



Unia Europejska

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej

2, rue Mercier, 2985 Luxembourg, Luksemburg

Faks: +352 29 29 42 670

E-mail: ojs@publications.europa.eu

Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

Ogłoszenie o zamówieniu

(Dyrektywa 2004/18/WE)

Sekcja I : Instytucja zamawiająca

I.1) Nazwa, adresy i punkty kontaktowe:

Oficjalna nazwa: [Opolska Wojewódzka Komenda Ochotniczych Hufców Pracy](#)

Krajowy numer identyfikacyjny: *(jeżeli jest znany)*

Adres pocztowy: [ul. Armii Krajowej 4](#)

Miejscowość: [Opole](#)

Kod pocztowy: [45-071](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Punkt kontaktowy:

Tel.: [+48 774538882](#)

Osoba do kontaktów: [Marta Haręza](#)

E-mail: logistyk@ohp.opole.pl

Faks: [+48 774560032](#)

Adresy internetowe: *(jeżeli dotyczy)*

Ogólny adres instytucji zamawiającej/ podmiotu zamawiającego: *(URL)* <http://www.opolska.ohp.pl/>

Adres profilu nabywcy: *(URL)*

Dostęp elektroniczny do informacji: *(URL)*

Elektroniczne składanie ofert i wniosków o dopuszczenie do udziału: *(URL)*

Więcej informacji można uzyskać pod adresem

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e) Inny (proszę wypełnić załącznik A.I)

Specyfikacje i dokumenty dodatkowe (w tym dokumenty dotyczące dialogu konkurencyjnego oraz dynamicznego systemu zakupów) można uzyskać pod adresem

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e) Inny (proszę wypełnić załącznik A.II)

Oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu należy przesyłać na adres

Powyższy(-e) punkt(-y) kontaktowy(-e) Inny (proszę wypełnić załącznik A.III)

I.2) Rodzaj instytucji zamawiającej

Ministerstwo lub inny organ krajowy lub federalny, w tym jednostki regionalne i lokalne

Agencja/urząd krajowy lub federalny

Organ władzy regionalnej lub lokalnej

Agencja/urząd regionalny lub lokalny

Podmiot prawa publicznego

Instytucja/agencja europejska lub organizacja międzynarodowa

Inna: *(proszę określić)*

[Państwowa jednostka budżetowa](#)

I.3) Główny przedmiot lub przedmioty działalności

- Ogólne usługi publiczne
- Obrona
- Porządek i bezpieczeństwo publiczne
- Środowisko
- Sprawy gospodarcze i finansowe
- Zdrowie
- Budownictwo i obiekty komunalne
- Ochrona socjalna
- Rekreacja, kultura i religia
- Edukacja
- Inny: *(proszę określić)*

OHP Opole

I.4) Udzielenie zamówienia w imieniu innych instytucji zamawiających

Instytucja zamawiająca dokonuje zakupu w imieniu innych instytucji zamawiających:

tak nie

więcej informacji o tych instytucjach zamawiających można podać w załączniku A

Sekcja II : Przedmiot zamówienia

II.1) Opis :

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą :

Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

II.1.2) Rodzaj zamówienia oraz lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług :

Wybrać wyłącznie jedną kategorię – roboty budowlane, dostawy lub usługi – która najbardziej odpowiada konkretnemu przedmiotowi zamówienia lub zakupu

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="radio"/> Roboty budowlane | <input type="radio"/> Dostawy | <input checked="" type="radio"/> Usługi |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie | <input type="radio"/> Kupno | Kategoria usług: nr: 17 |
| <input type="checkbox"/> Zaprojektowanie i wykonanie | <input type="radio"/> Dzierżawa | Zob. kategorie usług w załączniku |
| <input type="checkbox"/> Wykonanie, za pomocą dowolnych środków, obiektu budowlanego odpowiadającego wymogom określonym przez instytucję zamawiającą | <input type="radio"/> Najem | C1 |
| | <input type="radio"/> Leasing | |
| | <input type="radio"/> Połączenie powyższych form | |

Główne miejsce lub lokalizacja robót budowlanych, miejsce realizacji dostawy lub świadczenia usług :

Opole, Kędzierzyn-Koźle, Brzeg, Nysa, Prudnik, Głubczyce, Namysłów, Kluczbork

Kod NUTS: PL52

II.1.3) Informacje na temat zamówienia publicznego, umowy ramowej lub dynamicznego systemu zakupów (DSZ):

- Ogłoszenie dotyczy zamówienia publicznego
- Ogłoszenie dotyczy zawarcia umowy ramowej
- Ogłoszenie dotyczy utworzenia dynamicznego systemu zakupów (DSZ)

II.1.4) Informacje na temat umowy ramowej : (jeżeli dotyczy)

- Umowa ramowa z kilkoma wykonawcami
- Umowa ramowa z jednym wykonawcą

Liczba :

albo

(jeżeli dotyczy) liczba maksymalna : uczestników planowanej umowy ramowej

Czas trwania umowy ramowej

Okres w latach : albo w miesiącach :

Uzasadnienie dla umowy ramowej, której czas trwania przekracza okres czterech lat :

Szacunkowa całkowita wartość zakupów w całym okresie obowiązywania umowy ramowej (jeżeli dotyczy, proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

Szacunkowa wartość bez VAT : Waluta :

albo

Zakres: między : : i : : Waluta :

Częstotliwość oraz wartość zamówień, które zostaną udzielone : (jeżeli jest znana)

II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu :

Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Przedmiot zamówienia został podzielony na osiem niezależnych zadań tj. części:

- Zadanie nr 1 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Opolu
- Zadanie nr 2 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kędzierzynie-Koźlu
- Zadanie nr 3 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Brzegu
- Zadanie nr 4 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Nysie
- Zadanie nr 5 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Prudniku
- Zadanie nr 6 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kluczborku
- Zadanie nr 7 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Głubczycach
- Zadanie nr 8 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Namysławie

II.1.6) Wspólny Słownik Zamówień (CPV) :

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	55520000	
Dodatkowe przedmioty	55320000	

II.1.7) Informacje na temat Porozumienia w sprawie zamówień rządowych (GPA) :

Zamówienie jest objęte Porozumieniem w sprawie zamówień rządowych (GPA) : tak nie

II.1.8) Części: (w celu podania szczegółów o częściach zamówienia należy wykorzystać załącznik B tyle razy, ile jest części zamówienia)

To zamówienie podzielone jest na części: tak nie

(jeżeli tak) Oferty można składać w odniesieniu do

tylko jednej części

jednej lub więcej części

wszystkich części

II.1.9) Informacje o ofertach wariantowych:

Dopuszcza się składanie ofert wariantowych : tak nie

II.2) Wielkość lub zakres zamówienia :

II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres : (w tym wszystkie części, wznowienia i opcje, jeżeli dotyczy)

(jeżeli dotyczy, proszę podać wyłącznie dane liczbowe)

Szacunkowa wartość bez VAT : Waluta :

albo

Zakres: między : : i : : Waluta :

II.2.2) Informacje o opcjach : (jeżeli dotyczy)

Opcje : tak nie

(jeżeli tak) Proszę podać opis takich opcji :

(jeżeli jest znany) Wstępny harmonogram wykorzystania tych opcji :
w miesiącach : albo w dniach : (od udzielenia zamówienia)

II.2.3) Informacje o wznowieniach : *(jeżeli dotyczy)*

Jest to zamówienie podlegające wznowieniu: tak nie

Liczba możliwych wznowień: *(jeżeli jest znana)* albo Zakres: między : i:

(jeżeli są znane) W przypadku odnawialnych zamówień na dostawy lub usługi, szacunkowe ramy czasowe kolejnych zamówień:

w miesiącach: albo w dniach: (od udzielenia zamówienia)

II.3) Czas trwania zamówienia lub termin realizacji:

Okres w miesiącach : 8 albo w dniach: (od udzielenia zamówienia)

albo

Rozpoczęcie: (dd/mm/rrrr)

Zakończenie: (dd/mm/rrrr)

Sekcja III : Informacje o charakterze prawnym, ekonomicznym, finansowym i technicznym

III.1) Warunki dotyczące zamówienia:

III.1.1) Wymagane wadia i gwarancje: *(jeżeli dotyczy)*

Nie jest wymagane wniesienie wadium (w związku z art. 5 ust. 1 Pzp).

III.1.2) Główne warunki finansowe i uzgodnienia płatnicze i/lub odniesienie do odpowiednich przepisów je regulujących:

III.1.3) Forma prawna, jaką musi przyjąć grupa wykonawców, której zostanie udzielone zamówienie: *(jeżeli dotyczy)*

6.7 Oferty wspólne

Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia (np. jako konsorcjum, spółka cywilna). W takim przypadku ich oferta musi spełniać następujące wymagania:

6.7.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ustanowią pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

6.7.2 Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

6.7.3 Jeżeli oferta Wykonawców, wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, została wybrana, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.

6.7.4 Wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą wyłącznie z pełnomocnikiem (liderem konsorcjum).

6.7.5 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają dokumenty lub oświadczenia, z których treści wynikać będzie, że razem/łącznie spełniają warunki udziału w postępowaniu wynikające z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 2 do SIWZ).

6.7.6 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (konsorcjum lub spółka cywilna) składają oddzielnie oświadczenia o nie podleganiu wykluczeniu z art. 24 ust. 1 Pzp (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 3 do SIWZ) oraz oddzielnie listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej (wzór oświadczenia stanowi zał. nr 4 do SIWZ).

III.1.4) Inne szczególne warunki: *(jeżeli dotyczy)*

Wykonanie zamówienia podlega szczególnym warunkom : tak nie

(jeżeli tak) Opis szczególnych warunków:

III.2) Warunki udziału:

III.2.1) Sytuacja podmiotowa wykonawców, w tym wymogi związane z wpisem do rejestru zawodowego lub handlowego:

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny spełniania wymogów:

5. Opis warunków udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków

5.1 Warunki:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zgodnie z art. 22 ustawy spełniają warunki, dotyczące:

5.1.1 posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.2 posiadania wiedzy i doświadczenia;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.3 dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ)

5.1.4 sytuacji ekonomicznej i finansowej

Zamawiający nie stawia szczególnych wymagań w zakresie spełniania tego warunku. Wykonawca potwierdza spełnianie tego warunku poprzez złożenie oświadczenia (wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ).

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu

6.1 W celu potwierdzenia spełniania warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Wykonawca przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązany jest załączyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 2 do SIWZ.

6.2 W celu wykazania spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp składają oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia, wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ,

6.3 W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5) i art. 24b ust. 3 ustawy Pzp Wykonawcy przystępujący do niniejszego postępowania zobowiązani są złożyć listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów albo informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej wg załączonego wzoru nr 4 do SIWZ.

6.4 Podmioty zagraniczne

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w zakresie wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy należy złożyć oświadczenie wg wzoru na załączniku nr 3 do SIWZ.

6.5 Zawartość oferty - oświadczenia i dokumenty niezbędne do przeprowadzenia postępowania

6.5.1 wypełniony formularz ofertowy, wg wzoru na załączniku nr 1 do SIWZ,

6.5.2 pełnomocnictwo podmiotów występujących wspólnie (jeżeli dotyczy),

6.5.3 dokumenty i oświadczenia, o których mowa w pkt 6.1 - 6.4 niniejszej SIWZ,

6.6 Forma dokumentów

Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczone przez Wykonawcę.

III.2.2) Zdolność ekonomiczna i finansowa:

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny Minimalny poziom ewentualnie wymaganych spełniania wymogów: *standardów: (jeżeli dotyczy)*

III.2.3) Kwalifikacje techniczne:

Informacje i formalności konieczne do dokonania oceny Minimalny poziom ewentualnie wymaganych spełniania wymogów: standardów: *(jeżeli dotyczy)*

III.2.4) Informacje o zamówieniach zastrzeżonych: *(jeżeli dotyczy)*

- Zamówienie jest zastrzeżone dla zakładów pracy chronionej
- Realizacja zamówienia jest zastrzeżona w ramach programów pracy chronionej

III.3) Specyficzne warunki dotyczące zamówień na usługi:

III.3.1) Informacje dotyczące określonego zawodu:

Świadczenie usługi zastrzeżone jest dla określonego zawodu: tak nie

(jeżeli tak) Odniesienie do odpowiednich przepisów ustawowych, wykonawczych lub administracyjnych :

III.3.2) Osoby odpowiedzialne za wykonanie usługi:

Osoby prawne powinny wskazać nazwiska oraz kwalifikacje zawodowe osób odpowiedzialnych za wykonanie usługi: tak nie

Sekcja IV : Procedura

IV.1) Rodzaj procedury:

IV.1.1) Rodzaj procedury:

- Otwarta
 Ograniczona
 Ograniczona przyspieszona Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:

- Negocjacyjna Niektórzy kandydaci zostali już zakwalifikowani (w stosownych przypadkach w ramach niektórych rodzajów procedur negocjacyjnych) : tak nie
(jeżeli tak, należy podać nazwy i adresy zakwalifikowanych już wykonawców w sekcji VI.3 Informacje dodatkowe)

- Negocjacyjna przyspieszona Uzasadnienie wyboru procedury przyspieszonej:

- Dialog konkurencyjny

IV.1.2) Ograniczenie liczby wykonawców, którzy zostaną zaproszeni do składania ofert lub do udziału:

(procedura ograniczona i negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Przewidywana liczba wykonawców:

albo

Przewidywana minimalna liczba: i (jeżeli dotyczy) liczba maksymalna

Obiektywne kryteria wyboru ograniczonej liczby kandydatów:

IV.1.3) Zmniejszenie liczby wykonawców podczas negocjacji lub dialogu: (procedura negocjacyjna, dialog konkurencyjny)

Zastosowanie procedury etapowej w celu stopniowego zmniejszania liczby omawianych rozwiązań lub negocjowanych ofert : tak nie

IV.2) Kryteria udzielenia zamówienia

IV.2.1) Kryteria udzielenia zamówienia (proszę zaznaczyć właściwe pole (pola))

- Najniższa cena

albo

- Oferta najkorzystniejsza ekonomicznie z uwzględnieniem kryteriów

kryteria określone poniżej (kryteria udzielenia zamówienia powinny zostać podane wraz z wagą lub w kolejności od najważniejszego do najmniej ważnego, w przypadku gdy przedstawienie wag nie jest możliwe z oczywistych przyczyn)

kryteria określone w specyfikacjach, w zaproszeniu do składania ofert lub negocjacji lub w dokumencie opisowym

Kryteria	Waga	Kryteria	Waga
1.		6.	
2.		7.	
3.		8.	

Kryteria	Waga	Kryteria	Waga
4.		9.	
5.		10.	

IV.2.2) Informacje na temat aukcji elektronicznej

Wykorzystana będzie aukcja elektroniczna tak nie

(jeżeli tak, jeżeli dotyczy) Proszę podać dodatkowe informacje na temat aukcji elektronicznej:

IV.3) Informacje administracyjne:

IV.3.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą: (jeżeli dotyczy)

DW 19/2014

IV.3.2) Poprzednie publikacje dotyczące tego samego zamówienia:

tak nie

(jeżeli tak)

Wstępne ogłoszenie informacyjne Ogłoszenie o profilu nabywcy

Numer ogłoszenia w Dz.U.: _____ z dnia: _____ (dd/mm/rrrr)

Inne wcześniejsze publikacje (jeżeli dotyczy)

IV.3.3) Warunki otrzymania specyfikacji, dokumentów dodatkowych lub dokumentu opisowego: (w przypadku dialogu konkurencyjnego)

Termin składania wniosków dotyczących uzyskania dokumentów lub dostępu do dokumentów

Data: _____ Godzina: _____

Dokumenty odpłatne tak nie

(jeżeli tak, proszę podać wyłącznie dane liczbowe) Podać cenę: _____ Waluta: _____

Warunki i sposób płatności:

IV.3.4) Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Data: 03/11/2014 Godzina: 12:00

IV.3.5) Data wysłania zaproszeń do składania ofert lub do udziału zakwalifikowanym kandydatom: (jeżeli jest znana, w przypadku procedur ograniczonej i negocjacyjnej oraz dialogu konkurencyjnego)

Data:

IV.3.6) Języki, w których można sporządzać oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu:

Dowolny język urzędowy UE

Język urzędowy (języki urzędowe) UE:

PL

Inny:

IV.3.7) Minimalny okres, w którym oferent będzie związany ofertą:

Do: :

albo

Okres w miesiącach : albo w dniach : 60 (od ustalonej daty składania ofert)

IV.3.8) Warunki otwarcia ofert:

Data : 03/11/2014 (dd/mm/rrrr) Godzina

(jeżeli dotyczy) Miejsowość: [ul. Armii Krajowej 4, 45-071 Opole, sala konferencyjna nr 1](#)

Osoby upoważnione do obecności podczas otwarcia ofert (jeżeli dotyczy) :

tak nie

(jeżeli tak) Dodatkowe informacje o osobach upoważnionych i procedurze otwarcia:

Sekcja VI: Informacje uzupełniające

VI.1) Informacje o powtarzającym się charakterze zamówienia: *(jeżeli dotyczy)*

Jest to zamówienie o charakterze powtarzającym się : tak nie
(jeżeli tak) Przewidywany czas publikacji kolejnych ogłoszeń:

VI.2) Informacje o funduszach Unii Europejskiej:

Zamówienie dotyczy projektu/programu finansowanego ze środków Unii Europejskiej : tak nie
(jeżeli tak) Podać odniesienie do projektu (projektów) i/lub programu (programów):
zamówienie jest realizowane w ramach projektu "Równi na rynku pracy" wdrażanego ze środków Inicjatywy na rzecz zatrudniania osób młodych i Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

VI.3) Informacje dodatkowe: *(jeżeli dotyczy)*

Trybem udzielenia zamówienia jest przetarg nieograniczony, zgodnie z art. 10 oraz art. 39 w związku z art. 5 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity - Dz. U. z 2013r. 907 ze zm.) zwaną dalej „Pzp”.
Przedmiotem zamówienia jest usługa o charakterze niepriorytetowym w związku z czym Zamawiający nie stosuje przepisów ustawy dotyczących terminu składania ofert, obowiązku żądania wadium, obowiązku żądania dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
Kryterium oceny ofert jest tylko cena ze względu na fakt, iż przedmiot zamówienia jest powszechnie dostępny oraz ma ustalone standardy jakościowe.

VI.4) Procedury odwoławcze:

VI.4.1) Organ odpowiedzialny za procedury odwoławcze:

Oficjalna nazwa: [Urząd Zamówień Publicznych](#)

Adres pocztowy: [ul. Postępu 17a](#)

Miejscowość: [Warszawa](#)

Kod pocztowy: [02-676](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Tel.: [+48 224587777](#)

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Faks: [+48 224587700](#)

Adres internetowy: (URL) <http://www.uzp.gov.pl>

Organ odpowiedzialny za procedury mediacyjne *(jeżeli dotyczy)*

Oficjalna nazwa:

Adres pocztowy:

Miejscowość:

Kod pocztowy:

Państwo:

Tel.:

E-mail:

Faks:

Adres internetowy: (URL)

VI.4.2) Składanie odwołań: *(proszę wypełnić pkt VI.4.2 lub, jeżeli jest to niezbędne, pkt VI.4.3)*

Termin składania odwołań dział 6 - środki ochrony prawnej art. 179 do 198g ustawy z dnia 29 stycznia 2004r.
Prawo zamówień publicznych

VI.4.3) Źródło, gdzie można uzyskać informacje na temat składania odwołań:

Oficjalna nazwa: [Urząd Zamówień Publicznych](#)

Adres pocztowy: [ul. Postępu 17a](#)

Miejscowość: [Warszawa](#)

Kod pocztowy: [02-676](#)

Państwo: [Polska \(PL\)](#)

Tel.: [+48 224587777](#)

E-mail: odwolania@uzp.gov.pl

Faks: [+48 224587700](#)

Adres internetowy: (URL) <http://www.uzp.gov.pl>

VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

[22/10/2014](#) (dd/mm/rrrr) - ID:2014-140245

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 1 **Nazwa :** Zadanie nr 1 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Opolu

1) Krótki opis:

3.1.1.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.1.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Opolu (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Planowana realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.1.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyciorowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztuczki jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 2 **Nazwa :** Zadanie nr 2 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kędzierzynie-Koźlu

1) Krótki opis:

3.1.2.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.2.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kędzierzyn-Koźle (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.2.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 3 **Nazwa :** Zadanie nr 3 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Brzegu

1) Krótki opis:

3.1.3.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.3.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Brzeg (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.3.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyciorcjanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 4 **Nazwa :** Zadanie nr 4 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Nysie

1) Krótki opis:

3.1.4.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.4.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Nysa (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.4.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyciorcjanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 5 **Nazwa :** Zadanie nr 5 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Prudniku

1) Krótki opis:

3.1.5.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.5.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Prudnik (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.5.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 6 **Nazwa :** Zadanie nr 6 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Kluczborku

1) Krótki opis:

3.1.6.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.6.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Kluczbork (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.6.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztuczki jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 7 Nazwa : Zadanie nr 7 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Głubczycach

1) Krótki opis:

3.1.7.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 15 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.7.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Głubczyce (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 300 posiłków w 2014 r.

- ok. 300 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.7.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyporcjowanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik B

Informacje o częściach zamówienia

Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą Przeprowadzenie usług cateringowych w ramach Projektu pn.: „Równi na rynku pracy”

Część nr : 8 **Nazwa :** Zadanie nr 8 – Przeprowadzenie usługi cateringowej w Namysłowie

1) Krótki opis:

3.1.8.1 Uczestnicy usługi cateringowej:

Catering dla 30 uczestników projektu „Równi na rynku pracy”.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany ilości uczestników objętych cateringiem.

Planuje się łączną średnią liczbę dni żywieniowych: 60, przypadających na jednego uczestnika. Dokładna liczba dni żywieniowych przypadających na pojedynczych uczestników określona zostanie w toku realizacji Zamówienia.

Grupa uczestników zostanie rozbita na mniejsze grupy w zależności od harmonogramów i zapotrzebowania na wsparcie projektowe.

3.1.8.2 Termin i miejsce realizacji cateringu:

Catering realizowany na terenie miasta Namysłów (woj. Opolskie) we wskazanych przez Zamawiającego miejscach. Informacja o ostatecznym terminie i miejscu dostawy zostanie podana Wykonawcy przynajmniej na 3 dni przed każdymi planowanymi zajęciami.

Posiłki powinny być dostarczone każdego dnia zajęć, od poniedziałku do piątku, w godz. między 12:00 a 14:00.

Realizacja cateringu:

- ok. 450 posiłków w 2014 r.

- ok. 500 posiłków w 2015 r.

Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi podane zostaną przez przedstawiciela Zamawiającego na 3 godziny przed dostarczeniem posiłku. Zamawiający każdorazowo zgłosi wymaganą ilość posiłków wegetariańskich w dostawie.

3.1.8.3 Zakres cateringu:

Usługa cateringu obejmuje przygotowanie, porcjowanie, spakowanie do pojemników termoizolacyjnych umożliwiających utrzymanie wysokiej temperatury na czas serwowania posiłku (pudełko styropianowe, zamykane, trójdzielne) i dostarczenie na swój koszt, w wyznaczonym czasie do wyznaczonego miejsca posiłków z produktów własnych Wykonawcy spełniających normy jakości produktów spożywczych. Catering w formie gorącego wyciorcjanego posiłku jednodaniowego o charakterze drugiego dania, składającego się z:

a) danie mięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

b) raz w tygodniu danie bezmięsne na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę (lub zamiast dania mięsnego dla wegetarian),

c) zestaw dodatków skrobiowych na ciepło, o temperaturze min. 63 st. C, min. 150g/osobę,

d) zestaw dodatków warzywnych,

oraz soku owocowego 100%, w opakowaniu jednorazowym, o temperaturze maksimum 4 st. C, min. 0,25l/osobę (2 rodzaje: pomarańczowy lub grapefruitowy lub jabłkowy) w proporcji 50/50.

Wykonawca w cenie oferty zapewni również:

- sztućce jednorazowe,

- kubki jednorazowe do napojów zimnych,

- serwetki papierowe jednowarstwowe - min. 3 szt. / osobę.

Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia pod względem urozmaicenia oraz zawartości podstawowych składników odżywczych.

Załącznik C1 – Zamówienia ogólne
Kategorie usług, o których mowa w sekcji II Przedmiot zamówienia
Dyrektywa 2004/18/WE

Kategoria nr [1]	Przedmiot
1	Usługi konserwacyjne i naprawcze
2	Usługi transportu lądowego [2] ,w tym usługi samochodów opancerzonych oraz usługi kurierskie, z wyjątkiem przewozu poczty
3	Usługi transportu lotniczego pasażerów i towarów, z wyjątkiem transportu poczty
4	Transport poczty drogą lądową [3] i lotniczą
5	Usługi telekomunikacyjne
6	Usługi finansowe: a) Usługi ubezpieczeniowe b)Usługi bankowe i inwestycyjne [4]
7	Usługi komputerowe i usługi z nimi związane
8	Usługi badawcze i rozwojowe [5]
9	Usługi w zakresie księgowości, audytu oraz prowadzenia ksiąg rachunkowych
10	Usługi badania rynku i opinii publicznej
11	Usługi konsultacyjne w zakresie zarządzania [6] i usługi z nimi związane
12	Usługi architektoniczne, inżynieryjne i zintegrowane usługi inżynieryjne; usługi urbanistyczne, architektury krajobrazu, związane z nimi usługi konsultacji naukowych i technicznych; usługi badań i analiz technicznych
13	Usługi reklamowe
14	Usługi sprzątania budynków i usługi zarządzania mieniem
15	Usługi w zakresie publikowania i drukowania wykonywane z tytułu wynagrodzenia lub umowy
16	Usługi w dziedzinie odprowadzania ścieków i wywozu nieczystości; usługi sanitarne i podobne
Kategoria nr [7]	Przedmiot
17	Usługi hotelarskie i restauracyjne
18	Usługi transportu kolejowego
19	Usługi transportu wodnego
20	Dodatkowe i pomocnicze usługi transportowe
21	Usługi prawnicze
22	Usługi rekrutacji i pozyskiwania personelu [8]
23	Usługi detektywistyczne i ochroniarskie z wyjątkiem usług samochodów opancerzonych
24	Usługi edukacyjne i szkoleniowe
25	Usługi społeczne i zdrowotne
26	Usługi rekreacyjne, kulturalne oraz sportowe [9]
27	Inne usługi

1 Kategorie usług w rozumieniu art. 20 i załącznika IIA do dyrektywy 2004/18/WE.

2 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

3 Z wyjątkiem usług transportu kolejowego, ujętych w kategorii 18.

4 Z wyjątkiem usług finansowych związanych z wystawianiem, sprzedażą, zakupem lub transferem papierów wartościowych albo innych instrumentów finansowych oraz usług banku centralnego. Również wyłączone: usługi obejmujące nabycie, najem lub dzierżawę – bez względu na sposób finansowania – gruntów, istniejących

budynków lub innych nieruchomości, albo dotyczące praw do nich. Niemniej jednak przepisom dyrektywy podlegają umowy o świadczenie usług finansowych zawarte, w dowolnej formie, równocześnie, przed lub po zawarciu umowy nabycia, najmu lub dzierżawy.

5 Z wyjątkiem usług dotyczących badań i rozwoju innych niż takie, gdzie korzyści czerpie wyłącznie instytucja zamawiająca w celu wykorzystania ich we własnej działalności, pod warunkiem że świadczona usługa została w pełni wynagrodzona przez instytucję zamawiającą.

6 Z wyjątkiem usług arbitrażowych i koncyliacyjnych.

7 Kategorie usług w rozumieniu art. 21 i załącznika IIB do dyrektywy 2004/18/WE.

8 Z wyjątkiem umów o pracę.

9 Z wyjątkiem umów dotyczących nabycia, opracowania, produkcji i koprodukcji materiałów programowych przez nadawców oraz umów dotyczących czasu emisji.