Załącznik nr 6 do Ogłoszenia

**UMOWA NR**

**na świadczenie usług cateringowych**

zawarta w dniu ………………. w Poznaniu pomiędzy:

**Województwem Wielkopolskim** z siedzibą w Poznaniu (61-714) al. Niepodległości 34,
 NIP 778-13-46-888, REGON 631257816 **– Regionalnym Ośrodkiem Polityki Społecznej w Poznaniu**
z siedzibą w Poznaniu (61-731), ul. Nowowiejskiego 11,

reprezentowanym przez:

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

zwanym dalej „Zamawiającym”

a

………………………………………………………….…… z siedzibą w: …………………………………………………………………….., wpisanym/ą do ……………………….…………………………………..…………….……………. prowadzonego przez ……………………………., pod numerem …………………………………………..………………………………………………
o numerze NIP ………………………………………..………….., kapitale zakładowym ………………………… zł
i kapitale wpłaconym ………………………………, reprezentowanym/ą przez: ………………………………………………………....... zwanym/ą w dalszej części umowy „Wykonawcą”

wspólnie zwanymi dalej „Stronami”

w wyniku wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego o nr ROPS.X.3612/2/2020 realizowanego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) na świadczenie usług cateringowych, na rzecz Zamawiającego, zawarta została umowa o następującej treści:

**§ 1**

**Przedmiot zamówienia**

1. Zamawiający zamawia, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć na rzecz Zamawiającego usługi cateringowe dla obsługi spotkań organizowanych przez Zamawiającego, zwanych w dalszej części umowy „*wydarzeniami*” - zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy.
2. Realizacja usług cateringowych odbywać się będzie cyklicznie, w okresie od dnia 01 stycznia 2020 roku do dnia 31 grudnia 2020 roku – zgodnie ze wstępnymi terminami podanymi w harmonogramie rzeczowo-terminowym stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
3. Wykonawca zapewnia, że usługi cateringowe będą świadczone zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do umowy oraz z ofertą Wykonawcy z dnia …………………… i z zachowaniem powszechnie obowiązujących przepisów, w tym w szczególności w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego.
4. Zamawiający zastrzega, iż podane w opisie przedmiotu zamówienia liczby wydarzeń i osób przypisanych dla każdego z nich są liczbami orientacyjnymi i Zamawiający może zrealizować inną liczbę wydarzeń lub inną liczbę uczestników danego wydarzenia.

**§ 2**

**Realizacja przedmiotu zamówienia**

1. Zamawiający, w terminie nie krótszym niż 3 dni przed dniem realizacji usługi cateringowej
w danym miesiącu dla każdego planowanego wydarzenia, złoży u Wykonawcy zamówienie na formularzu zlecenia usługi cateringowej, stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, wskazując dokładne miejsce, adres i termin realizacji usługi cateringowej, numer pakietu, liczbę uczestników poszczególnego wydarzenia, plan wydarzenia, a w przypadku zamówienia w ramach pakietów obiadowych, wybrane zestawy menu (spośród wskazanych w opisie przedmiotu zamówienia
lub innych, zaproponowanych przez Wykonawcę, a zaakceptowanych przez Zamawiającego).
2. Wykonawca najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu od Zamawiającego formularza zlecenia usługi cateringowej potwierdzi jego przyjęcie drogą elektroniczną.
3. Zamawiający, w przypadku zaistnienia szczególnych okoliczności lub w przypadkach niemożliwych do przewidzenia, może zmienić miejsce i termin wykonania poszczególnej usługi cateringowej oraz liczbę uczestników wydarzenia, na rzecz których będzie wykonywana poszczególna usługa, informując o tym Wykonawcę nie później niż na 24 godziny przed terminem rozpoczęcia realizacji usługi. Zmiany dokonane w tym trybie nie są traktowane jak zmiany umowy.
4. Wykonawca jest zobowiązany do zachowania w poufności materiałów i informacji, które uzyskał
w związku z realizacją przedmiotu zamówienia, które nie mają charakteru informacji jawnej. Powyższe zobowiązanie dotyczące zachowania poufności obejmuje również pracowników Wykonawcy i osób trzecich uczestniczących w realizacji przedmiotu zamówienia po stronie Wykonawcy.
5. Wykonawca zobowiązuje się w celu i na czas realizacji przedmiotu zamówienia, zatrudnić osoby wykluczone społecznie – zgodnie z ofertą z dnia ………………………….. *(uzupełnienie w zależności od oferty*). Realizacja i kontrola tego zobowiązania będzie odbywała się w następujący sposób:
	1. wykonawca oświadczy w protokole odbioru poszczególnej usługi cateringowej, że przy realizacji poszczególnej usługi zamówienie realizowały lub uczestniczyły w realizacji zamówienia
	w sposób pośredni lub bezpośredni osoby społecznie wykluczone zdeklarowane w ofercie Wykonawcy lub
	2. Wykonawca okaże do wglądu Zamawiającego lub przekaże Zamawiającemu kopię dokumentów potwierdzających realizację przedmiotu zamówienia przy udziale lub współudziale osób społecznie wykluczonych, poprzez odpowiednie dla danej kategorii osób dokumenty ( umowę o pracę, orzeczenie o stopnia niepełnosprawności, dokumenty z powiatowego urzędu pracy
	i inne) – z zachowaniem zasad i przepisów RODO lub
	3. Wykonawca może składać przedstawicielowi Zamawiającemu kwartalne wykazy osób wykluczonych społecznie realizujących przedmiot zamówienia dla Zamawiającego, z zachowaniem zasad przepisów RODO, przy czym wykaz ten winien być podpisany przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy
	4. Zamawiający, przy zleceniu każdej usługi cateringowej, może żądać dokumentów, o których mowa w pkt 2, w celu weryfikacji poprawności realizacji umowy lub powzięcia wątpliwości co do udziału osób społecznie wykluczonych przy realizacji poszczególnych osób wykluczonych społecznie, a Wykonawca jest zobowiązany dokumenty te przekazać,
	5. w przypadku, gdy Wykonawca w trakcie realizacji zamówienia, utracił możliwość realizacji zamówienia przy pomocy osób wykluczonych społecznie, zobowiązany jest podjąć działania do zatrudnienia innych osób o podobnym statusie, co winien wykazać Zamawiającemu poprzez przekazanie stosownych dokumentów (zgłoszenia do powiatowego urzędu pracy, PFRON, lub inne); Wykazanie przez Wykonawcę podjętych działań w pozyskaniu do pracy osób wykluczonych społecznie do realizacji zamówienia wyłącza możliwość naliczenia kary umownej w wysokości, o której mowa w § 5 ust. 3 pkt 2 umowy.
6. Naruszenie obowiązków przez Wykonawcę określonych w ust. 5 pkt 1-4 umowy może spowodować naliczenie kary umownej w wysokości określonej w § 5 ust. 3 pkt 2 umowy, za każdy przypadek zaniechania przez Wykonawcę wykonania postanowień umowy.

*(ust. 5 i ust.6 będą miały zastosowanie w przypadku kiedy w ofercie Wykonawcy zostało spełnione kryterium dotyczące zatrudnienia osób społecznie wykluczonych)*

**§ 3**

**Warunki płatności**

1. Całkowitą wartość przedmiotu zamówienia stanowi wynagrodzenie w kwocie ……………..………………. zł netto, wraz z podatkiem VAT o stawce ……….…. %, wynagrodzenie brutto wynosi ………………………………………………….. (słownie:……………………………….……………………….), zgodnie z ofertą Wykonawcy z dnia ………………………………………………….
2. Wynagrodzenie o którym mowa w ust. 1, stanowi maksymalną wartość zobowiązania Zamawiającego wobec Wykonawcy i będzie płatne przelewem każdorazowo po wykonaniu przez Wykonawcę poszczególnej usługi cateringowej zgodnie z przedmiotem zamówienia, na wskazany przez Wykonawcę na fakturze rachunek bankowy zgłoszony do rejestru Ministra Finansów tzw. białej listy podatników, w terminie 14 dni, licząc od dnia dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo sporządzonej faktury VAT do siedziby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu
ul. Nowowiejskiego 11.
3. Strony ustalają, że rozliczenie i wystawienie faktury nastąpi po zrealizowaniu każdej usługi cateringowej dla jednego wydarzenia, a wynagrodzenie zostanie naliczone jako iloczyn ceny jednostkowej dla jednej osoby przewidzianej dla każdego pakietu i faktycznej liczby osób korzystających z usługi cateringowej podczas wydarzenia, przy czym podstawą wystawienia każdej faktury jest podpisanie protokołu, o którym mowa w ust 6.
4. Wykonawca zobowiązuje się do wystawienia faktury o której mowa w ust. 2 i ust. 3 na:

Województwo Wielkopolskie

al. Niepodległości 34, 61-714 Poznań

NIP 778-13-46-888

Regionalny Ośrodek Polityki Społecznej w Poznaniu

Ul. Nowowiejskiego 11, 61-731 Poznań

1. Faktura VAT zostanie dostarczona Zamawiającemu do siedziby Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu, ul. Nowowiejskiego 11, 61-731 Poznań.
2. Wykonanie przedmiotu umowy zostanie każdorazowo potwierdzone poprzez podpisanie przez osoby realizujące „wydarzenia”, protokołu wykonania poszczególnej usługi, stanowiącego załącznik nr 4 do umowy, który będzie stanowił podstawę do wystawienia faktury VAT. Podpisanie protokołu następować będzie każdorazowo po wykonaniu usługi cateringowej dla danego „wydarzenia”.
3. Wykonawca oświadcza, że wynagrodzenie określone w ust. 1 pozostanie niezmienione w okresie realizacji umowy oraz zapewnia, że wynagrodzenie obejmuje wszystkie koszty związane
z realizacją przedmiotu umowy, w tym koszty podatku od towarów i usług VAT.
4. Wszelkie rozliczenia między Stronami odbywają się w polskich złotych. Za termin zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się datę obciążenia przez bank rachunku Zamawiającego.

**§ 4**

**Osoby do kontaktów**

* + 1. Osobami uprawnionymi ze strony Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcą w sprawie realizacji przedmiotu umowy, w tym do składania formularza zleceń usług cateringowych jest:
1. …………………………………………………………………………………………………………………………………………………
tel. …………………………….., fax: ……………………………, e-mail:…………………..………………………………,
2. ……………………………………………………………………………………………………………………………………………….,
tel. …………………………….., fax: ……………………………., e-mail: ……………………………..……………………
	* 1. Osobą uprawnioną ze strony Wykonawcy do kontaktów z Zamawiającym, w tym do odbioru formularza zleceń usług cateringowych i podpisania protokołu odbioru usług cateringowych jest …………….………………………………………………………….tel.…….. fax ………………e-mail ………

**§ 5**

**Kary umowne**

1. Zamawiającemu przysługuje prawo przeprowadzania doraźnych kontroli jakości realizowania usług cateringowych w miejscu realizacji danej usługi cateringowej lub na podstawie dokumentacji fotograficznej sporządzonej przez pracowników ROPS biorących udział w wydarzeniach wskazanych w załączniku nr 2 do umowy.
2. W przypadku uchybień wykazanych podczas kontroli Zamawiającemu przysługuje prawo naliczenia kar umownych, o których mowa w ust. 3.
3. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w wysokości:
4. 100 % wartości wynagrodzenia wynikającego z zamówienia konkretnej usługi, złożonego Wykonawcy na formularzu zlecenia usługi cateringowej wg załącznika nr 3 do umowy, za niewykonanie danej usługi cateringowej,
5. 30 % wartości wynagrodzenia wynikającego z zamówienia konkretnej usługi, złożonego Wykonawcy na formularzu zlecenia usługi cateringowej wg załącznika nr 3 do umowy, za każde

uchybienie w realizacji przedmiotu umowy wskazane w protokole wykonania usług cateringowych, o którym mowa w § 3 ust. 6 umowy.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącenia naliczonych kar umownych, o których mowa
w ust. 3, z wynagrodzenia Wykonawcy. Skutkiem potrącenia będzie odpowiednie umniejszenie wypłacanego Wykonawcy wynagrodzenia, po uprzednim, pisemnym powiadomieniu Wykonawcy o wysokości i sposobie wyliczenia kar umownych oraz o dokonanym potrąceniu.
2. Zamawiający może dochodzić odszkodowania przewyższającego wysokość kar umownych.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym w przypadku powtarzającego się nienależytego wykonywania przedmiotu umowy. Przez nienależyte wykonanie umowy Strony rozumieją niewykonanie przynajmniej jednego zamówienia lub powtarzające się uchybienia , o których mowa w ust. 2
4. W przypadku rozwiązania umowy w trybie, o którym mowa w ust. 6, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę w wysokości 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1.

**§ 6**

**Zmiany umowy**

* + 1. Zamawiający może dokonać zwiększenia wynagrodzenia, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy, jeżeli kwota przypadająca na finansowanie wydarzenia, przekroczy wartość maksymalną określoną w § 3 ust. 1 umowy – umowa może być zmieniona wyłączenie o wartość pozwalającą na sfinansowanie wydarzenia w całości.
		2. Zamawiający dopuszcza zmianę sposobu realizacji zamówienia, jeżeli w trakcie jej realizacji pojawi się konieczność dostosowania sposobu świadczenia usługi cateringowej do nowych
		i nieprzewidzianych, na etapie zawarcia umowy okoliczności, bez zmiany których wykonanie
		 lub realizacja zamówienia będzie utrudniona lub niemożliwa. Zmiana w tym zakresie nastąpi po uzgodnieniu warunków przez przedstawicieli obu Stron, z zastrzeżeniem, że zmiana nie naruszy
		w sposób istotny warunków niniejszej umowy.

**§ 7**

**Postanowienia dodatkowe i końcowe**

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, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy z Wykonawcą najpóźniej do dnia rozpoczęcia świadczenia usługi cateringowej, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zamawiającego utraci on możliwość finansowania przedmiotu zamówienia.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego oraz przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych.
4. Strony dopuszczają możliwość wprowadzenia zmian w umowie wynikających ze zmian przepisów prawa związanych z przedmiotem zamówienia.
5. Wszelkie spory powstałe pomiędzy Stronami wynikające z niniejszej umowy lub z nią związane, nie dające się rozwiązać w sposób polubowny będą rozstrzygane przez właściwy sąd powszechny
w Poznaniu.
6. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden otrzymuje Wykonawca, a dwa Zamawiający.

 **Zamawiający Wykonawca**

Załącznik nr 1 do umowy

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych **w 11 pakietach**, których opis przedstawia tabela poniżej:

|  |  |
| --- | --- |
| Nr pakietu | Opis pakietu - cateringu |
| pakiet 1  | Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego po 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna, zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę) do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os., woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku (z cytryną i bez) lub w butelce 500 ml/os., dodatki: cukier (15 gr. na osobę.), mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę) |
| pakiet 2 | soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min. 300 ml/os.) |
| pakiet 3 | a) mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuz po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę |
| b) warzywa podawane w słupkach typu marchew, papryka, ogórek, seler naciowy oraz pomidory koktajlowe - min. 250 g/os. Podane z dipem jogurtowym/ziołowym /pomidorowym/hummusem min 50g na osobę |
| pakiet 4 | a)mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 2 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 200 g ciasta na osobę  |
| b) Mix ciasto bankietowe pieczone 2 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszonką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe - min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka) |
| pakiet 5\*  | Zestaw obiadowy – każdorazowo przy składaniu zamówienia na poszczególną usługę cateringową, zostaną wskazane w zamówieniu trzy wybrane zestawy obiadowe (dwa zestawy mięsne i jeden zestaw jarski). |
| Przykładowe zestawy obiadowe\*:  |
| DANIA MIĘSNE |
| Zestaw 1: Kotlet de volaille (150-170 g), ziemniaki opiekane (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
|  Zestaw 2: zrazy wieprzowe/wołowe w sosie myśliwskim (150-170 g), kasza jęczmienna/gryczana/pęczak (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| Zestaw 3: boeuf-strogonow (150-170 g), kluski kładzione/śląskie/kopytka/kluski francuskie (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.),  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Zestaw 4: łosoś / dorsz / sola pieczona (150-170 g), ziemniaki zapiekane z ziołami (150 g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| DANIA JARSKIE |
| Zestaw 5: mix pierogów: ruskie, z kapustą i grzybami, ze szpinakiem, z soczewicą, z kaszą gryczaną i serem - okraszone cebulką, bez dodatków mięsnych (po 6 szt. na osobę), soki owocowe 100 % (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| Zestaw 6: danie jednogarnkowe: makaron/ kasza/ryż (100 g) z warzywami (min. 200 g) i sosem lub pesto, soki 100 % (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
|   | Zestaw 7: ziemniaki/kasza/ryż (100 g) kotlet wegański (soczewica/ciecierzyca /soja/warzywne - 150/170g), mix surówek/warzywa gotowane (210 g łącznie na osobę trzy rodzaje dodatków z każdego rodzaju min. 70 g na osobę), soki 100% (2 rodzaje), woda mineralna podana w dzbankach z cytryną (min. 300 ml/os.), |
| pakiet 6 | Zupa krem pomidorowy/dyniowy/z białych warzyw/ z zielonego groszku/brokułowy 350 ml z paluszkami grissini (2 sztuki na osobę) lub grzankami (2 sztuki na osobę) gramatura grzanek 50-100 g serwowane oddzielnie |
| pakiet 7 | Serwis kanapkowy obejmujący: kanapki bankietowe (różne rodzaje chleba – pumpernikiel, pszenny, razowy, Z WYŁĄCZENIEM CHLEBA TOSTOWEGO!!!), z masłem 82%, wędliną, mięsem, rybą, serami - rolada ustrzycka, brie, camembert, pastami warzywnymi i dodatkami warzywnymi jak sałata, pomidorki koktajlowe, papryka oliwki, ogórek zielony i pastami majonez, pasta z awokado, - min. 4 szt./os. (po dwie z mięsem i dwie wegetariańskie), |
| pakiet 8 | Serwis sałatkowy 2 rodzaje (w tym jeden rodzaj wegetariański a drugi z mięsem lub rybą) - każda min. 150 g na osobę, porcjowane na każdą osobę spotkania podawane w pucharkach szklanych z sosem jogurtowym/vinegret/oliwą |
| pakiet 9 | Zakąski bankietowe babeczki kruche na słono z pastami warzywnymi i pralinami na wytrawnie, mini tarty z mięsem, tartinki z ciasta francuskiego nadziewane pastą ze szpinaku lub oliwek, mini ptysie z pastą z awokado, tortilla z nadzieniem z kurczaka i warzyw (3 sztuki na osobę), |
| pakiet 10 | Woda mineralna z cytryną serwowana przez dyspensery lub w dzbankach lub butelkowana gazowana i niegazowana (500 ml/os) |

|  |  |
| --- | --- |
| pakiet 11 | Przerwa kawowa ciągła (uzupełniana podczas dnia w godzinach wskazanych przez Zamawiającego) powinna się składać przynajmniej z: • mix ciast pieczonych 3 rodzaje ciast pieczone - zamiennie z gatunków: sernik, jabłecznik, drożdżowe z owocem sezonowym, ciasto czekoladowe min. 4 kawałki ciasta na osobę (min. 100 g jeden kawałek ciasta) łącznie 400 g ciasta na osobę lub Ciasto bankietowe pieczone 3 rodzaje ciastek - drożdżówka: z owocem, budyniem, kruszonką, rogaliki z masą orzechową lub powidłami, babeczki, mini pączki serowe min. 4 sztuki na osobę (min. 75 g jedna sztuka)• świeże owoce - mix owoców sezonowych (winogrona – 100 gr/os., jabłka, gruszki po 1szt/ os.) i południowe - banany, pomarańcze, mandarynki, kiwi (po 1szt./ os.) lub melon, arbuz po 200gr/os. Owoce umyte, poporcjowane, przygotowane do konsumpcji. Minimum 3 rodzaje owoców na osobę•Napoje: - do wyboru przez uczestników: Kawa z ekspresu ciśnieniowego lub przelewowego po 400 ml/os., mix herbat (min. 4 rodzaje w tym czarna , zielona, ziołowa lub owocowa - min. 2 torebki na osobę)do samodzielnego zaparzenia wodą przygotowaną w urządzeniu typu warniku 400 ml napoju /os), - soki 100 % (2 rodzaje: jabłkowy, pomarańczowy), podane w dzbankach (min 300 ml/os.)- woda mineralna gazowana i niegazowana – podana w szklanym dzbanku lub w butelce (500 ml/os.)• dodatki: cukier (15 gr. na oobę.) , mleko krowie (50 ml na osobę), mleko roślinne (50 ml na osobę) cytryna (plasterek na osobę)  |

1. Obszarem realizacji usług cateringowych jest subregion leszczyński województwa wielkopolskie go w skład którego wchodzą powiat: gostyński, grodziski, kościański, leszczyński, m. Leszno, międzychodzki, nowotomyski, rawicki, wolsztyński. Konkretne adresy zostaną podane przez Zamawiającego minimum 3 dni przed terminem realizacji poszczególnej usługi cateringowej. Poszczególne wydarzenia, do których dostarczany będzie catering będą odbywać się **pomiędzy godzinami 8.00 a 21.00**.
2. Zakres usług – organizacji spotkań na rzecz Zamawiającego, liczba osób, dla których winny być zorganizowane spotkania oraz wstępne terminy ich organizacji określone są w Załączniku nr 2 do Ogłoszenia – Wstępnym harmonogramie terminowo -rzeczowym. Dowóz posiłków będzie odbywał się tylko w obrębie tego subregionu, którego dotyczyła oferta Wykonawcy
3. Zamawiający dopuszcza możliwość nałożenia się terminów spotkań różnych grup.
4. Kody CPV:

55300000-3 Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków,

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków,

55521200-0 Usługi dowożenia posiłków.

1. Realizując zamówienie, Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do:
	1. zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłków w formie cateringu odbywało się zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa (w szczególności dotyczącymi wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejsc przygotowania posiłków, oraz środków transportu wykorzystywanych przy realizacji usługi), a także w sposób estetyczny (np. czysta, nieuszkodzona zastawa stołowa),
	z zachowaniem zasad i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia zbiorowego;
	2. odpowiedniego przygotowania miejsca wskazanego przez Zamawiającego, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej prawidłowej realizacji, także dla osób niepełnosprawnych;
	3. dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusów, serwetek, serwetników, zastawy stołowej, serwisu do kawy i herbaty, stołów cateringowych
	i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy
	i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.); Stoły cateringowe lub koktajlowe Wykonawca ma obowiązek dostarczyć jedynie przy braku takiego wyposażenia na Sali, w której organizowane jest spotkanie.
	4. zapewnienia obsługi, w tym kucharskiej i kelnerskiej, na właściwym poziomie, zgodnym
	z zasadami w tym zakresie obowiązującymi oraz takiego rozplanowania wykonania usługi, aby każdorazowo została ona zrealizowana bez zakłóceń, zgodnie z przedstawionym programem oraz aby sposób realizacji usługi był odpowiedni do rangi konkretnego spotkania;
	5. uprzątnięcia pomieszczenia, w którym będzie świadczona usługa i doprowadzenia go
	do stanu pierwotnego, usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
	6. transport posiłków do miejsc docelowych z zachowaniem zasad i przepisów transportu żywności.
2. Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą wobec Zamawiającego i osób trzecich
za szkody powstałe w wyniku niewłaściwej realizacji umowy, w szczególności w przypadku zatruć jednostkowych lub zbiorowych.
3. Zamawiający ma prawo do kontroli fotograficznej przygotowanych posiłków –zwłaszcza „wyglądu zewnętrznego dań” oraz „wyglądu stołu”. Zamawiający porówna zdjęcia wykonanych próbek w czasie oceny ofert z dokumentacją fotograficzną potraw przygotowanych w trakcie realizacji umowy.

Załacznik nr 2 do umowy

**Wstępny harmonogram terminowo rzeczowy (taki sam jak załącznik nr 2 do Ogłoszenia)**

Załącznik nr 3 do umowy

**Formularz zlecenia usługi cateringowej**

**nr …………. z dnia ……………………….**

na potrzeby …………………….

Na usługę w pakiecie nr ………………….

Termin realizacji usługi cateringowej \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Adres realizacji usługi cateringowej \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Liczba osób\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Wybrane zestawy menu: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Dane kontaktowe (telefon) osoby zamawiającej ……………………………………………………

Wartość zamówienia……………………………………………………………………………………………

Załącznik nr 4 do umowy

**Protokołu odbioru poszczególnej usługi cateringowej**

wykonanej przez ………………………………………………………………………………

dla

**Województwa Wielkopolskiego – Regionalnego Ośrodka Polityki Społecznej w Poznaniu**

**ul. Nowowiejskiego 11**

**61-731 Poznań**

zgodnie z zamówieniem nr ……………. z dnia ……………......................... 20……. r.

sporządzony w składzie:

Przedstawiciel Zamawiającego Przedstawiciel Wykonawcy

poświadcza się wykonanie usługi cateringowej podczas wydarzenia:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ w dniu\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_dla \_\_\_\_ osób.

Wykonane usługi przyjmuje się bez zastrzeżeń\*) / stwierdza się zastrzeżenia\*)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Realizacja zamówienia obywała się przy udziale\*/bez udziału osób społecznie wykluczonych\*

Uwagi

…………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Na tym Protokół zakończono.

Podpisy

Przedstawiciel Zamawiającego Przedstawiciel Wykonawcy

…………………………………… ………………………………..

\*) niepotrzebne skreślić