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 ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach projektów: ***Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego, Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna.***

Postępowanie prowadzone zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku – Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 roku, poz. 907 ze zm.) zwaną dalej „Ustawą" lub „Pzp" w trybie przetargu nieograniczonego (na podstawie art. 39 Pzp) oraz w sprawach nieuregulowanych ustawą, zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 roku – Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2014 r. poz. 121).

Postępowanie, którego dotyczy niniejszy dokument oznaczone jest znakiem: ROPS.ZPP.3321.13.2015. Wykonawcy winni we wszelkich kontaktach z Zamawiającym powoływać się na wyżej podane oznaczenie.

Środki przeznaczone na sfinansowanie zamówienia zostały określone na 24 864,00 zł brutto, w tym:
- składniki przerw kawowych - 9,00 zł x 210 sztuk = 1 890,00 zł brutto,
- składniki przerw kawowych oraz gorące posiłki jednodaniowe o charakterze drugiego dania – 21,00 zł x 1 094 sztuki = 22 974,00 zł brutto.

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 16 grudnia 2015 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
   Ocena spełnienia warunku będzie dokonana wg formuły spełnia-nie spełnia na podstawie załączonego do oferty wykazu głównych usług, stanowiącego załącznik nr 8 do SIWZ.
   Spełnia oznacza, że Wykonawca w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 2 zamówienia na usługi cateringowe.
   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. **Na podstawie art. 22 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych Zamawiający zastrzega, że, o udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wyłącznie Wykonawcy, u których ponad 50% zatrudnionych pracowników stanowią osoby niepełnosprawne w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.**
3. Warunek zatrudnienia spełnia zatrudnienie pracownicze w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 1998r. Nr 21, poz. 94 ze zm.) oraz wykonywanie pracy nakładczej przy spełnieniu warunków z art. 28 ust. 3 ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (t.j. Dz. U. z 2011r. Nr 127, poz. 721 ze zm.).
4. 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 składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy muszą złożyć oświadczenia i dokumenty, o których mowa Rozdziale VI, z tym, że dokumenty wymienione w ust. 3 i 7 należy złożyć w odniesieniu do każdego Wykonawcy.
e) W przypadku spółek cywilnych, każdy ze wspólników spółki osobno składa oświadczenia zgodne w treści z załącznikiem nr 6 i 7 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.
   b) Wykaz wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie - załącznik nr 8 do SIWZ.

Za główne usługi uznaje się usługi niezbędne do wykazania spełniania warunku określonego w **Rozdziale V punkt 1 lit. b) SIWZ**, tj. co najmniej 2 zamówienia na usługi cateringowe zrealizowane/realizowane w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie.

Pod pojęciem usługa Zamawiający rozumie realizację umów odpłatnych zawartych między Wykonawcą a innymi podmiotami. Zlecenia realizowane w ramach jednej umowy traktowane będą jako jedna usługa.

Dowodami potwierdzającymi czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie są:
- poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa powyżej. Jeśli wykonawca składa oświadczenie, zobowiązany jest podać przyczyny braku możliwości uzyskania poświadczenia.

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie usług zostały wcześniej wykonane, wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów potwierdzających czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

W razie konieczności, szczególnie gdy wykaz usług lub dowody potwierdzające czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie budzą wątpliwości zamawiającego, zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio zamawiającemu.

2. W celu wykazania spełnienia przez wykonawcę zastrzeżonych warunków, o których mowa w art. 22 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, Zamawiający wymaga załączenia do oferty Oświadczenia o zatrudnianiu ponad 50% osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach, wg wzoru

stanowiącego załącznik Nr 5 do SIWZ (art. 22 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, art. 19 dyrektywy 2004/18/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 31 marca 2004 r. w sprawie koordynacji i procedur udzielania zamówień publicznych na roboty budowlane, dostawy i usługi (Dz. U. L 134 z 30.4.2004, str. 114).

3. 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 6 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.
4. 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 9 do SIWZ).
5. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów wskazanych w ust. 3 lit. b) 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.
6. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów wskazanych w ust. 5. Wykonawca składa dokument zawierający oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednim dla miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania – wystawione z odpowiednią datą wymaganą dla tych dokumentów.
7. 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 7 do SIWZ).
8. Dokumenty są składane w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez wykonawcę. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz przypadku innych podmiotów, na zasobach których wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczące odpowiednio wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem przez wykonawcę lub te podmioty.
9. Za zgodność z oryginałem powinna być potwierdzona każda strona kserokopii zawierająca jakąkolwiek treść.
10. 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, nieprzejrzystej 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.ZPP.3321.13.2015

NIE OTWIERAĆ PRZED: 02.06.2015 r., godz. 10:30

/Nazwa i adres Wykonawcy/

2. Oferta musi być złożona w l 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 zamierza powierzyć 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.

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. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
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 02 czerwca 2015 roku, o godzinie 10:00.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi w dniu 02 czerwca 2015 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 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 wszystkich 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).
6. Jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert, Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień, w tym złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, w szczególności w zakresie:
   a) oszczędności metody wykonania zamówienia, wybranych rozwiązań technicznych, wyjątkowo sprzyjających warunków wykonywania zamówienia dostępnych dla Wykonawcy, oryginalności projektu Wykonawcy, kosztów pracy, których wartość przyjęta do ustalenia ceny nie może być niższa od minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. Nr 200, poz. 1679, z 2004 r. Nr 240, poz. 2407 oraz z 2005 r. Nr 157, poz. 1314);
   b) pomocy publicznej udzielonej na podstawie odrębnych przepisów.

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 – 90%
   Doświadczenie wykonawcy – 10%
3. Wszystkie wyniki zostaną przez Zamawiającego zaokrąglone, zgodnie z zasadami matematycznymi, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Ocenie według ww. kryteriów poddane zostaną jedynie oferty nie podlegające odrzuceniu.
5. Każdej ofercie nie podlegającej odrzuceniu zostanie przyznana liczba punktów, obliczona w następujący sposób:

- KRYTERIUM „Cena oferty”:

$$C = \frac{\text{Cena najniższej oferty}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 90$$

C = Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium „Cena oferty”

- **KRYTERIUM „Doświadczenie wykonawcy”:**
Punkty w kryterium zostaną obliczone na podstawie załączonego do oferty wykazu głównych usług (załącznik nr 8 do SIWZ) wraz z załączeniem dowodów potwierdzających czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert.
Maksymalnie można otrzymać 10 punktów za wykazanie 5 zamówień polegających na świadczeniu usług cateringowych.

$$D = \frac{\textit{Ilość wykonanych/wykonywanych przez Wykonawcę usług cateringowych(max 5 usług)}}{5} \times 10$$

D = Liczba punktów uzyskanych przez ofertę w kryterium „Doświadczenie wykonawcy”

Za ofertę najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która zdobędzie największą liczbę punktów obliczonych ze wzoru:
P = C + D

P – całkowita liczba punktów przyznana ofercie (maksymalnie 100 pkt)
C – liczba punktów przyznana za kryterium „Cena oferty” (maksymalnie 90 pkt)
D – liczba punktów przyznana za kryterium „Doświadczenie wykonawcy” (maksymalnie 10 pkt).

6. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która w sumie uzyska największą liczbę punktów ze wszystkich kryteriów oceny ofert.
7. W przypadku równej liczby punktów uzyskanych przez kilka ofert, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną.

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 ppkt 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 10 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. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania Zamawiającemu co miesiąc wraz z fakturą VAT informacji o liczbie osób zatrudnionych w ogóle oraz o liczbie zatrudnionych osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
6. Wykonawca zobowiązuje się do przedstawiania na każde wezwanie Zamawiającego dokumentów potwierdzających utrzymania zatrudnienia ponad 50 % osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
7. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby *Wykonawca* powołał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, *Wykonawca* jest obowiązany wykazać *Zamawiającemu*, iż proponowany inny podwykonawca lub *Wykonawca* samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.
8. 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.
9. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnego aneksu, potwierdzonego podpisami przez obie strony.
10. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, *Zamawiający* może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku *Wykonawca* może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
11. Zamawiającemu przysługuje ponadto prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia:
    a) gdy *Wykonawca* przez okres co najmniej 2 miesięcy z rzędu nie będzie utrzymywał zatrudnienia ponad 50 % osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego,
    b) w przypadku uchylania się przez *Wykonawcę* od obowiązków określonych w pkt 5 i 6,
    c) w przypadku zaprzestania prowadzenia działalności przez *Wykonawcę* – w terminie 5 dni od dnia otrzymania informacji o zaprzestaniu działalności,
    d) gdy *Wykonawca* nie zapewnia świadczenia właściwej jakości usługi, zgodnej z SIWZ i złożoną ofertą, pomimo pisemnego wezwania *Zamawiającego*. Rozwiązanie umowy może nastąpić wówczas

po upływie 7 dni od dnia wezwania do poprawy jakości usług,

e) w przypadku braku decyzji o dofinansowaniu lub wstrzymaniu dofinansowania projektów pn.: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego*, *Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna.*

12. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn, o których mowa w pkt 11, *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 ust. 1 – załącznik nr 4 do SIWZ,
5. Oświadczenie art. 22 ust. 2 – załącznik nr 5 do SIWZ
6. Oświadczenie art. 24 ust. 1 – załącznik nr 6 do SIWZ,
7. Oświadczenie z art. 26 ust. 2d – załącznik nr 7 do SIWZ
8. Wykaz wykonanych głównych usług – załącznik nr 8 do SIWZ
9. Oświadczenie sanitarne – załącznik nr 9 do SIWZ,
10. Wzór umowy – załącznik nr 10 do SIWZ.

Katowice, dnia 22 maja 2015 roku

Z A T W I E R D Z A M

Bożena Borowiec

…….
/Dyrektor ROPS/

Załącznik nr 1 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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 – 210 sztuk,
   b). składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania – 1 094 sztuki.
   Usługa polegać będzie na dostarczeniu w wyznaczone przez Zamawiającego miejsce 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, przy czym w zdecydowanej większości szkolenia realizowane przez ROPS odbywają się od poniedziałku do piątku, w godzinach 8.30-16.00.

   Zasady dostarczania posiłków:
   a) Składniki na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa i herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka lub ciasto domowe, 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 i herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka lub ciasto domowe, 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 różnych miejscach.

Zamawiający nie określa minimalnej i maksymalnej ilości posiłków w danym tygodniu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed spotkaniem o terminie, godzinie, miejscu spotkania, źródle finansowania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków.

4. **Określenie ilości i gramatury posiłków:**

a) zestawienie asortymentu przerwy kawowej dla 20 osób
- 200 gram kawy rozpuszczalnej,
- łącznie 40 saszetek herbaty czarnej, zielonej i owocowej po 2 gramy,
- 1,5 kg drobnych ciasteczek lub ciasta domowego,
- 10 litów wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych,
- 250 gram cukru białego,
- 2 litry mleka do kawy w dwóch dzbankach szklanych,
- 3 cytryny pokrojone w plastry z wykałaczkami,
- po 3 różne kanapki na osobę o wadze minimum 60g każda, zawierające m.in.: masło, wędlinę, żółty ser, jajko, warzywa (zielona sałata, pomidor, zielony ogórek, itp.), podane na pieczywie białym i ciemnym.

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 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 typów produktów, np. dieta bezglutenowa, dla diabetyków) *Wykonawca* zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia zgodnie ze wskazówkami *Zamawiającego*. *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, dwu- lub trójdzielne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz napojem w opakowaniu jednorazowym. Zamawiający dopuszcza dostarczenie surówek w osobnym 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. Na każde żądanie *Zamawiającego, Wykonawca* zobowiązany jest świadczyć usługę przy wykorzystaniu własnej zastawy stołowej (porcelanowe talerze, filiżanki, szklanki, sztućce stalowe).

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 12 °C,
   - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne itp.) – minimum 63 °C.

6. **Obsługa kelnerska**
   Zamawiający przy realizacji zamówienia wymaga obsługi kelnerskiej przed rozpoczęciem szkolenia, podczas wydawania posiłków (przerwa kawowa, obiad) oraz po zakończeniu szkolenia. Obsługa kelnerska obejmuje:
   - wydawanie posiłków (tj. przerwy kawowej oraz obiadu),
   - przygotowanie stołu cateringowego nie później niż 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
   - parzenie kawy i herbaty,
   - uzupełnianie brakujących produktów (np. wody w dzbankach lub ciastek),
   - sprzątanie po każdej przerwie kawowej,
   - sprzątanie po obiedzie,
   - utrzymanie sali cateringowej w należytym porządku,
   - pomoc w przygotowaniu sali szkoleniowej (tj. rozłożenie, ustawienie stołów i krzeseł),
   - uprzejma i należyta obsługa uczestników spotkania.

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 należytą 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 miesiąca, w którym realizowana była przedmiotowa usługa.

j) miesięczne faktury VAT będą wystawiane według podziału na źródła finansowania podawane przez *Zamawiającego* podczas każdorazowego zamawiania usług,

k) wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn faktycznej liczby 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 miesiącu realizacji usługi, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego *Zamawiającego*.

.

Załącznik nr 2 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

Pieczęć wykonawcy

Miejscowość …….

Data ..... 2015 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 zamierzamy powierzyć 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 10 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 ..... 2015 roku

.....

/Pieczęć i podpis osoby upoważnionej do reprezentowania wykonawcy/

Pieczęć wykonawcy

Załącznik nr 3 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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**	1094	obiad					
			przerwa kawowa					
2	**Przerwa kawowa**	210	przerwa kawowa					
WARTOŚĆ USŁUGI (SUMA POZYCJI 1 i 2)								

....., dnia ..... 2015 roku

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

UWAGA!
Wymaga się obsługi kelnerskiej przed rozpoczęciem szkolenia, podczas wydawania posiłków (przerwa kawowa, obiad) oraz po zakończeniu szkolenia. Jeżeli w ramach danego posiłku należy przyjąć różne stawki podatku VAT proszę uwzględnić to w tabeli, przy jednej stawce wolne pola należy wykreślić.

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 4 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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 ..... 2015 roku

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

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 5 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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(y), że Wykonawca, którego reprezentuję: zatrudnia ponad 50 % pracowników będących osobami niepełnosprawnymi w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Nadto oświadczam(y), iż świadom(i) jestem(śmy) odpowiedzialności karnej za czyny określone art. 297 § 1 Kodeksu karnego.

....., dnia ..... 2015 roku

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

Załącznik nr 6 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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 ..... 2015 roku

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

Załącznik nr 7 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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 **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 ..... 2015 roku

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

*** - niepotrzebne skreślić**

Pieczęć wykonawcy

Załącznik nr 8 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

WYKAZ GŁÓWNYCH USŁUG

L.p.	**Miejsce wykonania / Odbiorca**	**Przedmiot zamówienia i opis**	**Termin realizacji zamówienia**	**Wartość wykonanej usługi brutto (w zł)**

W wykazie należy podać co najmniej 2 zamówienia na usługi cateringowe.

Do każdej usługi wskazanej w wykazie należy przedstawić dowód potwierdzający, że ta usługa została wykonana należycie.

Zamawiający zastrzega, iż może przeprowadzić weryfikację danych podanych przez Wykonawcę na etapie prowadzenia postępowania, na co Wykonawca wyraża zgodę.

....., dnia ..... 2015 roku

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

Załącznik nr 9 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

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 żywienia osób.
2. posiadam zgodę Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego na prowadzenie usług transportowych w zakresie przewozu żywności.

....., dnia ..... 2015 roku

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

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

Zamówienie jest współfinansowane ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Załącznik nr 10 do SIWZ
ROPS.ZPP.3321.13.2015

UMOWA O ŚWIADCZENIE USŁUG

nr /POKL/2015

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 210 sztuk,
   b) składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania, w ilości nie większej niż 1 094 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,
   f) utrzyma zatrudnienie ponad 50 % osób niepełnosprawnych w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów

państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy,

g) będzie przekazywał Zamawiającemu co miesiąc wraz z fakturą VAT informacje o liczbie osób zatrudnionych w ogóle oraz o liczbie zatrudnionych osób niepełnosprawnych, o których mowa w lit. f,

h) przedstawi na każde wezwanie Zamawiającego dokumenty potwierdzające utrzymanie zatrudnienia ponad 50 % osób niepełnosprawnych, o których mowa w lit. f.

3. Umowa zawierana jest na czas określony od dnia podpisania umowy do dnia 16 grudnia 2015 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, źródle finansowania 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, źródle finansowania 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 – ……..., w tym:
      - przerwa kawowa – …….. zł brutto
      - obiad jednodaniowy – ……. zł brutto

3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Środki finansowe na realizację niniejszej umowy, o których mowa w ust. 1 zostały zabezpieczone przez ROPS w budżecie Województwa Śląskiego na 2015 rok:
   a) dział 851 – Ochrona zdrowia, rozdział 85153 – Zwalczanie narkomanii, 85205 – Zadania w zakresie przeciwdziałania przemocy w rodzinie, § 4300 – Zakup usług pozostałych;
   b) dział 852 – Pomoc Społeczna, rozdział 85226 – Ośrodki Adopcyjne, § 4300 – Zakup usług pozostałych;
   c) dział 853 – Pozostałe zadania w zakresie polityki społecznej, rozdział 85395 – Pozostała działalność, § 4307 i 4309 – Zakup usług pozostałych:
      – Projekt: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego*. Pozycje wniosku o dofinansowanie: 25, 66, 81, 83;
      – Projekt: *Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna*. Pozycje wniosku o dofinansowanie: 85.

§ 4
Zasady wypłaty wynagrodzenia

1. Podstawą zapłaty przez *Zamawiającego* wynagrodzenia będą przedstawione przez *Wykonawcę*, po zakończeniu każdego miesiąca, w którym świadczona była usługa, faktury VAT wraz ze specyfikacją określającą faktyczną liczbę wydanych posiłków w poszczególnych dniach oraz informacją, o której mowa w § 1 ust. 2 lit. g, z zastrzeżeniem, iż faktury za miesiąc grudzień zostaną przekazane *Zamawiającemu* nie później niż do dnia 18 grudnia 2015 roku Miesięczne faktury VAT będą wystawiane według podziału na źródła finansowania podawane przez *Zamawiającego* podczas każdorazowego zamawiania usług, zgodnie z § 2 ust. 2 i 3.
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. W przypadku naruszenia § 1 ust. 2 lit. f umowy *Zamawiający* obciąży *Wykonawcę* karą umowną w wysokości 30% miesięcznego wynagrodzenia wykazanego w fakturze VAT, za każdy rozpoczęty miesiąc niedotrzymania tego warunku.
4. Strony zgodnie postanawiają, że kara umowna może zostać potrącona z wynagrodzenia *Wykonawcy*, o czym zostanie on poinformowany pisemnie.
5. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy *Wykonawcy* nie przysługuje wynagrodzenie, a ponadto *Zamawiający* może obciążyć *Wykonawcę* karą umowną naliczoną na zasadach określonych w pkt. 1.

6. 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. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby *Wykonawca* powołał się, na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, *Wykonawca* jest obowiązany wykazać *Zamawiającemu*, iż proponowany inny podwykonawca lub *Wykonawca* samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

§ 8
Odstąpienie i rozwiązanie umowy

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, *Zamawiający* może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku *Wykonawca* może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiającemu przysługuje ponadto prawo rozwiązania umowy bez wypowiedzenia:
   a) gdy *Wykonawca* przez okres co najmniej 2 miesięcy z rzędu nie będzie spełniał warunku wskazanego w § 1 ust. 2 lit. f umowy,
   b) w przypadku uchylania się przez *Wykonawcę* od obowiązków określonych w § 1 ust. 2 lit. g oraz lit. h umowy,
   c) w przypadku zaprzestania prowadzenia działalności przez *Wykonawcę* – w terminie 5 dni od dnia otrzymania informacji o zaprzestaniu działalności,
   d) gdy *Wykonawca* nie zapewnia świadczenia właściwej jakości usługi, zgodnej ze SIWZ i złożoną ofertą, pomimo pisemnego wezwania *Zamawiającego*. Rozwiązanie umowy może nastąpić wówczas po upływie 7 dni od dnia wezwania do poprawy jakości usług,
   e) w przypadku braku decyzji o dofinansowaniu lub wstrzymaniu dofinansowania projektów pn.: *Kształcenie i doradztwo dla kadr pomocy i integracji społecznej województwa śląskiego*, *Efektywna i skuteczna przedsiębiorczość społeczna.*
3. W przypadku rozwiązania umowy z przyczyn, o których mowa w ust. 2, *Wykonawca* oświadcza, że nie będzie z tego tytułu podnosił jakichkolwiek roszczeń wobec *Zamawiającego* związanych z niezrealizowanym przedmiotem umowy.

§ 9
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

Załącznik nr 1
do umowy nr /POKL/2015

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 – 210 sztuk,
   b). składników przerw kawowych oraz gorących posiłków jednodaniowych o charakterze drugiego dania – 1 094 sztuki.
   Usługa polegać będzie na dostarczeniu w wyznaczone przez Zamawiającego miejsce 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, przy czym w zdecydowanej większości szkolenia realizowane przez ROPS odbywają się od poniedziałku do piątku, w godzinach 8.30-16.00.

   Zasady dostarczania posiłków:
   a) Składniki na przerwę kawową należy dostarczyć najpóźniej do pół godziny przed każdym spotkaniem. Składniki przerwy kawowej (tj. kawa i herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka lub ciasto domowe, 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 i herbata z dodatkami, woda mineralna, drobne ciasteczka lub ciasto domowe, 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 różnych miejscach.

Zamawiający nie określa minimalnej i maksymalnej ilości posiłków w danym tygodniu. Zamawiający poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 2 dni przed spotkaniem o terminie, godzinie, miejscu spotkania, źródle finansowania oraz szacunkowej liczbie i rodzaju posiłków.

4. **Określenie ilości i gramatury posiłków:**

a) zestawienie asortymentu przerwy kawowej dla 20 osób
- 200 gram kawy rozpuszczalnej,
- łącznie 40 saszetek herbaty czarnej, zielonej i owocowej po 2 gramy,
- 1,5 kg drobnych ciasteczek lub ciasta domowego,
- 10 litów wody mineralnej podanej w dzbankach szklanych,
- 250 gram cukru białego,
- 2 litry mleka do kawy w dwóch dzbankach szklanych,
- 3 cytryny pokrojone w plastry z wykałaczkami,
- po 3 różne kanapki na osobę o wadze minimum 60g każda, zawierające m.in.: masło, wędlinę, żółty ser, jajko, warzywa (zielona sałata, pomidor, zielony ogórek, itp.), podane na pieczywie białym i ciemnym.

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 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 typów produktów, np. dieta bezglutenowa, dla diabetyków) *Wykonawca* zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniego wyżywienia zgodnie ze wskazówkami *Zamawiającego***.** *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, dwu- lub trójdzielne) z kompletem sztućców jednorazowych, serwetek oraz napojem w opakowaniu jednorazowym. Zamawiający dopuszcza dostarczenie surówek w osobnym 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. Na każde żądanie *Zamawiającego, Wykonawca* zobowiązany jest świadczyć usługę przy wykorzystaniu własnej zastawy stołowej (porcelanowe talerze, filiżanki, szklanki, sztućce stalowe).

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 12 °C,
   - dla gorących dań głównych (dania mięsne, drobiowe, rybne itp.) – minimum 63 °C.

6. **Obsługa kelnerska**
   Zamawiający przy realizacji zamówienia wymaga obsługi kelnerskiej przed rozpoczęciem szkolenia, podczas wydawania posiłków (przerwa kawowa, obiad) oraz po zakończeniu szkolenia. Obsługa kelnerska obejmuje:
   - wydawanie posiłków (tj. przerwy kawowej oraz obiadu),
   - przygotowanie stołu cateringowego nie później niż 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
   - parzenie kawy i herbaty,
   - uzupełnianie brakujących produktów (np. wody w dzbankach lub ciastek),
   - sprzątanie po każdej przerwie kawowej,
   - sprzątanie po obiedzie,
   - utrzymanie sali cateringowej w należytym porządku,
   - pomoc w przygotowaniu sali szkoleniowej (tj. rozłożenie, ustawienie stołów i krzeseł),
   - uprzejma i należyta obsługa uczestników spotkania.

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 należytą 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 miesiąca, w którym realizowana była przedmiotowa usługa.
   j) miesięczne faktury VAT będą wystawiane według podziału na źródła finansowania podawane przez *Zamawiającego* podczas każdorazowego zamawiania usług,
   k) wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn faktycznej liczby 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 miesiącu realizacji usługi, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego *Zamawiającego*.