

**SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
(SIWZ)**

DLA

POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO PROWADZONEGO  
W TRYBIE PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO o wartości szacunkowej poniżej 200.000 euro

ogłoszonego zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych  
(tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.), zwanej w treści niniejszej SIWZ, PZP

którego przedmiotem jest:

**„Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją  
impresz artystycznych w Akademii Muzycznej  
im. Karola Szymanowskiego w Katowicach”**

**ZATWIERDZAM:**

Katowice, październik 2013 r.

strona 1 z 50

### **1. Informacja o Zamawiającym**

- 1.1. Zamawiającym jest Akademia Muzyczna im. Karola Szymanowskiego, 40-025 Katowice, ul. Zacisze 3,
- 1.2. Adres strony internetowej: <http://www.am.katowice.pl>
- 1.3. Adres poczty elektronicznej: [zamowienia@am.katowice.pl](mailto:zamowienia@am.katowice.pl)

### **2. Tryb udzielenie zamówienia**

- 2.1. Przetarg nieograniczony na podstawie art. 39 PZP.

### **3. Opis przedmiotu zamówienia**

- 3.1. Przedmiotem zamówienia są usługi gastronomiczne w związku z organizacją imprez artystycznych organizowanych przez Akademię Muzyczną im. Karola Szymanowskiego w Katowicach.
- 3.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania Zamawiającego względem przedmiotu zamówienia, zawiera załącznik nr 2 do SIWZ.
- 3.3. Nazwa i kod wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55300000-3 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
  - 3.3.1. Dodatkowy przedmiot, CPV: 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków
  - 55322000-3 - usługi gotowania posiłków
  - 55310000-6 - restauracyjne usługi kelnerskie
  - 55400000-4 - usługi podawania napojów
- 3.4. Umożliwia się wykonawcy wykonanie wizji lokalnej miejsc świadczenia usług (tj. pomieszczenia kuchni, sali restauracyjnej, pomieszczeń socjalnych, w celu pozyskania wszelkich danych mogących być przydatnymi do przygotowania oferty oraz realizacji i rozliczenia przedmiotu zamówienia. Koszt dokonania wizji lokalnej ponosi wykonawca.

### **4. Oferty częściowe, umowa ramowa, aukcja elektroniczna**

- 4.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 4.2. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.
- 4.3. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.

### **5. Zamówienia uzupełniające**

- 5.1. Zamawiający przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających w trybie zamówienia z wolnej ręki do wartości 50% wartości zamówienia podstawowego.

## 6. Informacja o ofercie wariantowej

6.1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## 7. Termin realizacji zamówienia

7.1. Termin wykonania przedmiotu zamówienia: **od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2014 roku.**

## 8. Warunki udziału w postępowaniu, opis sposobu dokonywania oceny spełniania warunków

8.1. O zamówienie mogą się ubiegać wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 8.1.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. **Zamawiający nie opisuje sposobu dokonywania spełniania warunku udziału w tym zakresie,**
- 8.1.2. posiadania niezbędnej wiedzy i doświadczenia. **Zamawiający nie opisuje sposobu dokonywania spełniania warunku udziału w tym zakresie,**
- 8.1.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonywania zamówienia. **Zamawiający nie opisuje sposobu dokonywania spełniania warunku udziału w tym zakresie,**
- 8.1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej, tj. **są ubezpieczeni od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę nie niższą niż 500 000,00 zł.**

8.2. Oprócz warunków wskazanych w pkt 8.1 SIWZ, w postępowaniu mogą wziąć udział jedynie wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 PZP.

8.3. Sprawdzenie spełnienia warunków określonych w pkt 8.1 SIWZ oraz warunków udziału w postępowaniu określonych w art. 24 ust. 1 PZP zostanie dokonane na podstawie dołączonych do oferty właściwych oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt 9 SIWZ, według zasady spełnia / nie spełnia.

## 9. Informacja o oświadczeniach i dokumentach, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu

9.1. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP – do oferty należy załączyć następujące dokumenty:

- 9.1.1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP - wzór druku oświadczenia stanowi załącznik nr 3 do SIWZ,

- 9.1.2. Opłaconą polisę, a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia. Do oferty należy dołączyć potwierdzenie opłacenia polisy lub fakt jej opłacenia musi wynikać z treści dokumentu. Jeżeli fakt opłacenia polisy nie wynika wprost z załączonego do oferty dokumentu, Wykonawca jest zobowiązany dołączyć inny dokument potwierdzający opłacenie składki (np. kopia przelewu składki, potwierdzenie ubezpieczyciela).
- 9.2. Jeżeli wymagane kwoty w dokumentach wymienionych w pkt 9.1.2 SIWZ wyrażone będą w innej walucie niż PLN wykonawca dokona ich przeliczenia na PLN według średniego kursu NBP na dzień, w którym opublikowano ogłoszenie w Biuletynie Zamówień Publicznych. Jeżeli w dniu opublikowania ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych, Narodowy Bank Polski nie opublikuje tabeli kursów walut, wykonawca winien przyjąć kurs przeliczeniowy według ostatniej tabeli kursów NBP, opublikowanej przed dniem publikacji ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.
- 9.3. Zgodnie z treścią art. 26 ust. 2b PZP, wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.
- 9.4. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b PZP, Zamawiający w celu oceny, czy wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów, żąda wskazania w zobowiązaniu podmiotu trzeciego, o którym mowa w pkt 9.3 SIWZ, sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu przy wykonaniu zamówienia.
- 9.5. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, Zamawiający nie żąda w tym wypadku przedstawienia dodatkowych dokumentów, w celu oceny, czy wykonawca będzie dysponował zasobami innych podmiotów w stopniu niezbędnym dla należytego wykonania zamówienia oraz oceny, czy stosunek łączący wykonawcę z tymi podmiotami gwarantuje rzeczywisty dostęp do ich zasobów (dotyczy warunku, o którym mowa w pkt 8.1.4 SIWZ).

- 9.6. Jeżeli wykonawca, wykazując spełnianie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 PZP, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b PZP, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, Zamawiający żąda przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów wymienionych w pkt 9.7 SIWZ.
- 9.7. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia, w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 PZP – do oferty należy załączyć następujące dokumenty:
- 9.7.1. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia - wzór druku oświadczenia stanowi załącznik nr 4 do SIWZ.
- 9.7.2. Aktualny odpis 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 PZP, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 9.8. Jeżeli wykonawca należy do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.), w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia, w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) PZP – wykonawca wraz z ofertą składa listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt. 5) PZP, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej - wykorzystując wzór załącznika nr 5 lub 6 do SIWZ (W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, niniejsze informacje muszą zostać złożone odrębnie przez każdego z wykonawców występujących wspólnie).
- 9.9. Potwierdzenie warunków udziału w postępowaniu przez wykonawców mających siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, tj. jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 9.7.2 SIWZ, składa dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości, niniejszy dokument winien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 9.10. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 9.9 SIWZ, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym

wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub notariuszem. Niniejsze dokumenty winny być wystawione odpowiednio w terminie wskazanym w pkt 9.9SIWZ.

9.11. Stosownie do § 7 ust. 4 Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 19 lutego 2013 roku w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane, dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty oraz innych dokumentów w jednym z języków powszechnie używanych w handlu międzynarodowym. Interpretacja treści dokumentów składanych w języku obcym wraz z tłumaczeniem na język polski, będzie realizowana w oparciu o przedmiotowe tłumaczenie.

## **10. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia**

10.1. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone w art. 24 ust. 1 PZP muszą być spełnione odrębnie przez każdego z wykonawców występujących wspólnie. Pozostałe warunki szczegółowe powinny być spełnione łącznie przez wszystkich wykonawców występujących wspólnie.

10.2. Wykonawcy wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia ustanawiają Pełnomocnika do reprezentowania ich w niniejszym postępowaniu albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

10.3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego zobowiązani są do załączenia do oferty pełnomocnictwa ustanawiającego Pełnomocnika, o którym mowa w pkt 10.2 SIWZ.

10.4. Pełnomocnictwo powinno zawierać umocowanie do reprezentowania w postępowaniu albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy.

10.5. Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z Pełnomocnikiem.

10.6. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o niniejsze zamówienie, których oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy o realizację zamówienia, są zobowiązani dostarczyć Zamawiającemu stosowną umowę (np. konsorcjum, umowa spółki cywilnej).

10.7. Nie dopuszcza się składania umowy przedwstępnej konsorcjum lub umowy zawartej pod warunkiem zawieszającym.

## **11. Wadium**

11.1. Zamawiający nie wymaga wnieścia wadium w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego.

## **12. Waluta, w jakiej będą prowadzone rozliczenia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego**

12.1. Wszelkie rozliczenia związane z realizacją zamówienia publicznego, którego dotyczy niniejsza SIWZ dokonywane będą w PLN.

## **13. Opis sposobu przygotowania oferty**

### **13.1. Oferta musi spełniać następujące wymogi:**

- 13.1.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
- 13.1.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SIWZ.
- 13.1.3. Oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy (wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia).
- 13.1.4. Upoważnienie osób podpisujących ofertę do jej podpisania musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty. Oznacza to, że jeżeli upoważnienie takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru), to do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo w formie oryginału wystawione przez osoby do tego upoważnione lub potwierdzoną notarialnie kopię pełnomocnictwa.
- 13.1.5. Oświadczenia sporządzone wg wzorów dołączonych do niniejszej SIWZ powinny zostać wypełnione i podpisane przez osoby uprawnione do reprezentacji wykonawcy i dołączone do oferty.
- 13.1.6. We wszystkich przypadkach, gdzie mowa jest o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci firmowej wykonawcy.
- 13.1.7. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem treści art. 93 ust. 4 PZP.

### **13.2. Forma oferty:**

- 13.2.1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, mieć format nie większy niż A4. Arkusze o większych formatach należy złożyć do formatu A4.
- 13.2.2. Stosowne wypełnienia we wzorach dokumentów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ i wchodzących następnie w skład oferty mogą być dokonane komputerowo, maszynowo lub ręcznie.
- 13.2.3. Dokumenty przygotowywane samodzielnie przez wykonawcę na podstawie wzorów stanowiących załączniki do niniejszej SIWZ powinny mieć formę wydruku komputerowego,

maszynopisu lub uzupełnionych ręcznie dokumentów oraz odpowiadać co do treści wzorom załączonym do SIWZ.

- 13.2.4. Zaleca się, aby całość oferty była złożona w formie uniemożliwiającej jej przypadkowe zdekompletowanie.
  - 13.2.5. Zaleca się, by wszystkie zapisane strony oferty były ponumerowane oraz parafowane przez osobę (lub osoby, jeżeli do reprezentowania wykonawcy uprawnione/upoważnione są dwie lub więcej osoby) podpisującą (podpisujące) ofertę zgodnie z treścią dokumentu określającego status prawny wykonawcy lub treścią załączonego do oferty pełnomocnictwa.
  - 13.2.6. Wszelkie miejsca w ofercie, w których wykonawca naniósł poprawki lub zmiany wpisywanej przez siebie treści, (czyli wyłącznie w miejscach, w których jest to dopuszczone przez Zamawiającego) muszą być parafowane przez wykonawcę.
  - 13.2.7. Dokumenty wchodzące w skład oferty mogą być przedstawiane w formie oryginałów lub poświadczonych przez wykonawcę za zgodność z oryginałem kopii. Zgodność z oryginałem wszystkich zapisanych stron kopii dokumentów wchodzących w skład oferty musi być potwierdzona przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania wykonawcy.
  - 13.2.8. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczonej kopii dokumentu wyłącznie wtedy, gdy złożona przez wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
- 13.3. Na zawartość oferty składa się:
- 13.3.1. Wypełniony i podpisany *Formularz ofertowy* - wzór druku formularza stanowi załącznik nr 1 do SIWZ,
  - 13.3.2. Wypełnione i podpisane *oświadczenia oraz dokumenty* wymienione w pkt 9 SIWZ,
  - 13.3.3. Stosowne *pełnomocnictwo(a)* - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio ze złożonego w ofercie odpisu z właściwego rejestru,
  - 13.3.4. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, *dokument ustanawiający Pełnomocnika* do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego,
- 13.4. Pożądane przez Zamawiającego jest złożenie w ofercie spisu treści z wyszczególnieniem ilości stron wchodzących w skład oferty.
  - 13.5. Wykonawca może zastrzec w ofercie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Przez tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu



art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tekst jednolity Dz. U. z 2003 r. Nr 153 poz. 1503 z późn. zm.) rozumie się nieujawnione do wiadomości publicznej informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, co do których przedsiębiorca podjął niezbędne działania w celu zachowania ich poufności. Informacje zastrzeżone jako tajemnica przedsiębiorstwa winny być przez wykonawcę złożone w oddzielnej kopercie z oznakowaniem „TAJEMNICA PRZEDSIĘBIORSTWA” lub zszyte oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Zamawiający ma prawo badać skuteczność zastrzeżenia dot. zakazu udostępniania informacji zastrzeżonych jako tajemnica przedsiębiorstwa. Następnym stwierdzenia bezskuteczności zastrzeżenia będzie ich odtajnienie (stosownie do uchwały Sądu Najwyższego z dnia 20 października 2005 r. sygn. III CZP 74 /05).

#### **14. Opis sposobu udzielania wyjaśnień do treści SIWZ oraz informacje o przekazywaniu oświadczeń i dokumentów**

14.1. Zamawiający niezwłocznie udzieli wyjaśnień na zapytania związane z treścią SIWZ, jednak nie później niż na dwa (2) dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie SIWZ wpłynie do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu do składania ofert. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zostanie przekazana jednocześnie wszystkim wykonawcom, którym przekazano SIWZ bez wskazania źródła zapytania oraz zostanie zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ ([www.bip.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia](http://www.bip.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia)).

14.2. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania wszystkich wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści SIWZ.

14.3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SIWZ. Dokonaną zmianę przekaże niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zostanie ona zamieszczona na stronie internetowej, na której udostępniono SIWZ ([www.bip.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia](http://www.bip.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia)).

14.4. Zmiany SIWZ są każdorazowo wiążące dla wykonawców.

14.5. Oświadczenia wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i wykonawca przekazują pisemnie lub za pomocą poczty elektronicznej.

14.6. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści SIWZ kierując swoje zapytania:

14.6.1. pisemnie na adres: *Akademia Muzyczna im. Karola Szymanowskiego, ul. Zacisze 3, 40-025 Katowice,*

14.6.2. pocztą elektroniczną na adres: [zamowienia@am.katowice.pl](mailto:zamowienia@am.katowice.pl)

14.7. Jeżeli oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje zostaną przekazane za pomocą poczty elektronicznej, każda ze Stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

14.8. W przypadku wezwania przez Zamawiającego do złożenia (uzupełnienia) oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw w trybie art. 26 ust. 3 PZP, oświadczenia, dokumenty lub pełnomocnictwa należy przedłożyć (złożyć/uzupełnić) w takiej samej formie, w jakiej składa się je wraz z ofertą tj. w formie pisemnej.

## 15. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami

15.1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do kontaktowania się z wykonawcami jest: Katarzyna Wójtowicz, e-mail: [zamowienia@am.katowice.pl](mailto:zamowienia@am.katowice.pl)

## 16. Miejsce, termin i sposób złożenia oferty

16.1. Ofertę należy złożyć w Biurze zamówień publicznych Akademii Muzycznej w Katowicach, 40-025 Katowice, ul. Wojewódzka 33 (pok. nr. 46 A) w nieprzekraczalnym terminie: **do dnia 10 października 2013 r. do godziny 10:00.**

16.2. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu (koperta, paczka) uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania.

16.3. Kopertę (paczkę) z ofertą należy oznaczyć numerem postępowania (Nr sprawy: ZP/AM/5/2013).

16.4. Kopertę (paczkę) należy opisać następująco: „Przetarg nieograniczony – ZP/AM/5/2013 – Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych w Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach – nie otwierać przed dniem 10.10.2013 godz. 10:15”.

16.5. Na kopercie (paczce) oprócz opisu jw. należy umieścić nazwę i adres wykonawcy.

16.6. Każda złożona oferta otrzyma numer, zgodnie z kolejnością wpływu ofert.

## 17. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty

17.1. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę. Zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu składania ofert.

17.2. Zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisane koperty (paczki) zawierające zmiany należy

dotatkowo opatrzyć dopiskiem „ZMIANA”. W przypadku złożenia kilku „ZMIAN” kopertę (paczkę) każdej „ZMIANY” należy dodatkowo opatrzyć napisem „zmiana nr .....”.

17.3. Wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez wykonawcę. Wycofanie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty. Odpowiednio opisaną kopertę (paczkę) zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

## **18. Miejsce i termin otwarcia ofert**

18.1. Otwarcie ofert nastąpi w sali konferencyjnej Akademii Muzycznej w Katowicach, 40-025 Katowice, ul. Zacisze 3 (sala konferencyjna) **w dniu 10.10.2013 r. o godzinie 10:15.**

## **19. Tryb otwarcia ofert**

19.1. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

19.2. W trakcie publicznej sesji otwarcia ofert nie będą otwierane koperty (paczki) zawierające oferty, których dotyczy „WYCOFANIE”. Takie oferty zostaną odesłane wykonawcom bez otwierania.

19.3. Koperty (paczki) oznakowane dopiskiem „ZMIANA” zostaną otwarte przed otwarciem kopert (paczek) zawierających oferty, których dotyczą te zmiany. Po stwierdzeniu poprawności procedury dokonania zmian, zmiany zostaną dołączone do oferty.

19.4. W trakcie otwierania kopert (paczek) z ofertami Zamawiający ogłosi obecnym:

19.4.1. stan i ilość kopert (paczek) zawierających oferty,

19.4.2. nazwę i adres wykonawcy, którego oferta jest otwierana,

19.4.3. informacje dotyczące ceny oraz inne informacje zawarte w Formularzu Oferty wykonawcy, którego oferta jest otwierana.

19.5. Informacje, o których mowa powyżej, Zamawiający przekazuje niezwłocznie wykonawcom, którzy nie byli obecni przy otwarciu ofert, na ich wniosek.

## **20. Zwrot oferty bez otwierania**

20.1. Ofertę złożoną po terminie Zamawiający zwróci niezwłocznie wykonawcy bez otwierania.

## **21. Termin związania ofertą**

21.1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez 30 dni.

21.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

## **22. Opis sposobu obliczenia ceny**

22.1. Cena podana w ofercie ma stanowić wartość brutto wyrażoną w PLN jaką wykonawca chce uzyskać za wykonanie przedmiotu zamówienia wynikającego z treści SIWZ. Cena ta będzie sumą ryczałtowych cen jednostkowych określonych w Formularzu ofertowym za świadczenie poszczególnych usług objętych przedmiotem zamówienia.

22.2. Podane przez Zamawiającego w formularzu ofertowym ilości są ilościami przewidywanymi, podanymi do obliczenia ceny oferty, będącej podstawą wyboru najkorzystniejszej oferty.

22.3. Wszystkie wartości cenowe w ramach niniejszego postępowania mają być określone w złotych polskich (PLN).

22.4. Ceny powinny być podane cyfrowo i słownie - w sposób określony w Formularzu ofertowym. Za cenę oferty przyjmuje się cenę brutto ogółem (w cenie ofertowej należy uwzględnić należny podatek VAT).

22.5. Cena oferty musi zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia wynikające z SIWZ (w tym przekazanego załącznika nr 2 do SIWZ), jak również koszty w nich nie ujęte, a bez których nie można wykonać przedmiotu zamówienia. Oznacza to iż cena musi dodatkowo obejmować wszelkie koszty, jakie poniesie wykonawca z tytułu należytej staranności oraz realizacji zgodnej z obowiązującymi przepisami.

22.6. Podana w ofercie cena musi być wyrażona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Jeżeli obliczana cena ma więcej miejsc po przecinku należy ją zaokrąglić w ten sposób, że cyfry od 1 do 4 należy zaokrąglić w dół, natomiast cyfry od 5 do 9 należy zaokrąglić w górę.

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

23.1. Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które:

23.1.1. zostaną złożone przez wykonawców nie wykluczonych przez Zamawiającego z niniejszego postępowania,

23.1.2. nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego.

23.2. Kryterium wyboru oferty najkorzystniejszej: **cena 100%**,

23.3. Oferty zostaną ocenione przez Zamawiającego w skali od 0 do 100 pkt w oparciu o wagę kryterium równą 100 %.

23.4. Zasady oceny kryterium – opis sposobu obliczania punktacji.

23.4.1. Cena brutto (z podatkiem VAT) – według następującego wzoru:

$$\text{Ilość punktów} = \frac{\text{najniższa zaoferowana cena}}{\text{cena zaoferowana w badanej ofercie}} \times \text{waga kryterium}$$

23.5. Przyjmuje się, że 1% = 1 pkt i tak zostanie przeliczona liczba uzyskanych punktów.

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

#### **24. Wybór oferty i zawiadomienie o wyniku postępowania**

24.1. Zamawiający wybiera ofertę najkorzystniejszą na podstawie Kryterium oceny ofert określonym w pkt 23 SIWZ.

24.2. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, tzn. otrzyma największą ilość punktów zgodnie z kryterium określonym w pkt 23 SIWZ.

24.3. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadamia wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

24.3.1. 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,

24.3.2. wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

24.3.3. wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne i prawne,

24.3.4. terminie, określonym zgodnie z art. 94 ust. 1 i 2 PZP, po którego upływie umowa w sprawie zamówienia publicznego może być zawarta.

24.4. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zamieszcza informacje, o których mowa w pkt 24.3.1 SIWZ również na swojej stronie internetowej ([www.bjp.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia](http://www.bjp.am.katowice.pl/index.php?strona=zamowienia)) oraz w miejscu publicznie dostępnym w swojej siedzibie.

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

25.1. Jeżeli w przedmiotowym postępowaniu zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, Zamawiający będzie wymagał przed zawarciem umowy przedłożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

**26. Umowa**

26.1. Wzór umowy, określający szczegółowe warunki, na których Zamawiający zawrze umowę w sprawie udzielenia zamówienia publicznego, stanowi załącznik nr 7 do SIWZ.

**27. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy**

27.1. Zamawiający nie wymaga od wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**28. Środki ochrony prawnej przysługujące wykonawcom w toku postępowania o udzielenie zamówienia**

28.1. Wykonawcom przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale VI Prawa zamówień publicznych „Środki ochrony prawnej” (art. 179 - 198g PZP), tj. odwołanie do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej oraz skarga do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego.

28.2. Środki ochrony prawnej (odwołanie oraz skarga) przysługują wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Prawa zamówień publicznych. Środki ochrony prawnej wobec Ogłoszenia o zamówieniu oraz SIWZ przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5 PZP.

28.3. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami Prawa zamówień publicznych czynności Zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie PZP. Odwołanie powinno wskazywać czynność lub zaniechanie czynności Zamawiającego, której zarzuca się niezgodność z przepisami PZP, zawierać zwięzłe przedstawienie zarzutów, określać żądanie oraz wskazywać okoliczności faktyczne i prawne uzasadniające wniesienie odwołania.

28.4. Odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

28.4.1. opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu,

28.4.2. wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia,

- 28.4.3. odrzucenia oferty odwołującego.
- 28.5. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej (02-676 Warszawa, ul. Postępu 17A) w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
- 28.6. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia za pomocą jednego ze sposobów określonych w pkt 14.5 SIWZ.
- 28.7. Wykonawca może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować Zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2 PZP.
- 28.8. W przypadku uznania zasadności przekazanej informacji Zamawiający powtarza czynność albo dokonuje czynności zaniechanej, informując o tym wykonawców w sposób przewidziany w PZP dla tej czynności.
- 28.9. Na czynności, o których mowa w pkt 28.8 SIWZ, nie przysługuje odwołanie, z zastrzeżeniem pkt 28.4 SIWZ.
- 28.10. Odwołanie wnosi się w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia - jeżeli została przesłana w sposób określony w art. 27 ust. 2 PZP (faksem lub pocztą elektroniczną) albo w terminie 10 dni - jeżeli zostały przesłane w inny sposób.
- 28.11. Odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu, a także wobec postanowień SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia SIWZ na stronie internetowej.
- 28.12. Odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 28.10 i pkt 28.11 SIWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
- 28.13. Zamawiający przesyła niezwłocznie, nie później niż w terminie 2 dni od dnia otrzymania, kopię odwołania innym wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia, a jeżeli odwołanie dotyczy treści ogłoszenia o zamówieniu lub postanowień specyfikacji istotnych warunków zamówienia, zamieszcza ją również na stronie internetowej, na której jest zamieszczone ogłoszenie o zamówieniu lub jest udostępniana SIWZ, wzywając wykonawców do przystąpienia do postępowania odwoławczego.

- 28.14. Przystąpienie do postępowania odwoławczego następuje na warunkach określonych w art. 185 PZP.
- 28.15. Do postępowania odwoławczego stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. Kodeks postępowania cywilnego o sędzię polubownym (arbitrażowym), jeżeli PZP nie stanowi inaczej.
- 28.16. W postępowaniu mają także zastosowanie następujące przepisy wykonawcze dotyczące odwołań:
- 28.16.1. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 22 marca 2010 r. w sprawie regulaminu postępowania przy rozpoznawaniu odwołań (Dz. U. z 2010 roku nr 48, poz. 280 z późn. zm.),
- 28.16.2. Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 15 marca 2010 r. w sprawie wysokości oraz sposobu pobierania wpisu od odwołania oraz rodzajów kosztów w postępowaniu odwoławczym i sposobu ich rozliczania (Dz. U. z 2010 roku nr 41, poz. 238).
- 28.17. Odwołanie podlega rozpoznaniu, jeżeli nie zawiera braków formalnych i uiszczono wpis.
- 28.18. Wpis uiszcza się najpóźniej do dnia upływu terminu do wniesienia odwołania, a dowód jego uiszczenia dołącza się do odwołania.
- 28.19. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu okręgowego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
- 28.20. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy PZP nie stanowią inaczej.
- 28.21. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 7 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. Prawo Pocztowe (Dz. U. z 2012 roku poz. 1529) jest równoznaczne z jej wniesieniem.
- 28.22. Skarga powinna czynić zadość wymaganiom przewidzianym dla pisma procesowego oraz zawierać oznaczenie zaskarżonego orzeczenia, przytoczenie zarzutów, zwięzłe ich uzasadnienie, wskazanie dowodów, a także wniosek o uchylenie orzeczenia lub o zmianę orzeczenia w całości lub w części.

## **29. Podwykonawstwo**

- 29.1. Wykonanie zamówienia może być powierzone podwykonawcom.
- 29.2. Podwykonawca musi posiadać uprawnienia niezbędne do realizacji powierzonej mu części przedmiotu zamówienia.

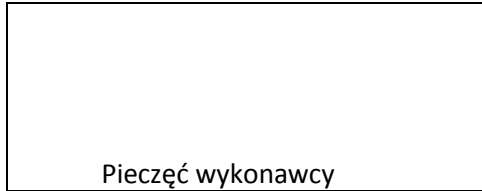
## **30. Wykaz załączników**

- 30.1. Formularz oferty - załącznik nr 1,



- 30.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2,
- 30.3. Oświadczenie potwierdzające spełnienie warunków określonych w art. 22 ust. 1 PZP - załącznik nr 3,
- 30.4. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia wykonawcy - załącznik nr 4,
- 30.5. Informacja wykonawcy o braku przynależności do grupy kapitałowej - załącznik nr 5,
- 30.6. Informacja wykonawcy o przynależności do grupy kapitałowej - załącznik nr 6,
- 30.7. Wzór umowy – załącznik nr 7.

Zamawiający dopuszcza zmiany wielkości pól załączników oraz odmiany wyrazów wynikające ze złożenia oferty wspólnej. Wprowadzone zmiany nie mogą zmieniać treści załączników.



**FORMULARZ OFERTOWY**

Ja/My, niżej podpisany/i .....

działając w imieniu i na rzecz: .....  
( pełna nazwa wykonawcy )

.....  
( adres siedziby wykonawcy )

**REGON:**

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**NIP:**

			-				-				-			
--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--	---	--	--	--

Telefon ..... , Adres e-mail: .....

W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu w trybie przetargu nieograniczonego składam/y niniejszą ofertę na wykonanie zadania, pn.:

**„Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych  
w Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach”**

i oferuję/my wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie objętym SIWZ za:

**1. Cenę brutto, która wynosi ogółem: ..... zł.**

(słownie: ..... zł.)

podatek VAT .....%

W tym ceny jednostkowe:

1.1. Ryczałtowa cena brutto **całodniowego wyżywienia** jednej osoby wynosi: ..... zł.

Przyjmuje się, że podczas trwania umowy usługa w tym zakresie będzie zrealizowana 600 razy, co daje **łącną cenę brutto za całodniowe wyżywienie:** ..... zł.

1.2. Ryczałtowa cena brutto jednego **bankietu** dla jednej osoby wynosi: ..... zł.

Przyjmuje się, że podczas trwania umowy usługa w tym zakresie będzie zrealizowana 4 razy dla łącznej ilości 480 osób, co daje **łączną cenę brutto za bankiety**: ..... zł.

1.3. Ryczałtowa cena brutto jednego **obiadu** dla jednej osoby wynosi: ..... zł.

Przyjmuje się, że podczas trwania umowy usługa w tym zakresie będzie zrealizowana 400 razy, co daje **łączną cenę brutto za obiady**: ..... zł.

## 2. OŚWIADCZENIA

1) **Oświadczam/my**, że podana cena oferty obejmujące koszt wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w SIWZ.

2) Termin wykonania zamówienia: **od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2014 roku.**

1) Termin płatności: **do 14 dni**, licząc od otrzymania prawidłowo wystawionej faktury w każdym miesiącu rozliczeniowym

2) Zamówienie wykonamy sami / z udziałem podwykonawców (*niepotrzebne skreślić*)

.....  
( jeżeli dotyczy – należy wskazać zakres prac powierzony podwykonawcom )

3) Oświadczam, że uważam się związany niniejszą ofertą przez czas wskazany w SIWZ.

4) Oświadczam, że zapoznałem się z treścią wzoru umowy (załącznik nr 7) i akceptujemy jego treść.

5) W przypadku wygrania postępowania podpiszę umowę na warunkach określonych w SIWZ w terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6) Ofertę składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach i obejmuje następujące załączniki:

....., dnia .....

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania  
wykonawcy lub upoważnionej do występowania w jego imieniu

### Opis przedmiotu zamówienia

I. Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych, których organizatorem jest zamawiający, obejmuje przygotowanie i wydanie posiłków w następujących ramach:

**1. całodniowe wyżywienie (przewidywana ilość usługi w tym zakresie: 600 razy)**  
obejmujące:

**1.1. śniadanie**

**1.1.1.** przygotowywanie śniadań obejmuje przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania lub przygotowanie indywidualnego zestawu śniadaniowego na życzenie gościa

**1.1.2.** godziny serwowania śniadań: 7.00 – 11.00

**1.1.3.** Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru)

**1.1.4.** wymagane menu zestawu śniadaniowego:

<b>Menu</b>	<b>Minimalna gramatura na osobę</b>
1. Płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie + 1 rodzaj typu „musli”).	35 g
2. Bakalie – 3 rodzaje (np. rodzyнки, słonecznik, suszona śliwka, dynia).	50 g

3. Jogurty owocowe i naturalne.	180 g
4. Miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawka, wiśnia, morela, ananas) podawane w półmiskach – 3 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady).	50 g
5. Chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, pieczywo chrupkie typu Wasa lub równoważne, tj. pieczywo chrupkie wieloziarniste, graham, żytnie itp.	150g
6. Masło – firmy Lurpak lub równoważne tj. zawierające co najmniej 82 % tłuszczu w produkcji	20 g
7. Owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje.	100 g
8. Wędliny 4 rodzaje : a. typu premium (np. ogonówka, baleron, szynka, polędwica, krakowska), producent np. Morliny, Sokołów lub równoważna tj. zawierająca min. 60% mięsa w wędlinie). b. pieczenie– min. 99% mięsa w pieczeni.	65 g
9. Pasztet drobiowy lub wieprzowy podawany porcjowo z chrzanem – nie mniej niż 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.	30 g
10. Sery 4 rodzaje : a. typu gouda, salami, wędzony – np. firma Łowicz, Mlekovita lub równoważne, tj. zawierające co najmniej 45% tłuszczu w serze, b. camembert, brie – np. firma Turek, Lactima lub równoważne tj. zawierające co najmniej 55% tłuszczu w serze.	60 g

<p>11. Twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani), firmy Turek, Lactima lub równoważny, tj. ser biały półtłusty, grani, słony</p>	<p>50 g</p>
<p>12. Serki topione smakowe -w krążkach zawierających serki trójkąciki – np. firmy Hochland, Sertop, Lactima lub równoważne, tj. smakowe serki topione w trójkącikach</p>	<p>20 g</p>
<p>13. Świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka krojone rano w dniu serwowania śniadania)</p>	<p>50 g</p>
<p>14. Min. 2 różne dania mięsne na ciepło i 2 różne dania na ciepło z jajek:</p> <p>a. <u>dania mięsne</u> – (np. firma Sokołów, Morliny lub równoważna):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kielbaski typu śląska – min 85% mięsa,</li> <li>• kielbasa biała – min 80 % mięsa,</li> <li>• kielbaski białe cienkie – min 90% mięsa,</li> <li>• parówki cienkie – min 50 % mięsa,</li> </ul> <p>Wykonawca zaserwuje ciepłe dania mięsne tak, by nie były napęczniałe wodą i popękane.</p> <p>b. <u>dania z jajek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• omlety,</li> <li>• jajka na miękko,</li> <li>• jaja po wiedeńsku,</li> <li>• jajecznice (1 porcja składa się z 2 jajek z dodatkami np. szynka, boczek, ser, szczypiorek, pomidory).</li> <li>• naleśniki z twarogiem półtłustym</li> </ul>	<p>120 g</p>
<p>15. Jajka gotowane podawane w sosie tatarskim lub majonezowym</p>	<p>1 szt.</p>

16. Tymbaliki drobiowe z czystego mięsa (podawane porcjowo wymiennie na rybne; min. 40% mięsa w produkcie lub min. 40 % ryby w produkcie)	40 g
17. Ryba (makrela wędzona, śledź na trzy sposoby) – 1 rodzaj	30 g
18. Ciasta, ciasteczka, babeczki, drożdżówki (min 2 rodzaje)	50 g
19. Dania sezonowe	50 g
20. Kawa zbożowa, kawa bezkofeinowa, kawa naturalna, kawa mielona parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody lub ciśnieniowym (Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania kawy rozpuszczalnej).	250 ml
21. Mleko 3,2% tłuszczu, cukier biały i trzcinowy, cytryna	bez ograniczeń
22. Herbaty czarne, owocowe – min 5 smaków w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania (np. firmy Tekkane, Lipton lub równoważna)	bez ograniczeń
23. Wrząca woda w warniku	bez ograniczeń
24. Soki owocowe – 100% soku min 2 smaki (np. pomarańcza, jabłko) - np. firma Tymbark, Hortex, Cappy lub równoważna, tj. soki zawierające 100-procentowy „wsad owocowy”.	200 ml

## 1.2. obiad

1.2.1. przygotowywanie obiadów obejmuje przygotowanie oraz podanie zestawów obiadowych składających się z następujących elementów:

- 1.2.1.1. przystawka (2 do wyboru)
- 1.2.1.2. zupa /min. 250 ml/ (2 do wyboru)
- 1.2.1.3. danie główne (3 do wyboru, w tym 2 mięsne /min. 150g mięsa/, 1 bezmięsne)

1.2.1.3.1. dodatki /min. 150 g/ (do wyboru: frytki, kluski śląskie, ryż biały, ryż brązowy, ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, surówki, warzywa gotowane)

1.2.1.3.2. napoje /min. 200 ml/ (do wyboru: soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 ww. tabeli, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 ww. tabeli)

1.2.1.4. deser /min. 120 g/ (2 do wyboru)

**1.2.2.** godziny serwowania obiadów: 13.00 – 17.00

**1.2.3.** Zamawiający wymaga, aby każdorazowo każdy z gości miał możliwość wybrania posiłku z 3 dań obiadowych wraz dodatkami

**1.2.4.** Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów obiadowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru).

### **1.3. kolacja**

**1.3.1.** danie gorące (2 do wyboru, w tym 1 mięsne, 1 bezmięsne)

**1.3.2.** półmisek wędlin i serów, jak wskazane w wierszu 8 i 10-12 ww. tabeli /min. 150 g na osobę/

**1.3.3.** świeże pieczywo białe i ciemne, jak wskazane w wierszu 5 ww. tabeli /min. 150 g na osobę/

**1.3.4.** masło – min. 82 % tłuszczu w produkcie (firmy Lurpak lub równoważne, tj. masło zawierające min. 82% tłuszczu - masło ekstra, osełkowe) / min. 20 g na osobę/

**1.3.5.** napoje /min. 200 ml/ (do wyboru: soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 ww. tabeli, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 ww. tabeli)

**1.3.6.** Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów kolacyjnych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru).

## **2. Bankiety (przewidywana ilość usługi w tym zakresie: 4 bankiety dla 480 osób)**



2.1. przygotowywanie bankietów obejmuje przygotowanie oraz podanie:

2.1.1. ciasto (4 rodzaje)

2.1.2. ciastka kruche (3 rodzaje)

2.1.3. kanapki (5 rodzajów, w tym 3 mięsne, 2 bezmięsne)

2.1.4. sałatki (4 rodzaje, w tym 2 mięsne, 1 rybna, 1 bezmięsna)

2.1.5. patery z przystawkami (2 rodzaje, w tym 1 mięsna, 1 bezmięsna)

2.1.6. dania gorące serwowane przez kucharza (3 rodzaje, w tym 2 mięsne /min. 150g mięsa/, 1 bezmięsne)

2.1.7. napoje (soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 ww. tabeli, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 ww. tabeli).

2.2. Podczas bankietów posiłki muszą być stale uzupełniane i wymieniane zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość potraw. Wygląd stołów musi być zawsze estetyczny, czysty. Wykonawca musi zapewnić kompletny asortyment potraw na stołach bankietowych przez 90 min od chwili rozpoczęcia bankietu.

### **3. Obiady (przewidywana ilość usługi w tym zakresie: 400 razy)**

3.1. przygotowywanie obiadów obejmuje przygotowanie oraz podanie zestawów obiadowych składających się z następujących elementów:

3.1.1. przystawka (2 do wyboru)

3.1.2. zupa /min. 250 ml/ (2 do wyboru)

3.1.3. danie główne (3 do wyboru, w tym 2 mięsne /min. 150g mięsa/, 1 bezmięsne)

3.1.3.1. dodatki /min. 150 g/ (frytki, kluski śląskie, ryż biały, ryż brązowy, ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, surówki, warzywa gotowane)

3.1.3.2. napoje /min. 200 ml/ (soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 ww. tabeli, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 ww. tabeli)

3.1.4. deser /min. 120 g/ (2 do wyboru)

3.2. godziny serwowania obiadów: 13.00 – 17.00

3.3. Zamawiający wymaga, aby każdorazowo każdy z gości miał możliwość wybrania posiłku z 3 dań obiadowych wraz dodatkami.

3.4 Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów obiadowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru).

## II. Pozostałe informacje:

1. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań/obiadów/kolacji lub żądać zmiany ich ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania/obiadu/kolacji w danym dniu.
2. Posiłki znajdujące się na bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania/bankietu, zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.
3. W trakcie serwowania śniadań/obiadów/kolacji wszystkie stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.
4. Zatrudnieni przez Wykonawcę pracownicy muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Wykonawcy i Zamawiającego oraz spełniać minimalne kwalifikacje tj.:
  - a) wszyscy kelnerzy mają porozumiewać się komunikatywnie w języku angielskim,
  - b) kucharz obsługujący gości w zakresie bieżącego przygotowania posiłków na sali ma porozumiewać się komunikatywnie w języku angielskim,
5. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury i zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu.

6. Świadczenie usług gastronomicznych powinno być zgodne ze zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
7. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), innymi obowiązującymi przepisami, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.
8. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:
  - a) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
  - b) serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,
  - c) serwowane posiłki muszą być świeże przez cały planowany okres ich serwowania,
  - d) serwowane posiłki muszą być przygotowywane bezpośrednio przed podaniem
  - e) posiłki muszą być każdorazowo podane na zadbanej i eleganckiej porcelanowej zastawie ze sztućcami ze stali nierdzewnej z jednakowego zadbanego kompletu, na stołach nakrytych wyprasowanymi, czystymi, bawełnianymi obrusami, w czystej sali konsumpcyjnej sprzątej codziennie i na bieżąco.
9. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
10. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot zamówienia przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych.

11. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP, Urzędu Ochrony Konsumenta itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z odpowiednimi normami kalorii, gramatury oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.

.....  
(pieczęć wykonawcy)

.....  
(miejsowość i data)

**O Ś W I A D C Z E N I E  
w trybie art. 22 ust. 1 PZP**

Ja/My, niżej podpisany/i .....

działając w imieniu i na rzecz: .....  
(pełna nazwa wykonawcy)

.....  
(adres siedziby wykonawcy)

Stosownie do treści art. 44 w związku z art. 22 ust. 1 pkt 1 ÷ 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.) spełniam/y warunki udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, pn.:

**„Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych  
w Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach”**

w zakresie:

- 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.

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania  
wykonawcy lub upoważnionej do występowania w jego imieniu.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

.....  
(miejsowość, data)

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY  
w trybie art. 24 ust. 1 PZP**

Ja/My, niżej podpisany/i .....

działając w imieniu i na rzecz: .....  
(pełna nazwa wykonawcy)

.....  
(adres siedziby wykonawcy)

będąc należycie upoważnionym do jego reprezentowania oświadczam/y, że wyżej wskazany wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w szczególności nie zachodzą w stosunku do wykonawcy okoliczności wymienione w art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania  
wykonawcy lub upoważnionej do występowania w jego imieniu.

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

.....  
(miejsowość, data)

**INFORMACJA WYKONAWCY na podstawie art. 26 ust. 2d PZP  
O BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ \*)**

Ja/My, niżej podpisany/i .....

działając w imieniu i na rzecz: .....  
(pełna nazwa wykonawcy)

.....  
(adres siedziby wykonawcy)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest „Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych w Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach”, informuję, o tym **że nie należę do żadnej grupy kapitałowej**, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 roku nr 50, poz. 331, z późn. zm.).

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania  
wykonawcy lub upoważnionej do występowania w jego imieniu.

---

**\*) WYPEŁNIĆ, JEŻELI DOTYCZY**

**UWAGA:**

**W PRZYPADKU, GDY WYKONAWCA NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ ZOBOWIĄZANY JEST DO ZŁOŻENIA  
INFORMACJI O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ WYKORZYSTUJĄC **ZAŁĄCZNIK NR 6****

.....  
(pieczęć Wykonawcy)

.....  
(miejsowość, data)

**INFORMACJA WYKONAWCY na podstawie art. 26 ust. 2d PZP  
O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ \*)**

Ja/My, niżej podpisany/i .....

działając w imieniu i na rzecz: .....  
( pełna nazwa wykonawcy )

.....  
( adres siedziby wykonawcy )

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest „Świadczenie usług gastronomicznych w związku z organizacją imprez artystycznych w Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach”, informuję, iż **należy do grupy kapitałowej i składam listę podmiotów** należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust.2 pkt 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).

Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej:

.....  
( Nazwa podmiotu, adres podmiotu )

.....

.....  
Podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentowania  
wykonawcy lub upoważnionej do występowania w jego imieniu.

**\*) WYPEŁNIĆ, JEŻELI DOTYCZY**

**UWAGA:**

**W PRZYPADKU, GDY WYKONAWCA NIE NALEŻY DO GRUPY KAPITAŁOWEJ ZOBOWIĄZANY JEST DO ZŁOŻENIA INFORMACJI O BRAKU PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ WYKORZYSTUJĄC ZAŁĄCZNIK NR 5**



**UMOWA NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH  
W ZWIĄZKU Z ORGANIZACJĄ IMPREZ ARTYSTYCZNYCH  
W AKADEMII MUZYCZNEJ IM. KAROLA SZYMANOWSKIEGO W KATOWICACH**

Zawarta w dniu ..... r. w Katowicach, pomiędzy:

Akademią Muzyczną im. Karola Szymanowskiego z siedzibą w Katowicach, 40-025 Katowice,  
ul. Zacisze 3 , NIP: PL 634-013-64-34, w imieniu której działa:

.....

zwana dalej Zamawiającym ,

a

..... z siedzibą w ....., ul. .... ,  
NIP/PESEL: ..... w imieniu którego działa:

.....

zwana/y dalej Wykonawcą.

Umowa zostaje zawarta w wyniku rozstrzygnięcia przetargu nieograniczonego ZP/AM/5/2013 Akademii Muzycznej im. Karola Szymanowskiego w Katowicach, zgodnie z Ustawą z dnia 29 stycznia 2004 roku „Prawo zamówień publicznych” (t.j. Dz. U. z 2013 r., poz. 907 z późn. zm.).

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług gastronomicznych na potrzeby imprez artystycznych, których organizatorem jest Zamawiający (dalej „usługa”) na zasadach określonych w niniejszej umowie, zgodnie z ofertą i SIWZ.
2. Usługa będzie realizowana sukcesywnie, na podstawie każdorazowych zleceń Zamawiającego, składanych z 24 godzinnym wyprzedzeniem.
3. Termin, miejsce a także szczegóły realizacji usługi będą każdorazowo wskazane przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w ust. 2.

4. Zlecenia będą składane Wykonawcy pod numerem telefonu ..... lub na adres mailowy .....

## **§ 2** **Oświadczenia**

Wykonawca oświadcza, że:

1. posiada odpowiednie środki techniczne, ekonomiczne oraz wykwalifikowaną kadrę pracowników umożliwiającą prawidłowe i terminowe realizowanie wszelkich zobowiązań określonych niniejszą Umową, w tym poszczególnymi zleceniami, w szczególności Wykonawca wykazuje płynność finansową, umożliwiającą mu należyte wykonanie zobowiązań Umownych.
2. nie toczy się wobec niego jakiegokolwiek postępowanie oraz wedle najlepszej jego wiedzy nie zagraża mu żadne postępowanie, śledztwo, dochodzenie, likwidacja bądź upadłość, które mogłoby mieć wpływ na zdolność Wykonawcy do wypełnienia swoich zobowiązań wynikających z niniejszej Umowy lub ważność i wykonalność (skuteczność) niniejszej Umowy, a gdyby takie zaistniało, zobowiązuje się do natychmiastowego poinformowania Zamawiającego o wszczęciu takiego postępowania.
3. nie dopuścił się naruszenia przepisów żadnej ustawy, rozporządzenia, orzeczenia sądu ani decyzji organów administracji państwowej w Polsce, ani w żadnym innym kraju, które to naruszenia mają lub mogłyby mieć negatywny wpływ na zawarcie lub wykonanie Umowy.

## **§ 3** **Zasady świadczenia usług gastronomicznych**

Świadczenie usług gastronomicznych przez Wykonawcę obejmuje przygotowanie, wydawanie i podawanie posiłków podczas imprez artystycznych organizowanych w Akademii Muzycznej w Katowicach w następujących zakresach i na następujących warunkach:

1. **całodniowe wyżywienie** obejmujące:

### **1.1. śniadanie**

- 1.1.1 przygotowywanie śniadań obejmuje przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) niezależnie od liczby osób

korzystających ze śniadania lub przygotowanie indywidualnego zestawu śniadaniowego na życzenie gościa

1.1.2 godziny serwowania śniadań: 7.00 – 11.00

1.1.3 Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru)

1.1.4 wymagane menu zestawu śniadaniowego stanowi **załącznik nr 1** do umowy

## 1.2 obiad

1.2.1 przygotowywanie obiadów obejmuje przygotowanie oraz podanie zestawów obiadowych składających się z następujących elementów:

1.2.1.1 przystawka (2 do wyboru)

1.2.1.2 zupa /minimum 250 ml/ (2 do wyboru)

1.2.1.3 danie główne (3 do wyboru, w tym 2 mięsne /minimum 150 g mięsa/, 1 bezmięsne)

1.2.1.3.1 dodatki /minimum 150 g/ (do wyboru: frytki, kluski śląskie, ryż biały, ryż brązowy, ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, surówki, warzywa gotowane)

1.2.1.3.2 napoje /minimum 200 ml/ (do wyboru: soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy)

1.2.1.4 deser /minimum 120 g/ (2 do wyboru)

1.2.2 godziny serwowania obiadów: 13.00 – 17.00

1.2.3 zamawiający wymaga, aby każdorazowo każdy z gości miał możliwość wybrania posiłku z 3 dań obiadowych wraz dodatkami

1.2.4 Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów obiadowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru)

## 1.3 kolacja

1.3.1 danie gorące (2 do wyboru, w tym 1 mięsne, 1 bezmięsne)

- 1.3.2 półmisek wędlin i serów, jak wskazane w wierszu 8 i 10-12 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy /minimum 150 g na osobę/
- 1.3.3 świeże pieczywo białe i ciemne, jak wskazane w wierszu 5 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy /minimum 150 g na osobę/
- 1.3.4 masło – min. 82 % tłuszczu w produkcie (firmy Lurpak lub równoważne) /minimum 20 g na osobę/
- 1.3.5 napoje /minimum 200 ml/ (do wyboru: soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy)
- 1.3.6 Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów kolacyjnych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru)

## **2. bankiety**

2.1 przygotowywanie bankietów obejmuje przygotowanie oraz podanie:

- 2.1.1 ciasto (4 rodzaje)
- 2.1.2 ciastka kruche (3 rodzaje)
- 2.1.3 kanapki (5 rodzajów, w tym 3 mięsne, 2 bezmięsne)
- 2.1.4 sałatki (4 rodzaje, w tym 2 mięsne, 1 rybna, 1 bezmięsna)
- 2.1.5 patery z przystawkami (2 rodzaje, w tym 1 mięsna, 1 bezmięsna)
- 2.1.6 dania gorące serwowane przez kucharza (3 rodzaje, w tym 2 mięsne /minimum 150 g mięsa/, 1 bezmięsne)
- 2.1.7 napoje (soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy)

2.2 Podczas bankietów posiłki muszą być stale uzupełniane i wymieniane, zapewniając

bogaty wybór dla gości, jak również świeżość potraw. Wygląd stołów musi być zawsze estetyczny i czysty. Wykonawca musi zapewnić kompletny asortyment potraw na stołach bankietowych przez 90 min od chwili rozpoczęcia bankietu.

### **3. obiady**

3.1. przygotowywanie obiadów obejmuje przygotowanie oraz podanie zestawów obiadowych składających się z następujących elementów:

3.1.1 przystawka (2 do wyboru)

3.1.2 zupa /minimum 250 ml/ (2 do wyboru)

3.1.3 danie główne (3 do wyboru, w tym 2 mięsne /minimum 150 g mięsa/, 1 bezmięsne)

3.1.4 dodatki /minimum 150 g/ (do wyboru: frytki, kluski śląskie, ryż biały, ryż brązowy, ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, surówki, warzywa gotowane)

3.1.5 napoje /minimum 200 ml/ (do wyboru: soki owocowe – 100 % soku, wskazane w wierszu 24 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy, woda mineralna gazowana i niegazowana, kawa i herbata – jak wskazane w wierszu 20 i 22 tabeli stanowiącej **załącznik nr 1** do umowy)

3.1.6 deser /minimum 120 g/ (2 do wyboru)

3.2 godziny serwowania obiadów: 13.00 – 17.00

3.3 Zamawiający wymaga, aby każdorazowo każdy z gości miał możliwość wybrania posiłku z 3 dań obiadowych wraz dodatkami

3.4 Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów obiadowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru)

### **§ 4**

1. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań/obiadów/kolacji lub żądać zmiany ich ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania/obiadu/kolacji w danym dniu.
2. Posiłki znajdujące się na bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania/bankietu zapewniając bogaty wybór dla gości jak również świeżość

potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie, nawet pod koniec serwowania posiłków przy obsłudze ostatnich gości.

3. W trakcie serwowania śniadań/obiadów/kolacji wszystkie stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.

## **§ 5**

### **Sposób wykonywania umowy, obowiązki Wykonawcy**

1. Świadczenie usług gastronomicznych powinno być zgodne ze zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (j.t. Dz.U. z 2010 Nr 136, poz. 914 z późn. zm.), innymi obowiązującymi przepisami prawa oraz zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.
3. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:
  - posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
  - serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,
  - serwowane posiłki muszą być świeże przez cały planowany okres ich serwowania
  - serwowane posiłki muszą być przygotowywane bezpośrednio przed podaniem
  - posiłki muszą być każdorazowo podane na zadbanej i eleganckiej porcelanowej zastawie ze sztućcami ze stali nierdzewnej z jednakowego zadbanego kompletu, na stołach nakrytych wyprasowanymi, czystymi, bawełnianymi obrusami, w czystej sali konsumpcyjnej sprzątanej codziennie i na bieżąco.

4. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
5. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie, przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot zamówienia, przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących w miejscu świadczenia usługi.
6. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
7. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów konsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.
8. Zatrudnieni przez Wykonawcę pracownicy muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Wykonawcy i Zamawiającego oraz spełniać minimalne kwalifikacje tj.:
  - a) wszyscy kelnerzy mają porozumiewać się komunikatywnie w języku angielskim,
  - b) kucharz obsługujący gości w zakresie bieżącego przygotowania posiłków na sali ma porozumiewać się komunikatywnie w języku angielskim,
9. W przypadku nie spełniania przez pracowników Wykonawcy wymogów wskazanych w pkt. 8 powyżej Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500,00 zł brutto za każdy dzień zatrudniania jednego takiego pracownika licząc od momentu stwierdzenia zaistnienia takiej sytuacji przez Zamawiającego. Ponadto w takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do wymiany takiego pracownika w ciągu 24 godzin.
10. Wykonawca nie ma prawa podzlecać usług gastronomicznych innym podmiotom bez zgody Zamawiającego.

## § 6

### Kontrola wykonywania umowy

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury oraz zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu.

## § 7

### Termin wykonania umowy, wynagrodzenie Wykonawcy i terminy płatności

1. Umowa zostaje zawarta na okres **od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2014 r.**
2. Z tytułu wykonania poszczególnych zleceń wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości stanowiącej iloczyn osób biorących udział w imprezie artystycznej i zaoferowanej przez wykonawcę ceny wynoszącej odpowiednio dla:

**całodniowego wyżywienia - ..... zł/jedną osobę brutto**

**bankietu - ..... zł/ jedną osobę brutto**

**obiadu - ..... zł/jedną osobę brutto**

3. Rozliczenie pomiędzy stronami będzie dokonywane w cyklu miesięcznym, na podstawie faktury VAT wystawianej po upływie danego miesiąca, przy czym wynagrodzenie za czynności wykonywane w ramach danego zlecenia będzie rozliczane wg cen wskazanych w ofercie i liczby osób biorących udział w danej imprezie artystycznej.
4. Wynagrodzenie za usługi dokonywane będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.



5. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
6. Wszystkie rozliczenia między stronami będą prowadzone w złotych polskich.

## **§ 8**

### **Ubezpieczenie**

1. Wykonawca oświadcza, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, w całym okresie wykonywania usług gastronomicznych do kwoty 500 000,00 zł.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przedłużenia i przedkładania Zamawiającemu ubezpieczenia, o którym mowa w ust. 2 przez cały okres obowiązywania umowy.

## **§ 9**

### **Odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy**

1. Odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną przy wykonywaniu usług gastronomicznych objętych umową ponosi Wykonawca.
2. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi.
3. Wykonawca ponosić będzie w szczególności odpowiedzialność:
  - a) prawną i materialną wobec organów kontroli w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych,
  - b) odszkodowawczą za szkody powstałe u Zamawiającego i u innych podmiotów, w związku z prowadzoną przez Wykonawcę działalnością, m.in. zatrucie pokarmowe,
  - c) za przestrzeganie przez osoby wykonujące zamówienie przepisów BHP i p.poż. oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
4. W razie stwierdzenia niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu umowy, w szczególności:

- a) serwowanie niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw wskazanych w załączniku nr 1 do umowy i w § 3 niniejszej umowy lub innym menu uzgodnionym z Zamawiającym,
- b) przygotowywanie posiłków niezgodnie z postanowieniami umowy lub zlecenia,
- c) niezapewnienie odpowiedniej liczby pracowników do sprawnej obsługi klientów
- d) wykonywanie usług niezgodnie z godzinami ich świadczenia
- e) nieprzedstawienia do wyboru gościom Zamawiającego potraw w ilości wskazanej w niniejszej umowie

Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1.000,00 zł za każdy poszczególny stwierdzony przypadek wymieniony w niniejszym ustępie powyżej.

- 5. W razie opóźnienia w dostawie posiłków lub brak dostawy jakiegokolwiek posiłku Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 500,00 zł za każdy przypadek.
- 6. W przypadku nie spełniania przez pracowników Wykonawcy wymogów wskazanych w § 5 ust. 8 Wykonawca zapłaci karę w wysokości 500,00 zł za każdy dzień zatrudniania takiego pracownika licząc od momentu stwierdzenia zaistnienia takiej sytuacji przez Zamawiającego. Ponadto w takiej sytuacji Wykonawca jest zobowiązany do wymiany takiego pracownika w ciągu 24 godzin.
- 7. Za każdy inny niż wymieniony w ustępach powyżej stwierdzony poszczególny przypadek niewykonania lub nienależytego wykonania postanowień umowy innych niż określone powyżej Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych w wysokości 1.000,00 zł.
- 8. W przypadku odstąpienia (rozwiązania umowy) przez Zamawiającego od niniejszej umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy lub odstąpienia od umowy przez Wykonawcę z powodu okoliczności niepowstałych z winy Zamawiającego – Zamawiający jest uprawniony do naliczenia Wykonawcy kar umownych w wysokości 50.000,00 zł.
- 9. Strony zastrzegają, iż Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego.

10. Zamawiający uprawniony jest do naliczenia i potrącenia kar umownych z wierzytelności Wykonawcy przysługujących mu z tytułu wykonania usług objętych niniejszą umową.
11. W przypadku niewykonywania usługi przez Wykonawcę, Zamawiający uprawniony jest do zlecenia wykonania usługi (wykonanie zastępcze) innemu podmiotowi na koszt i ryzyko Wykonawcy, na co Wykonawca nieodwołalnie wyraża zgodę.

## **§ 10**

### **Rozwiązanie umowy**

1. Zamawiający może rozwiązać umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym - oraz z prawem do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 50.000,00 zł - jeżeli:
  - a) Wykonawca wykonuje usługę w sposób stanowiący zagrożenie dla zdrowia lub życia gości Zamawiającego, jego pracowników, a także innych osób korzystających z usług Wykonawcy,
  - b) Wykonawca utraci uprawnienia i zezwolenia konieczne do wykonywania niniejszej umowy,
  - c) Wykonawca nie dostarczył posiłków zgodnie z umową i zleceniem, tj. nie dostarczył w ogóle posiłków, dostarczył w mniejszej ilości niż w umowie lub zleceniu, lub innej jakości niż określone umową, lub w jakikolwiek inny sposób niezgodnie z umową lub zleceniem,
  - d) Wykonawca nie dopuszcza Zamawiającego do kontroli wykonywania umowy lub nie przedstawia żądanych dokumentów,
  - e) Wykonawca rażąco narusza istotne postanowienia umowy określone w §3, §4, §5 i §6 umowy, w szczególności jeśli Zamawiający stwierdził:
    - a. dwukrotnie serwowanie niezgodnych co do jakości, gramatury i rodzaju potraw wskazanych w **załączniku nr 1** do umowy i w § 3 niniejszej umowy lub innym menu uzgodnionym z Zamawiającym,
    - b. dwukrotne serwowanie posiłków niezgodnie z godzinami ustalonymi w umowie

- c. dwukrotne niezapewnienie pracowników spełniających wymogi wskazane w umowie.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia niniejszej umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy.
3. Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu faktycznego wykonania umowy również w przypadku odstąpienia przez Wykonawcę lub Zamawiającego od niniejszej umowy, a także w sytuacji rozwiązania umowy, o którym mowa w niniejszym paragrafie.

## **§ 11** **Zmiany umowy**

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zmiany niniejszej umowy dopuszczalne są tylko w przypadkach określonych w art. 144 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z póź. zm.), przy czym zmiany mogą dotyczyć:
  - a) w trakcie trwania umowy ceny usług gastronomicznych ulegną zmianie w przypadku zmian (także obniżka) stawek podatku VAT lub innych opłat publicznoprawnych związanych bezpośrednio z przedmiotem zamówienia / także obniżka/;
  - b) zmiany określające sposób wykonania usługi – w przypadku, w którym służyć to będzie podniesieniu standardu wykonania przedmiotu zamówienia, dostosowania do potrzeb Zamawiającego lub wynikające z czynników zewnętrznych i nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SIWZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy;
  - c) zmiany technologii wykonania usługi lub rozwiązań technicznych nie przewidzianych w umowie, jeżeli zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego, równorzędne lub

lepsze funkcjonalnie od rozwiązań przyjętych w umowie lub wynikające z czynników zewnętrznych oraz nie zwiększą wynagrodzenia Wykonawcy;

- d) zmiana dotycząca przedmiotu zamówienia, jego zakresu, wynagrodzenia Wykonawcy, jego rozliczenia oraz obowiązków Wykonawcy – w przypadku wystąpienia okoliczności nie przewidzianych w chwili zawarcia umowy, a skutkujących koniecznością ograniczenia przez Zamawiającego zakresu zleconego przedmiotu zamówienia;
- e) zmiany są konieczne na skutek zmiany przepisów prawa lub nakazów instytucji kontrolnych,
- f) zmiany dotyczące terminów wykonania wydawania posiłków – wynikające z czynników zewnętrznych, w przypadku, w którym nie ma możliwości dotrzymania przez Wykonawcę terminu wykonania przedmiotu zamówienia z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub z przyczyn organizacyjnych leżących po stronie Zamawiającego;
- g) zmiany dotyczące zakresu przedmiotu zamówienia oraz wynagrodzenia – w przypadku, gdy wystąpi możliwość wykonania przedmiotu zamówienia w sposób inny od przewidzianego w SIWZ, a zarazem korzystny dla Zamawiającego; nie będzie to wykraczało poza określenie przedmiotu zamówienia zawarte w SIWZ ani nie zwiększy wynagrodzenia Wykonawcy za poszczególne usługi określone w pkt 1.1 – 1.3. oferty;
- h) zmiana dotycząca wykonania przedmiotu zamówienia – w przypadku wystąpienia okoliczności siły wyższej, np. wystąpienia zdarzenia losowego wywołanego przez czynniki zewnętrzne, którego nie można było przewidzieć z pewnością, w szczególności zagrażającego bezpośrednio życiu lub zdrowiu ludzi lub grożącego powstaniem szkody w znacznych rozmiarach;
- i) zmiany umowy są konieczne na skutek działania organów administracji lub instytucji upoważnionych do wydania decyzji albo innych aktów władczych lub nadzorczych, związanych z realizacją przedmiotu umowy;

**§ 12**  
**Postanowienia końcowe**

1. W przypadku uznania jakiegokolwiek sformułowania lub postanowienia Umowy za niezgodne z prawem i uznania tego sformułowania lub postanowienia za nieważne, Strony zobowiązują się uzgodnić nowe sformułowanie lub postanowienie, którego znaczenie będzie najbardziej zbliżone do pierwotnej intencji Stron.
2. Umowa podlega prawu Rzeczypospolitej Polskiej (prawo polskie). Prawa i obowiązki Stron są ważne na terenie Polski bez możliwości stosowania zasady kolizji przepisów prawnych.
3. Wszelkie wierzytelności wynikające z umowy nie mogą być przedmiotem przelewu bez zgody Zamawiającego wyrażonej pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Wykonawca zobowiązany jest do umieszczania na wystawianych przez siebie fakturach wzmianki o zakazie przelewu wierzytelności.
4. Załączniki do niniejszej Umowy stanowią jej integralną część.
5. Spory z umowy strony poddają pod rozstrzygnięcie przed Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
6. Nie stanowi zmiany umowy: zmiana danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy (np. zmiana nr rachunku bankowego), zmiany danych teleadresowych, zmiany osób wskazanych do kontaktów między Stronami.
7. Umowa została sporządzona w języku polskim w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, po dwa egzemplarze dla Zamawiającego, jeden egzemplarz dla Wykonawcy.

.....  
ZAMAWIAJĄCY

.....  
WYKONAWCA

**ZAŁĄCZNIK nr 1 do UMOWY NA ŚWIADCZENIE USŁUG GASTRONOMICZNYCH  
W ZWIĄZKU Z ORGANIZACJĄ IMPREZ ARTYSTYCZNYCH  
W AKADEMII MUZYCZNEJ IM. KAROLA SZYMANOWSKIEGO W KATOWICACH**

Menu	Minimalna gramatura na osobę
1. Płatki śniadaniowe 3 rodzaje (kukurydziane zwykłe, płatki w czekoladzie, w miodzie + 1 rodzaj typu „musli”)	35 g
2. Bakalie – 3 rodzaje (np. rodzynki, słonecznik, suszona śliwka, dynia).	50 g
3. Jogurty owocowe i naturalne.	180 g
4. Miód naturalny i dżemy owocowe – min. 40% owoców w dżemie (truskawka, wiśnia, morela, ananas) podawane w półmiskach – 3 rodzaje (Zamawiający nie dopuszcza podania marmolady).	50 g
5. Chleb min. 2 rodzaje (pieczywo razowe i białe), bułki, pieczywo chrupkie typu Wasa lub równoważne, tj. pieczywo chrupkie wieloziarniste, graham, żytnie itp.	150g
6. Masło – firmy Lurpak lub równoważne tj. zawierające co najmniej 82 % tłuszczu w produkcie	20 g
7. Owoce w całości (krajowe sezonowe oraz egzotyczne) – 2 rodzaje.	100 g
8. Wędliny 4 rodzaje :  a. typu premium (np. ogonówka, baleron, szynka, polędwica, krakowska), producent np. Morliny, Sokołów lub równoważna, tj. zawierająca min. 60% mięsa w wędlinie.	65 g

b. pieczenie – min. 99% mięsa w pieczeni.	
9. Paszтет drobiowy lub wieprzowy podawany porcjowo z chrzanem – nie mniej niż 60% zawartości czystego mięsa w 100 g pasztetu.	30 g
10. Sery 4 rodzaje :  a. typu gouda, salami, wędzony – np. firma Łowicz, Mlekovita lub równoważne, tj. zawierające co najmniej 45% tłuszczu w serze,  b. camembert, brie – np. firma Turek, Lactima lub równoważne tj. zawierające co najmniej 55% tłuszczu w serze.	60 g
11. Twarogi 2 rodzaje (twaróg słony półtłusty, grani) firmy Turek, Lactima lub równoważny, tj. ser biały półtłusty, grani, słony	50 g
12. Serki topione smakowe-w krążkach zawierających serki trójkąciki – np. firmy Hochland, Sertop, Lactima lub równoważne, tj. smakowe serki topione w trójkącikach	20 g
13. Świeże warzywa (np. pomidory, świeży ogórek, papryka - krojone rano w dniu serwowania śniadania)	50 g
14. Min. 2 różne dania mięsne na ciepło i 2 różne dania na ciepło z jajek:  a. <u>dania mięsne</u> – (firma Sokołów, Morliny lub równoważna):  <ul style="list-style-type: none"> <li>• kielbaski typu śląska – min 85% mięsa,</li> <li>• kielbasa biała – min 80 % mięsa,</li> <li>• kielbaski białe cienkie – min 90% mięsa,</li> <li>• parówki cienkie – min 50 % mięsa,</li> </ul> <p>Wykonawca zaserwuje ciepłe dania mięsne tak, by nie były napęczniałe wodą i popękane.</p>	120 g



<p>c. <u>dania z jajek</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• omlety,</li> <li>• jajka na miękko,</li> <li>• jaja po wiedeńsku,</li> <li>• jajecznice (1 porcja składa się z 2 jajek z dodatkami typu szynka, boczek, ser, szczypiorek, pomidory).</li> <li>• naleśniki z twarogiem półtłustym</li> </ul>	
<p>15. Jajka gotowane podawane w sosie tatarskim lub majonezowym</p>	<p>1 szt.</p>
<p>16. Tymbaliki drobiowe z czystego mięsa (podawane porcjowo wymiennie na rybne; 40% mięsa w produkcie lub 40 % ryby w produkcie)</p>	<p>40 g</p>
<p>17. Ryba (makrela wędzona, śledź na trzy sposoby) – 1 rodzaj</p>	<p>30 g</p>
<p>18. Ciasta, ciasteczka, babeczki, drożdżówki (min 2 rodzaje)</p>	<p>50 g</p>
<p>19. Dania sezonowe</p>	<p>50 g</p>
<p>20. Kawa zbożowa, kawa bezkofeinowa, kawa naturalna, kawa mielona parzona w ekspresie przelewowym - 5g na 150 ml wody lub ciśnieniowym (Zamawiający nie dopuszcza możliwości serwowania kawy rozpuszczalnej).</p>	<p>250 ml</p>
<p>21. Mleko 3,2% tłuszczu, cukier biały i trzcinowy, cytryna</p>	<p>bez ograniczeń</p>
<p>22. Herbaty czarne, owocowe – min 5 smaków w osobno pakowanych saszetkach do samodzielnego przygotowania (np. firmy Tekkane, Lipton lub równoważna)</p>	<p>bez ograniczeń</p>
<p>23. Wrząca woda w warniku</p>	<p>bez ograniczeń</p>
<p>24. Soki owocowe – 100% soku min 2 smaki (np. pomarańcza, jabłko) – np.</p>	<p>200 ml</p>

firma Tymbark, Hortex, Cappy lub równoważna, tj. soki zawierające 100-procentowy „wsad owocowy”	
---	--