Spotkania odbywać się będą w salach szkoleniowych na terenie miasta Katowice. Zamawiający dopuszcza możliwość organizacji spotkań równocześnie w kilku miejscach.

4. Określenie ilości i gramatury posiłków:

- a) zestawienie asortymentu przerwy kawowej dla 20 osób
 - 150 gram kawy rozpuszczalnej,

- 40 saszetek herbaty czarnej po 2 gramy,
- 1,5 kg drobnych ciasteczek,
- 10 litów wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych,
- 250 gram cukru białego,
- 1,5 litra mleka do kawy 2 % w dwóch dzbankach szklanych,
- 3 cytryny pokrojone w plastry z wykałaczkami,
- po 3 różne kanapki na osobę, zawierające m.in.: masło, wędlinę, żółty ser, jajko, warzywa (zielona sałata, pomidor, zielony ogórek, itp.).

Poza w/w asortymentem *Wykonawca* dostarczy:

- Minimum 40 sztuk kubeczków do napojów gorących,
- Minimum 40 sztuk kubeczków do napojów zimnych,
- Minimum 20 plastikowych talerzyków,
- Minimum 40 sztuk mieszadełek,
- Minimum 40 sztuk serwetek,
- 2 pojemniki na zużyte komponenty przerwy kawowej (np. torebki po herbacie itp.),
- Termos (warnik) z wrzącą wodą, niezbędną do przygotowania wymaganej ilości kawy i herbaty.

Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez *Wykonawcę* własnej zastawy stołowej (np. porcelanowych talerzy, filiżanek oraz szklanek) i sztućców stalowych, niemniej jednak posiłek musi zostać podany jako wyporcjowany - po wcześniejszym uzgodnieniu z *Zamawiającym*.

Zamawiający dopuszcza zwiększenia/zmniejszenia liczby osób w grupie, co dla *Wykonawcy* skutkować będzie proporcjonalnym zwiększeniem/zmniejszeniem wszystkich składowych.

- b) Zestawienie menu w trakcie przerwy obiadowej dla jednej osoby zawierające gorący posiłek jednodaniowy o charakterze drugiego dania oraz sok owocowy w kartoniku o pojemności nie mniejszej niż 0,2 litra:

Dania mięsne - zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszerowane) lub ryż (brązowy, biały, dziki) lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka) – 200 gram,
- sztuka mięsa (min. 150 gram – bez sosu, z sosem – min. 170 gram) lub kotlet schabowy (min. 150 gram), lub ryba (z panierką min. 150 gram, bez panierki min. 130 gram), lub udko z kurczaka min. 150 gram, lub gulasz - potrawka min. 150 gram, lub kotlet mielony, kotlet devolay min. 150 gram,
- surówka/sałatki (min. 150 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram).

lub inne danie obiadowe w jednej z form: makaron z sosem i z mięsem, ryba po grecku, pierogi, naleśniki (min. 400 gram).

Danie bezmięsne- zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:

- ziemniaki (gotowane, zapiekane, duszone, frytki, faszerowane) lub ryż (brązowy, biały, dziki) lub makaron, lub kasza (perłowa, kuskus, gryczana), lub kluski (kładzione, śląskie, na parze, kopytka) – 200 gram,
- kotlet sojowy lub kotlet warzywny, lub kotlet jajeczny, lub gulasz sojowy, lub gulasz warzywny, lub ser panierowany lub potrawka z warzyw, - min. 150 gram,
- surówka (min. 150 gram) lub warzywa gotowane - min. 150 gram.

lub inne wegetariańskie danie obiadowe podane z surówką (min 150 gram) w jednej z form: makaron z sosem lub risotto warzywne, lub naleśniki/krokiety, lub pierogi - min. 400 gram.

Zamawiający nie dopuszcza dostarczania takich samych zestawów obiadowych w jednym tygodniu realizacji umowy (poniedziałek-sobota).

Zamawiający wymaga aby w piątki obowiązywało menu jarskie. W przypadku osób nie spożywających potraw mięsnych (lub innych produktów) *Wykonawca* zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia, nie zawierającego wyżej wymienionych składników. *Wykonawca* zostanie poinformowany o konieczności przygotowania specjalnych posiłków do godziny 10:00 dnia, w którym odbywa się spotkanie.

Obiad dla każdego uczestnika powinien być podany na ciepło w pojemniku termoizolacyjnym (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz napojem w opakowaniu jednorazowym. Obiad należy dostarczyć jako wyporcjowany.

Zamawiający dopuszcza możliwość wykorzystania przez *Wykonawcę* własnej zastawy stołowej (np. porcelanowych talerzy, filiżanek oraz szklanek) i sztućców stalowych, niemniej jednak posiłek musi zostać podany jako wyporcjowany - po wcześniejszym uzgodnieniu z *Zamawiającym*.

Zamawiający dopuszcza +/- 5% wahania w gramaturze przekąsek i posiłków, o których mowa powyżej.

9. Temperatury potraw serwowanych konsumentom powinny wynosić odpowiednio:

- dla potraw na zimno (surówki, sałatki, zimne sosy, napoje zimne, itp.) – maksimum 4 °C,
- dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne itp.) – minimum 63 °C.

10. Obsługa kelnerska

Zamawiający przy realizacji wszystkich elementów umowy wymaga obsługi kelnerskiej, obejmującej:

- wydawanie posiłków (tj. przerwy kawowej oraz obiadu),
- przygotowanie stołu cateringowego nie później niż 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
- parzenie kawy i herbaty,
- sprzątanie po każdej przerwie kawowej,
- sprzątanie po obiedzie,
- utrzymanie sali cateringowej w należyтым porządku,
- pomoc w przygotowaniu sali szkoleniowej (tj. rozłożenie, ustawienie stołów i krzesel),
- uprzejma i należyta obsługa uczestników spotkania.

Zamawiający wymaga aby obsługa kelnerska zapewniona była podczas całego dnia realizacji usługi cateringowej

5. Warunki, które zapewnia *Zamawiający*:

Zamawiający zapewni *Wykonawcy* nieodpłatny dostęp do:

- sal, na których będą świadczone usługi,
- niezbędnej ilości stołów, na których *Wykonawca* będzie przygotowywał posiłki do wydania.

6. Inne warunki realizacji zamówienia:

- a) podane ilości sztuk są szacunkowe; *Wykonawca* nie może mieć w stosunku do *Zamawiającego* żadnych roszczeń z powodu realizacji umowy w mniejszym zakresie;
- b) *Wykonawca* odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci zarówno w trakcie spotkań, jak i po ich zakończeniu we własnym zakresie;

- c) Posiłki będą przygotowywane przez *Wykonawcę* w obiekcie (obiektach), dla którego *Wykonawca* posiada decyzję inspektora sanitarnego o dopuszczeniu obiektu (obiektów) do przygotowywania posiłków dla potrzeb żywienia osób;
- d) *Wykonawca* odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia;
- e) *Wykonawca* dostarczy posiłki na własny koszt w specjalistycznych termosach zapewniających utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych posiłków, zgodnie z zasadami HACCP. Posiłki muszą być wykonane z naturalnych produktów metodą tradycyjną, tylko ze świeżych produktów, dobranych zgodnie z zasadą sezonowości. Nie dopuszcza się użycia produktów typu instant (np. zupy w proszku itp.) oraz produktów gotowych (np. mrożone gołąbki, klopsy, zrazy, pierogi itp.).
- f) *Wykonawca* odpowiada za należyłą eksploatację pomieszczeń i wyposażenia zapewnionych przez *Zamawiającego* w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy (w tym sal szkoleniowych, stołów i udostępnionego sprzętu);
- g) *Zamawiający* zastrzega sobie prawo kontroli zgodności przygotowanych posiłków z zapisami SIWZ i umowy usługi cateringowej. W przypadku jeżeli przygotowane posiłki nie będą odpowiadały wymogom określonym w postanowieniach umowy i SIWZ, *Zamawiającemu* przysługuje prawo do odmowy ich przyjęcia. W takim przypadku *Wykonawcy* nie będzie przysługiwać wynagrodzenie za powyższe posiłki.
- h) W przypadku gdy serwowane posiłki nie będą spełniały oczekiwań uczestników *Zamawiający* dopuszcza możliwość zmiany/rozszerzenia menu, w tym także o inne składniki, nie uwzględnione w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia. Każdorazowa zmiana menu wymaga bezwzględnej akceptacji *Zamawiającego*.
- i) rozliczenia finansowe z *Wykonawcą* będą odbywały się na podstawie faktur VAT wraz ze specyfikacjami określającymi faktyczną liczbę uczestników każdego ze spotkań, przedstawianych przez niego po zakończeniu każdego tygodnia, w którym realizowana była przedmiotowa usługa;
- b) wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn faktycznej ilości wydanych posiłków na danym spotkaniu oraz ceny jednostkowej (wynikającej z oferty *Wykonawcy*) i płatne na rachunek *Wykonawcy* w terminie do 30 dni, licząc od dnia otrzymania przez *Zamawiającego* prawidłowej pod względem formalnym i rachunkowym faktury VAT wraz ze specyfikacją określającą liczbę wydanych posiłków w poszczególnych dniach po każdym tygodniu realizacji usługi, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego *Zamawiającego*.