

ZAPYTANIE OFERTOWE

Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego w związku z realizacją projektu „**Dom Seniora**” współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, zaprasza do składania ofert na:

Przedmiotem zamówienia jest usługa wyżywienia osób, uczestników projektu „Dom Seniora” przebywających w dziennym domu pomocy

Zamawiający:

Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego,
ul. Krakowska 1, 39-300 Mielec
NIP: 8172178432
REGON: 362854457

1. Opis przedmiotu zamówienia (kod CPV: 55520000-1) -Usługi dostarczania posiłków

W ramach realizowanego projektu została przewidziane zadanie polegające na wyżywieniu uczestników dziennego domu pomocy. Wyżywienie uczestników jest niezbędnym elementem prawidłowej realizacji zadania

Miejsce realizacji zadania: Gmina Trzebownisko

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest usługa przygotowania i dostawy posiłków dla **25 osób** starszych/niesamodzielnych do dziennego domu pomocy w **Zaczerniu, 36-062 Zaczernie, Zaczernie 663**. Przewidywana ilość posiłków¹ nie więcej niż 13 650 w okresie realizacji usługi, przy założeniu, iż usługa będzie realizowana w okresie 26 miesięcy przez 21 dni w miesiącu (średnia ilość **25 posiłków** dziennie). Zamówienie obejmuje przygotowanie i dostarczenie, śniadania wraz z napojami oraz dwudaniowego obiadu z kompotem z owoców oraz odbiór resztek po posiłku. Jadłospis powinien być urozmaicony, a posiłki muszą zawierać produkty z następujących grup środków spożywczych: produkty zbożowe lub ziemniaki, warzywa lub owoce, mleko lub produkty mleczne, mięso, ryby, jaja, orzechy, nasiona roślin strączkowych i inne nasiona oraz tłuszcze. Przykładowy tygodniowy jadłospis stanowi załącznik nr 7 do zapytania. Wykonawca zamówienia zobligowany jest do dostarczania – z jednodniowym wyprzedzeniem - jadłospisów, w tym jadłospisów zawierających informację o gramaturze składowych danych potraw i kaloryczności posiłków, jak również przestrzegania norm i przepisów dotyczących bezpieczeństwa żywności i żywienia. Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania indywidualnych diet pokarmowych zgodnie z zaleceniami. Środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego muszą spełniać odpowiednie wymagania dla danej grupy wiekowej, wynikające z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej.

¹ Przez posiłek rozumie się zestaw złożony ze śniadania wraz z napojami i dwudaniowego obiadu wraz z kompotem

Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest do: zapewnienia, aby przygotowanie, dostarczenie oraz podanie posiłku odbywało się z poszanowaniem obowiązujących w tym zakresie przepisów prawa, w szczególności dotyczących wymogów sanitarnych stawianych osobom biorącym udział w realizacji usługi, miejscom przygotowania posiłków, oraz środkiem transportu wykorzystywanym przy realizacji usługi.

2. Termin realizacji zamówienia

Od dnia podpisania umowy do dnia **29.02.2020**

3. Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie przekazana w formie pisemnej bądź mailowej Wykonawcom, którzy złożyli oferty oraz umieszczona na stronie internetowej, na której zamieszczone zostało zapytanie.

4. Zamawiający może zamknąć postępowanie bez dokonania wyboru, jeżeli:

- cena oferty będzie rażąco odbiegać od stawek rynkowych,
- cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
- nie złożono żadnej oferty.

5. Sposób przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć:

- W formie pisemnej za pośrednictwem poczty, kuriera lub osobiście na adres: **Biuro Projektu „Dom Seniora” Podkarpacka Fundacja Rozwoju Regionalnego, ul. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec**. (Biuro projektu czynne jest od pn.-pt. w godzinach od 8:00 do 15:00).

Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Oferta musi być sporządzona w języku polskim w formie pisemnej pod rygorem nieważności. Ofertę należy sporządzić na formularzach stanowiących załączniki do niniejszego ogłoszenia. Do oferty powinny być dołączone wszystkie dokumenty i oświadczenia wymienione w ogłoszeniu. Oferta wraz z załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania ofert powinno być dołączone do ofert, o ile nie wynika z innych załączonych dokumentów. W przypadku składania dokumentów w formie kopii muszą być one poświadczane za zgodność z oryginałem przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. W przypadku przedstawienia dokumentów nieczytelnych Zamawiający zażąda przedstawienia oryginału lub notarialnego potwierdzenia. Oferta musi być sporządzona w sposób czytelny. Wszelkie poprawki oraz zmiany treści oferty oraz załączników muszą być parafowane przez osobę podpisującą ofertę z zachowaniem czytelności dokonywanych zmian. Parafka winna być naniesiona w sposób identyfikujący podpis (np. wraz z imienną pieczętką). zaleca się by wszystkie strony złożonej ofert były kolejno ponumerowane oraz spięte w sposób uniemożliwiający dekompletację (zszyte, zbindowane). Ofertę należy złożyć w zaadresowanej kopercie opatrzonej oznaczeniami:

**„Oferta na realizację zadania w zakresie wyżywienia Projekt „Dom Seniora”
jak również nazwa i adres Zamawiającego i Wykonawcy.**

Dokumenty stanowiące informacje zastrzeżone winny być umieszczone w oddzielnej kopercie z napisem „informacja zastrzeżona”. Brak powyższego wyłączenia oznaczać będzie, że dokumenty załączone w ofercie nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji dotyczącej ceny.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz wariantowych

Lista dokumentów/oświadczeń wymaganych od Wykonawcy

1. Oferta powinna zawierać następujące dokumenty:
 - a) formularz ofertowy (wg załącznika nr 1 do zapytania ofertowego)
 - b) oświadczenie o spełnianiu warunków wymienionych w pkt. 6-10 (wg załącznika nr 2 do zapytania ofertowego)
 - c) oświadczenie o braku powiązań kapitałowych i osobowych (wg załącznika nr 3 do zapytania ofertowego)
 - d) paraflowany na każdej stronie wzór umowy wg załącznika nr 4 do zapytania ofertowego)
 - e) oświadczenie o spełnieniu aspektu społecznego (wg załącznika nr 5 do zapytania ofertowego)
 - f) wykaz usług (wg załącznika nr 6 do zapytania ofertowego)
 - g) przykładowy jadłospis (załącznik nr 7 do zapytania ofertowego)

6. Uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności:

Posiadanie uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego zgodnie z treścią Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego.

7. Wiedza i doświadczenie:

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania przedmiotu zamówienia - Zamawiający uzna warunek dotyczący doświadczenia za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, iż w okresie do 3 lat przed dniem składania ofert w postępowaniu o udzielenie niniejszego zamówienia (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie), wykonał co najmniej jedną usługę polegającą na dostarczaniu min 20 posiłków (śniadania i obiady) w formie cateringu cyklicznie przez pięć dni w tygodniu. Wykaz usług wykonanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem przedmiotu, daty wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. Ewentualne oświadczenie Wykonawcy musi zawierać również wyczerpujące wyjaśnienie przyczyn braku możliwości przedłożenia innych dowodów. Wzór wykazu usług stanowi załącznik nr 6 do niniejszego ogłoszenia.

8. Potencjał techniczny

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy dysponują potencjałem technicznym odpowiednim do wykonania przedmiotu zamówienia tj.: środki transportu wykorzystywanego do dostarczenia cateringu oraz zaplecza technicznego niezbędnego do przygotowania cateringu. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego zgodnie z treścią Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego.

9. Osoby zdolne do wykonania zamówienia

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy dysponują osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, w tym min. 1 osobą, która jest:

- bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub
- młodociana, o której mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego lub
- niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
- inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2011 r., poz. 225 ze zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczenia o dysponowaniu osobami złożonego zgodnie z treścią Załącznika nr 5 do Zapytania ofertowego

10. Sytuacja ekonomiczna i finansowa

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotu zamówienia. Zamawiający odstępuje od szczegółowego opisu sposobu dokonywania oceny spełnienia warunków w tym zakresie. Zamawiający dokona oceny spełnienia warunków udziału w postępowaniu na podstawie oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu złożonego zgodnie z treścią Załącznika nr 2 do Zapytania ofertowego.

11. Wykluczenia

1. Wykonawcy, którzy nie wykażą spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania zostaną wykluczeni z niniejszego postępowania.
2. Wykonawcy, których oferty zostaną odrzucone ze względu na nieterminowe złożenie lub niekompletność ofert.
3. Zamawiający nie może udzielać zamówienia podmiotom powiązanim z nim osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania osobowe lub kapitałowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związanych z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą polegające w szczególności na:
 - a) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik części cywilnej lub spółki osobowej
 - b) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji
 - c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika

d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli

12. Miejsce i termin złożenia oferty:

Ofertę należy złożyć w terminie do **11.12.2017** do godz. 15.00:

- osobiście w **Biurze Projektu „Dom Seniora”**: ul. Sienkiewicza 1, 39-300 Mielec, w godzinach 8.00-15.00
- przesłać pocztą lub kurierem (decyduje data wpływu do siedziby Zamawiającego) na adres siedziby Zamawiającego.

13. Kryteria wyboru oferty:

Zamawiający oceni i porówna jedynie te oferty, które nie zostaną odrzucone przez Zamawiającego i wpłynęły w wyznaczonym terminie.

	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)	Liczba możliwych do uzyskania
1	Cena	80	80 punktów
2	Ilość osób zatrudnionych do realizacji zamówienia spełniających aspekt społeczny	20	20 punktów

Punkty za kryterium „Cena” zostaną obliczone według wzoru:

Cena oferty najtańszej

----- x 80 = liczba punktów

Cena oferty badanej

Punkty za kryterium „Ilość osób zatrudnionych do realizacji zamówienia spełniających aspekt społeczny” zostaną przyznane według następującej zasady:

Punkty za kryterium „Ilość osób zatrudnionych do realizacji zamówienia spełniających aspekt społeczny” zostaną przyznane w skali punktowej 0 - 20 punktów, przy czym za zatrudnienie 1 osoby godzin przyznawane jest 0 punktów, za zatrudnienie 2 osób przyznawane jest 10 punktów, za zatrudnienie 3 osób i więcej przyznawane jest 20 punktów.

Liczby punktów, o których mowa powyżej, zostaną wpisane do protokołu postępowania, a następnie, po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty. Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, którego oferta uzyska największą liczbą punktów, tj. będzie przedstawiać najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert. Jeżeli nie można wybrać oferty

najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z najniższą ceną.

14. Minimalny termin ważności oferty:

Ustala się, że minimalny czas ważności oferty to 30 dni od dnia następnego po ostatnim dniu terminu składania ofert.

15. Pytania o przedmiot zamówienia:

W przypadku jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt drogą mailową na adres: pfrr@pfrr.biz.pl Zamawiający zastrzega, iż udzieli odpowiedzi na pytania, które wpłyną wyłącznie drogą mailową. Na pytania, które wpłyną w okresie krótszym niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert odpowiedzi nie będą udzielane.

16. Zmiany w umowie:

Przewiduje się istotne zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy. Zmiana umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jest dopuszczalna jeżeli:

- 1) w trakcie obowiązywania niniejszej umowy nastąpią zmiany stawki podatku od towarów i usług: kwota brutto określona w umowie nie ulegnie zmianie, strony odpowiednio skorygują kwotę netto oraz kwotę podatku od towarów i usług,
- 2) zmiany jednostkowej ceny brutto oraz całkowitego wynagrodzenia brutto przewidzianego dla Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających wskazaną zmianę, gdy będzie ona korzystna dla Zamawiającego,
- 3) polega na zmianie terminów realizacji umowy w przypadku zaistnienia ważnych przyczyn niezależnych po stronie Wykonawcy, powodujących, iż dochowanie określonych terminów jest niemożliwe lub znacznie utrudnione;
- 4) zmiany istotnej treści umowy, w przypadku zmiany przepisów prawa obowiązujących w dniu zawarcia umowy.

17. Dodatkowe warunki

1. Wadium:

W celu zabezpieczenia przystąpienia do zawarcia umowy Zamawiający wymaga od potencjalnych Wykonawców wniesienia wadium w wysokości 10 000 zł (słownie: dziesięć tysięcy złotych).

Wadium należy wpłacić na 1 dzień przed końcem terminu składania ofert przelewem na rachunek bankowy (liczy się data wpływu na konto Zamawiającego) nr **86114020040000340276382853** Podkarpackiej Fundacji Rozwoju Regionalnego, z dopiskiem w tytule wpłaty „**Wadium – zapytanie ofertowe na wyżywienie uczestników projektu „Dom Seniora”**” lub w formie gotówkowej za potwierdzeniem dowodu wpłaty KP do dnia 08.12.2017r.

Wadium zostanie zwrócone wszystkim oferentom niezwłocznie po zawarciu umowy z wybranym Wykonawcą.



Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego

.....

(pieczęć firmowa Wykonawcy)

O F E R T A

Dotycząca.....

/przedmiot zamówienia/

.....

Ja, niżej podpisany:

.....

(imię i nazwisko osoby/osób reprezentujących Wykonawcę)

działając w imieniu i na rzecz:

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

.....

(adres siedziby Wykonawcy)

REGON NIP

nr telefonu nr faxu e-mail

Składam ofertę na: **wyżywienie osób, uczestników projektu „Dom Seniora” przebywających w dziennym domu pomocy, 36-062 Zaczernie, Zaczernie 663 za cenę:**

1. cena netto za 1 posiłek..... zł,

2. podatek VAT w kwocie zł,

3. cena brutto za 1 posiłek.....zł,

4. słownie cena brutto za 1posiłek..... zł

Przez cenę posiłku rozumie się cenę wyżywienia 1 osoby w ciągu 1 dnia.

Razem wartość zamówienia (iloczyn ceny za 1 posiłek x 13 650 sztuk):

1. cena netto zł,



2. podatek VAT w kwocie zł,
3. cena brutto zł,
4. słownie cena brutto..... zł

Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie wydane.

Oświadczam, iż przy realizacji zamówienia przez cały czas jego realizacji zobowiązuję się do zatrudnienia osób spełniających warunki wymienione w załączniku nr 5 do zapytania ofertowego.

Oświadczam, że spełniam warunki niezbędne do wykonania zamówienia.

Oświadczam, że zapoznałem się z opisem przedmiotu zamówienia oraz warunkami jego wykonania. Akceptuję je w całości i nie wnoszę do nich zastrzeżeń.

Oświadczam, iż podana cena zawiera wszystkie koszty, niezbędne do prawidłowego wykonania umowy, a w przypadku osób fizycznych nie prowadzących działalności gospodarczej, zawiera wszystkie składki wynikające z przepisów obowiązującego prawa.

Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert

....., dn.
(miejscowość) (data)

.....

(podpis/y osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy,

w przypadku oferty wspólnej podpis pełnomocnika Wykonawców)



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejsowość i data)

OSWIADCZENIE O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **wyżywienie osób, uczestników projektu „Dom Seniora” przebywających w dziennym domu pomocy,36-062 Zaczernie, Zaczernie 663** oświadczam, że:

- Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
- Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
- Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- Nie podlegam wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

.....

(miejsowość, data)

.....

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)



Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejsowość i data)

OSWIADCZENIE O BRAKU POWIĄZAŃ KAPITAŁOWYCH I OSOBOWYCH

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia na **wyżywienie osób, uczestników projektu „Dom Seniora” przebywających w dziennym domu pomocy 36-062 Zaczernie, Zaczernie 663** oświadczam, że:

Nie jest podmiotem powiązaniem z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, przy przyjęciu, iż przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemnie powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem przeprowadzeniem procedury wyboru Wynajmującego a Wynajmującym polegające w szczególności na:

- a) Uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- b) Posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
- c) Pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;

d) Pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia opieki lub kurateli.

.....

.....

(miejsowość, data)

(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)



Załącznik nr 4 do zapytania ofertowego

**UMOWA na ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH
(WZÓR)**

zawarta w dniu w, pomiędzy:

PODKARPACKĄ FUNDACJĄ ROZWOJU REGIONALNEGO z siedzibą w Mielcu, z adresem: ul. Krakowska 1, 39-300 Mielec, wpisaną do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej oraz do rejestru przedsiębiorców, przez Sąd Rejonowy w Rzeszowie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego za numerem KRS: 0000581701, NIP: 8172178432, adres e-mail: pfrr@pfrr.biz.pl, reprezentowaną przez Pana Marka Kosińskiego – Prezesa Zarządu, dalej zwaną **Zamawiającym**

a

....., adres e-mail:@....., reprezentowaną przez
.....
zwanym w dalszej części umowy **Wykonawcą**

o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usługi cateringowej w wyniku przeprowadzonego postępowania zgodnie z zasadą konkurencyjności stosowaną w projektach współfinansowanych z Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego na lata 2014 – 2020.
2. Umowa dotyczy produkcji i dostarczania posiłków dla **25 uczestników projektu „Dom Seniora” - pensjonariuszy dziennego domu pomocy w Zaczerniu, 36-062 Zaczernie, Zaczernie 663**, oraz odbioru resztek żywności.

§ 2

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji usługi cateringowej zgodnie ze specyfikacją zamówienia ofertowego, które stanowi **załącznik nr 1** do niniejszej umowy.
2. Przez świadczenie usługi cateringowej, o których mowa w ust. 1 rozumie się codzienne przygotowanie i dostawy posiłku, na który składa się śniadanie wraz z napojami oraz dwudaniowy obiad z kompotem z owoców, a także odbiór resztek po posiłku.

3. Planowana godzina dostaw posiłku:
 - 1) śniadanie wraz z napojami – godz. 9.30
 - 2) obiad dwudaniowy z kompotem – godz. 13.00
4. Odbiór resztek Wykonawca zapewnia w tym samym dniu.

§ 3

1. Umowa zostaje zawarta na czas oznaczony do dnia **29.02.2020** r.
2. Strony ustalają terminy świadczenia usługi cateringowej w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem świąt i dni wolnych od zajęć w dziennym domu pomocy.
3. Osoba wyznaczona przez Kierownika w/w projektu będzie przekazywała informację o przewidywanej liczbie posiłków telefonicznie w dniu dostawy do godziny **8.30**.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się przywozić posiłki ciepłe, smaczne, odpowiadające normom żywieniowym uczestników projektu, zgodnie z jadłospisem przygotowanym przez Wykonawcę. Zamawiający może żądać zmiany jadłospisu.
2. Posiłki dostarczane będą w przeznaczonych do tego, posiadających atest opakowaniach.
3. Posiłki zostaną przygotowane w dniu dostarczenia.
4. Wszelkie koszty wydania posiłku, w tym koszty przygotowania i dostarczenia posiłków do dziennego domu pomocy ponosi Wykonawca.

§ 5

1. Wykonawca zapewnia, że posiłki przygotowywane są w warunkach spełniających wymogi sanitarne określone dla zakładów produkujących żywność, przez osoby posiadające aktualne badania lekarskie do pracy z żywnością.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada wszelkie niezbędne zezwolenia na prowadzenie działalności gastronomicznej i cateringowej.
3. Wykonawca posiada środek transportu odpowiadający wymogom do przewożenia żywności oraz odpowiedni sprzęt do cateringu- termoboxy.
4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania HACCP oraz do przechowywania próbek żywnościowych przez 72 godziny pobieranych zgodnie z procedurą.

§ 6

1. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany postanowień treści zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku wystąpienia następujących okoliczności:
 - a. w trakcie obowiązywania niniejszej umowy nastąpią zmiany stawki podatku od towarów i usług: kwota brutto określona w umowie nie ulegnie zmianie, strony odpowiednio skorygują kwotę netto oraz kwotę podatku od towarów i usług,
 - b. zmiany jednostkowej ceny brutto oraz całkowitego wynagrodzenia brutto przewidzianego dla Wykonawcy, w przypadku zaistnienia okoliczności uzasadniających wskazaną zmianę, gdy będzie ona korzystna dla Zamawiającego,
 - c. polega na zmianie terminów realizacji umowy w przypadku zaistnienia ważnych przyczyn niezależnych po stronie Wykonawcy, powodujących, iż dochowanie określonych terminów jest niemożliwe lub znacznie utrudnione;

- d. zmiany istotnej treści umowy, w przypadku zmiany przepisów prawa obowiązujących w dniu zawarcia umowy
- Przewidziane w ust. 1 okoliczności stanowiące podstawę zmian do umowy, stanowią uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek wprowadzenia takich zmian.
 - Warunki zmiany umowy nie przyznają Wykonawcy jakiegokolwiek roszczenia o zmianę zawartej umowy.

§ 7

- Wykonawca posiada zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej oraz zezwolenie w/w instytucji na samochód, który wykorzystywany będzie do świadczenia usługi cateringowej realizowanej na podstawie niniejszej umowy.
- Strony umowy zobowiązuje się do ewidencjonowania ilości wydawanych posiłków oraz do prowadzenia pomiaru temperatury dostarczanych posiłków.
- Koszty utrzymania pracownika wydającego posiłki w dziennym domu pomocy pokrywa Zamawiający.

§ 8

- Z tytułu wykonania zamówienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy maksymalne wynagrodzenie w kwocie zł brutto (słownie złotych: 00/100), w tym netto oraz zł podatku VAT (.....%).
- Zamawiający zobowiązany jest zapłacić za 1 posiłek zawierający (śniadanie wraz z napojami, obiad dwudaniowy z kompotem) kwotę zł + % VAT, czyli razem zł brutto.
Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie wyłącznie za posiłki faktycznie wydane.
- Podstawą dokonania zapłaty będzie zaakceptowany przez Zamawiającego Protokół odbioru usług w danym miesiącu, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do niniejszej umowy, oraz prawidłowo wystawiony rachunek/faktura.
- Wykonawca wystawi Zamawiającemu rachunek/fakturę za miesiąc poprzedni, po obustronnym podpisaniu Protokołu odbioru usług, którą Zamawiający zobowiązuje się uregulować w terminie do 30 dni od jej otrzymania.
- Wartość rachunku/faktury ustalona będzie poprzez pomnożenie ceny jednego posiłku zgodnie z ust. 2 przez liczbę dni w miesiącu, w których dostarczone były posiłki oraz liczbę zamówionych i dostarczonych posiłków.
- W dniu zawarcia umowy Zamawiający określa maksymalną dzienną liczbę posiłków na: **do 25** sztuk z możliwością zmiany.

§ 9

- Wykonawca zobowiązany jest zapewnienia aby do realizacji usługi zatrudnione zostało osób/osoby, która spełnia jeden z niżej wymienionych warunków:
 - jest osobą bezrobotną w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, lub
 - jest osobą młodocianą, o której mowa w przepisach prawa pracy i zostanie zatrudniona do realizacji zamówienia w celu przygotowania zawodowego, lub

- jest osobą niepełnosprawną w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
 - inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2011 r., poz. 225 ze zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
2. Okres zatrudnienia osoby, o której mowa w ust.1 powinien trwać nieprzerwanie przez okres realizacji umowy na świadczenie usług cateringowych, a osoba, o której mowa w ust.1, powinna być już zatrudniona lub zatrudniona w terminie nie dłuższym niż 10 dni od dnia rozpoczęcia realizacji zamówienia.
 3. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca jest zobowiązany niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia osoby, wymienionej w ust.1 (np. ewidencja czasu pracy, oświadczenie, umowa o pracę).
 4. Zamawiający uprawniony będzie do kontroli spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia osoby, wskazanej w ust.1. W celu kontroli Wykonawca zapewni Zamawiającemu dostęp do dokumentacji pracowniczej lub innej, potwierdzającej spełnienie wymagań w zakresie realizacji klauzuli społecznej.
 5. W przypadku niespełnienia wymagań, przy realizacji zamówienia, w zakresie zatrudnienia osób wskazanych w ust.1 Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym. Niezależnie od tego uprawnienia Zamawiający może żądać zapłaty kary umownej w wysokości 5.000,00 zł.

§ 10

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości lub nienależytego wykonywania umowy, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę pisemnie lub e-mailem, ten zaś niezwłocznie usunie wskazaną nieprawidłowość.
2. Jeżeli nieprawidłowość nie może być usunięta albo nie zostanie usunięta niezwłocznie, Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 0,5 % maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 8 ust. 1 niniejszej umowy, za każdy przypadek wystąpienia nieprawidłowości.
3. W przypadku opóźnienia przez Wykonawcę realizacji obowiązków określonych w niniejszej umowie, w szczególności opóźnienia w dostarczeniu posiłku powyżej 15 min., Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości równoważności 05 % maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 8 ust. 1 niniejszej umowy, za każde rozpoczęte 10 minut spóźnienia, liczone od pierwotnego terminu rozpoczęcia świadczenia usługi.
4. W przypadku opóźnienia w dostarczeniu posiłku o więcej niż 90 minut, Zamawiający bez uprzedniego wzywania do usunięcia nieprawidłowości może rozwiązać ze skutkiem natychmiastowym umowę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. W takim wypadku Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości równoważności 25% maksymalnego wynagrodzenia brutto za realizację zamówienia, określonego w § 8 ust. 1 niniejszej umowy.
5. W przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę postanowień niniejszej umowy lub utraty przez Wykonawcę uprawnień do realizacji usług cateringowych, Zamawiający może od umowy odstąpić.



6. Oświadczenie o odstąpieniu od umowy Zamawiający może złożyć w terminie 60 dni licząc od dnia powzięcia wiarygodnej informacji o okoliczności stanowiącej podstawę do odstąpienia.
7. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z przyczyn, o których mowa w ust. 5, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości równowartości 25% maksymalnego wynagrodzenia brutto za realizację zamówienia, określonego w § 8 ust. 1 niniejszej umowy
8. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia na zasadach ogólnych odszkodowania przekraczającego zastrzeżone kary umowne.

§ 11

1. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Zamawiającego jest Pan/i, e-mail:, tel.
2. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wykonawcy jest Pan/i, e-mail:, tel.

§ 12

1. W przypadku powierzenia realizacji przedmiotu zamówienia podmiotowi trzeciemu Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia, iż przedmiot zamówienia realizowany będzie zgodnie z wymogami wynikającymi z niniejszej umowy.
2. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania podmiotu, któremu powierzył realizację przedmiotu umowy, jak za działania i zaniechania własne.

§ 13

1. W sprawach nieuregulowanych postanowieniami niniejszej umowy mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu.
3. Ewentualne spory wynikające z realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą najpierw polubownie przez strony, ewentualnie z udziałem mediatora, następnej kolejności przez sąd właściwy dla Zamawiającego.
4. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla stron.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....



Załącznik Nr 1

do umowy numer

z dnia 2017 roku

Protokół odbioru usługi

Usługa wykonana przez **Wykonawcę:**

.....,

dla **Zamawiającego:**.....

zgodnie z zawartą umową nr z dnia ... 2017 r.

Komisja w składzie:

Przedstawiciel Zamawiającego Przedstawiciel Wykonawcy

poświadcza wykonanie następującej usługi cateringowej w miesiącu roku:

.....

Wykonanie usługi przyjmuje się bez zastrzeżeń*) / stwierdza się następujące zastrzeżenia*)

..... Uwagi

.....

Na tym Protokół zakończono.

Podpisy

Przedstawiciel Zamawiającego

Przedstawiciel Wykonawcy

.....

.....

* *niepotrzebne skreślić*



Załącznik nr 5 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejsowość i data)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU ASPEKTU SPOŁECZNEGO

Niniejszym oświadczam, iż zobowiązuję się, iż przy realizacji zamówienia zatrudniona będzie min. 1 osoba, która jest:

- bezrobotna w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 roku o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy lub
- młodociana, o której mowa w przepisach prawa pracy, w celu przygotowania zawodowego lub
- niepełnosprawna w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 roku o rehabilitacji
- zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub
- inna, niż wyżej wymienione, o której mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 roku o zatrudnieniu socjalnym (Dz.U. z 2011 r., poz. 225 ze zm.) lub we właściwych przepisach państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

Okres zatrudnienia będzie trwał nieprzerwanie przez okres umowy na świadczenie usług cateringowych. Zatrudnienie w/w osoby już nastąpiło lub nastąpi w terminie nie dłuższym niż 10 dni od dnia rozpoczęcia realizacji zamówienia.

Na żądanie Zamawiającego zobowiązuję się niezwłocznie udokumentować fakt zatrudnienia osoby, o której mowa wyżej (np. ewidencja czasu pracy, oświadczenie).

Zobowiązuję się do poddania się kontroli Zamawiającego, dotyczącej spełnienia przez Wykonawcę wymagań dotyczących zatrudnienia w/w osoby i udostępnienia mu w tym celu niezbędnej dokumentacji pracowniczej lub innej, potwierdzającej spełnianie wymagań w zakresie realizacji klauzuli społecznej.

.....
(miejsowość, data)

.....
(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/y)



Załącznik nr 6 do zapytania ofertowego

(Nazwa, adres, NIP Wykonawcy)

(miejsowość i data)

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

dla potrzeb potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu na **wyżywienie osób, uczestników projektu „Dom Seniora” przebywających w dziennym domu pomocy, 36-062 Zaczernie, Zaczernie 663**

Ja(my), niżej podpisany(i) działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy, oświadczam(y), że w okresie, o którym mowa w Zapytaniu Ofertowym wykonał następujące usługi:

LP.	Data wykonanych usług (dzień, miesiąc i rok)	Opis przedmiotu zamówienia w tym liczba osób na rzecz których była świadczona usługa	Nazwa podmiotu na rzecz, którego była wykonana usługa.
1.			
2.			
3.			

Celem potwierdzenia, że usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie, w załączeniu przedkładam(y) stosowne dowody.

.....
(miejsowość, data)

.....
(Podpis/y osoby/ osób upoważnionej/ych)

Załącznik nr 7 do zapytania ofertowego

PRZYKŁADOWY JADŁOSPIS

Śniadanie:

ŚNIADANIE SERWOWANE W FORMIE BUFETU:

1. jajecznica 200 g na osobę/parówki 100 g na osobę,
2. jajka na twardo w majonezie 80 g na osobę,
3. wędliny różne 100g na osobę,
4. sery żółte różne 70g na osobę,
5. ser biały 70 g na osobę,
6. masło, miód, dżemy 30 g na osobę,
7. płatki kukurydziane o różnych smakach 60 g na osobę,
8. jogurt naturalny, owocowy po 150 g na osobę,
9. mleko 200 ml na osobę,
10. sałatka wielowarzywna 100 g na osobę,
11. pomidory 50 g na osobę,
12. ogórki 50 g na osobę,
13. pieczywo mieszane 150 g na osobę,

kawa, herbata, woda mineralna

Obiad:

dzień	posiłki	waga (g)
poniedziałek	zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami	300 - 350
	schab pieczony	70 - 80
	kasza gryczana	60 - 80
	sałatka z pomidorem, cebulką i szczypiorkiem	100
	z dodatkiem oleju rzepakowego	5
	herbata zielona bez cukru	200
wtorek	zupa kalafiorowa z ziemniakami	300 - 350
	kurczak pieczony w folii	80 - 90
	ryż	60 - 80
	mizeria z jogurtem	100
	kompot owocowy	200
środa	zupa ogórkowa z ryżem	300 - 350
	pierogi z białym serem	300
	surówka z marchewki i jabłka	100
	herbata rumiankowa	200
czwartek	krupnik z kaszą jaglaną	300 - 350
	duszone udko z indyka bez skóry	80 - 90



	puree ziemniaczane z masłem	100 - 120
	gotowana marchewka	100
	woda z cytryną i miętą	200
piątek	zupa jarzynowa przecierana z ziołowymi grzankami	300 - 350
	dorsz pieczony w folii	80 - 90
	ziemniaki z wody z koperkiem	100 - 120
	kiszona kapusta z jabłkiem	100
	z dodatkiem oleju słonecznikowego	5
	kompot owocowy	200