



Kielce dn.12.10.2016

### Rozeznanie rynku nr 4/2016/53

Na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu „W Ożarowie kształcimy zawodowo”. Celem rozeznania jest wyłonienie Wykonawcy, który przedstawi najkorzystniejsze (w rozumieniu postanowień niniejszego rozeznania rynku) warunki świadczenia usług cateringowych w ramach projektu pt. „W Ożarowie kształcimy zawodowo”. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.5. Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego oraz kształcenia ustawicznego, Podziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwój CKZiU. Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r.

#### I. Zamawiający:

Fundacja Centrum Europy Lokalnej, ul. Księdza Piotra Ściegiennego 35B, 25-380 Kielce,  
NIP: 959-189-71-78, KRS: 0000358259, REGON: 260401252

#### II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem rozeznania rynku jest usługa cateringowa polegająca na przygotowaniu i dostarczeniu posiłków przez dwie edycje trwania projektu.

##### Część A

- a. Posiłek w postaci obiadu. Przez obiad rozumie się: dwa ciepłe posiłki – zupa oraz drugie danie (zróżnicowany min. dwuskładnikowy ciepły posiłek, zawierający wkładkę mięsną o gramaturze minimum 100 gram) wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os.
- b. Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r. (z przerwą od VII 2017 r. do IX 2017 r.)
- c. W ramach projektu wsparciem objętych będzie 60 uczennic i uczniów Zespołu Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej-Curie (klasy I, II i III) oraz 10 nauczycieli w/w szkoły.
- d. Zajęcia odbywać się będą w grupach:
  - Uczniowie – grupy 10-osobowe (w sumie 6 grup po 10 osób)
  - Nauczyciele – grupy 10-osobowe oraz 5-osobowe.
- e. Catering dostarczany będzie na następujące zajęcia:
  - Przedsiębiorczość - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300);
  - Kurs Autocad - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 240);
  - Kurs Solidworks – grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 240)
  - Kurs Edgcam - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 200)
  - Kurs programowanie robotów - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 80)
  - Kurs programowanie maszyn CNC - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300)
  - Kurs spawacza TIG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 200)
  - Kurs spawacza MAG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300)
  - Kurs z zakresu ręcznego cięcia gazowego i plazmowego - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 60)
  - Kurs z zakresu prostowania termicznego konstrukcji stalowych - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 40)
  - Kurs programowanie sterowników PLC – grupa 10 nauczycieli (max. ilość posiłków 40)
  - Kurs programowanie robotów - grupa 10 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)





- Kurs programowanie w języku C# - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
  - Kurs programowanie w języku C++ - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
  - Kurs programowanie w języku JAVA - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
  - Kurs programowanie maszyn CNC - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 60)
- f. Łączna maksymalna ilość posiłków podczas trwania projektu to 2140.

#### Część B

- a. Posiłek w postaci poczęstunku. Przez poczęstunek rozumie się: kanapki (minimum 2 kanapki na osobę) np. z wędliną/serem, sałatą oraz warzywem (np. pomidor, ogórek), ciastka np. ciastka kruche, delicje, wafelki; 50 g różnych ciastek/osobę wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os. oraz herbata (min. 1 kubek/osobę, cukier biały, cytryna).
- b. Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r. (z przerwą od VII 2017 r. do IX 2017 r.)
- c. W ramach projektu wsparciem objętych będzie 60 uczennic i uczniów Zespołu Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej-Curie (klasy I, II i III)
- d. Zajęcia odbywać się będą w grupach: Uczniowie – grupy 10-osobowe (w sumie 6 grup po 10 osób)
- e. Catering dostarczany będzie na następujące zajęcia:
  - Kurs spawacza TIG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 100)
  - Kurs spawacza MAG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 100)
- f. Łączna maksymalna ilość posiłków w podczas trwania projektu to 200.

#### Zamawiający dopuszcza możliwość składania przez Wykonawców oferty łącznej na Część A i Część B oraz ofert częściowych.

2. Zamawiający zastrzega sobie wymagania od Wykonawcy dostarczania posiłków równocześnie dla więcej niż jednej grupy jednocześnie i w więcej niż jedno miejsce.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania przez wykonawcę zamówienia w min. 70%.
4. Wykonawca wystawiać będzie faktury zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków w danym miesiącu.
5. Posiłki Wykonawca dostarczać będzie własnym transportem, w specjalistycznych, jednorazowych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
6. Dostarczane posiłki muszą być dostosowane do potrzeb żywieniowych grupy odbiorców tj. uczniów szkoły ponadgimnazjalnej (klasy I, II i III) oraz osób dorosłych (w przypadku kursów dla nauczycieli).
7. Dostarczane posiłki muszą być różnorodne tj. Zamawiający nie dopuszcza sytuacji dostarczania przez Wykonawcę tych samych posiłków (dla danej grupy) następujących po sobie w danym miesiącu.
8. Wykonawca zobowiązuje się do comiesięcznych rozliczeń z Zamawiającym za dostarczane posiłki.
9. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywać się będą zajęcia. Zamawiający przewiduje realizację zajęć zarówno w dni robocze jak i w soboty i w niedziele. Wykonawca zostanie powiadomiony przez Zamawiającego minimum 3 dni przed planowanym odbyciem się zajęć, o ich lokalizacji i maksymalnej ilości uczestników lub otrzyma harmonogram dostaw (pierwsze zajęcia Zamawiający przewiduje w weekend 22 i 23 października).
10. Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczestników szkolenia. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie telefonicznie na dwie godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarcza określoną liczbę posiłków.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za zgodność z warunkami jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.





### III. Termin i miejsce realizacji zamówienia

1. Termin wykonania zamówienia: od dnia 22.X.2016 do VI 2018 r.(z przerwą między VII 2017 r. a IX 2017 r.)
2. Miejsce wykonania zamówienia: zamówienie obejmuje dostawę posiłków pod adres każdorazowo wskazany przez Zamawiającego na terenie gminy Ożarów
  - Zespół Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej-Curie (adres: osiedle Wzgórze 56, 27-530 Ożarów)

### IV. Warunki udziału w rozeznaniu rynku.

1. Wykonawcy ubiegający się o zamówienie muszą posiadać niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia, w szczególności muszą posiadać:
  - zarejestrowaną działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem (ksero wpisu do ewidencji działalności gospodarczej / KRS),
  - posiadają uprawnienia do świadczenia usług w zakresie cateringu (oświadczenie),
  - posiadają odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia (oświadczenie),
  - znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (oświadczenie).
2. Wykonawca(y) ubiegający się o udział w rozeznaniu rynku oświadcza(ją), że spełniają(ją) powyższe warunki udziału. Wykonawca(y) wybrany(i) w niniejszym postępowaniu ofertowym zobowiązany jest(są) przez Zamawiającego do dostarczenia oryginałów dokumentów (do wglądu) oraz kopii tych dokumentów, które potwierdzają spełnienie powyższych kryteriów tj.: wpisy do ewidencji działalności gospodarczej/KRS, oświadczenie o posiadaniu uprawnień do świadczenia usług w zakresie cateringu, posiadaniu odpowiedniej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (załącznik 2 do niniejszego rozeznania)
3. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za realizację przedmiotu zamówienia przez podwykonawcę.
5. Z rozeznania rynku wyklucza się Wykonawców: którzy nierzetelnie wywiązali się z jakiegokolwiek z wcześniejszych umów zawartych z Fundacją Centrum Europy Lokalnej.

### V. Sposób przygotowania oferty

- 1) Wykonawcy zobowiązani są zapoznać się dokładnie z informacjami zawartymi w rozeznaniu rynku i przygotować ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w tym dokumencie.
- 2) Podane w „Formularzu oferty” ceny muszą uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia i nie mogą ulec zmianie w trakcie trwania umowy. *Wykonawca* przedstawi w ofercie cenę całkowitą netto i brutto obejmującą całość przedmiotu zamówienia, oraz cenę brutto jednego posiłku w postaci obiadu (Część A) oraz/lub jednego posiłku w postaci poczęstunku (Część B), podając je w zapisie liczbowym i słownie. Cena oferowana musi zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zadania, w tym podatek VAT w ustawowej wysokości, a także inne koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia. Cena ofert ma być wyrażona w PLN.
- 3) Na ofertę składają się następujące dokumenty:





- a. Formularz ofertowy przygotowany zgodnie ze wzorem podanym w Załączniku 1 do Rozeznania rynku.
  - b. wpisy do ewidencji działalności gospodarczej/KRS,
  - c. oświadczenie o posiadaniu uprawnień do świadczenia usług w zakresie cateringu, posiadaniu odpowiedniej wiedzy i doświadczenia oraz dysponowania potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, a także o znajdowaniu się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia (załącznik 2 do niniejszego rozeznania)
- 4) Każdy Wykonawca może przedstawić tylko jedną ofertę.
  - 5) Oferta powinna być sporządzona czytelnie w języku polskim

## VI. Miejsce i termin złożenia oferty

- 1) Termin składania ofert upływa **20 październik 2016 r. o godz. 9.00**. Oferty złożone po tym terminie zostaną odrzucone.
- 2) Możliwy sposób złożenia oferty:
  - a. Drogą elektroniczną (skan wymaganych dokumentów) na adres e-mail: [m.strus-bilska@fundacja-cel.pl](mailto:m.strus-bilska@fundacja-cel.pl)
  - b. Drogą pocztową/osobiście na adres podany poniżej: Fundacja Centrum Europy Lokalnej, ul. Księdza Piotra Ściegiennego 35B, 25-380 Kielce
  - c. Zamawiający telefonicznie lub mailowo powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

## VIII. Ocena oferty:

1. Wykonawca powinien podać cenę brutto za koszt jednego posiłku:

### Część A

- Obiady składającego się z dwóch ciepłych posiłków – dwa ciepłe posiłki – zupa oraz drugie danie (zróżnicowany min. dwuskładnikowy ciepły posiłek, zawierający wkładkę mięsną o gramaturze minimum 100 gram) wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os. dla uczestników szkoleń.

### Część B

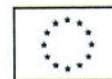
- Poczęstunku na który składają się: Kanapki (minimum 2 kanapki na osobę) np. z wędliną/serem, sałatą oraz warzywem (np. pomidor, ogórek), ciastka np. ciastka kruche, delicje, wafelki; 50 g różnych ciastek/osobę wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os. oraz herbata (min. 1 kubek/osobę, cukier biały, cytryna) dla uczestników szkoleń.

2. Kryterium podstawowym oferty: cena 100% wyliczona wg poniższego wzoru:

- a. 90% - cena brutto

Ocena tego kryterium zostanie obliczona wg następującego wzoru:





### Cena oferowana brutto najtańszej oferty

Ilość punktów =----- x 100

### Cena ofertowa brutto ocenianej oferty

- b. 10% zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami , bezbronnych lub osób o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym
3. Każdy Wykonawca, który wykaże iż zatrudnia osoby z niepełnosprawnościami, osoby bezrobotne (w tym głównie długotrwale bezrobotne) lub osoby o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym (np. spółdzielnie socjalne, prace społecznie użyteczne itp.) otrzyma dodatkowo 10 pkt. Kryterium weryfikowane będzie na podstawie złożonego oświadczenia Wykonawcy (wzór własny Wykonawcy) wraz z dokumentami poświadczającymi zatrudnianie osób z niepełnosprawnościami, bezrobotnych lub osób o których mowa w przepisach o zatrudnieniu socjalnym.
4. W każdej z części A i B Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej cenowo ofert.
5. Zamawiający może prowadzić negocjacje cenowe z Wykonawcą/ Wykonawcami, których oferta została wybrana.

**IX. Osoba do kontaktów w przedmiotowej sprawie:** Monika Strus-Bilska, tel.: 693404271  
e-mail: [m.strus-bilska@fundacja-cel.pl](mailto:m.strus-bilska@fundacja-cel.pl),

**X. Postanowienia końcowe:** Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

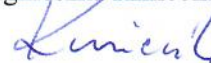
- odwołania postępowania, unieważnienia go w całości lub w części w każdym czasie,
- zamknięcia postępowania bez dokonania wyboru oferty,
- zmiany terminów wyznaczonych w ogłoszeniu,
- żądania szczegółowych informacji i wyjaśnień od oferentów na każdym etapie postępowania,
- wyłącznej interpretacji zapisów ogłoszenia.

### XI. Załączniki:

Następujące załączniki stanowią integralną część rozeznania:

- a. Załącznik 1 – Formularz ofertowy
- b. Załącznik 2 – Oświadczenie
- c. Załącznik 3 – Wzór umowy

Agnieszka Kmieciak



Prezes Zarządu  
Fundacji Centrum Europy Lokalnej





Załącznik nr 1 do rozeznania rynku nr 4/2016/53

**Formularz oferty**

**Do**  
**Fundacji Centrum Europy Lokalnej**  
**ul. Ks. Piotra Ściegiennego 35B**  
**25-380 Kielce**  
**Tel. 41 230 23 10**

**Ja, niżej podpisany** \_\_\_\_\_, **działając w imieniu i na rzecz**

Nazwa/Imię i nazwisko: .....

Adres siedziby/adres zameldowania: .....

Nr telefonu i e-mail: .....

NIP (jeśli dotyczy): .....

REGON (jeśli dotyczy): .....

1. W odpowiedzi na rozeznanie rynku nr **4/2016/53** na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu „O Ożarowie kształcimy zawodowo” zgodnie z wymaganiami określonymi w przedmiocie zamówienia składam niniejszą ofertę:

**Część A\***

**Składam ofertę w wysokości .....złotych brutto za jeden posiłek w postaci obiadu - dwa ciepłe posiłki – zupa oraz drugie danie wraz z napojem (słownie:.....złotych brutto)**

Cena ofertowa obejmuje 100% kosztów związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.

**Część B\***

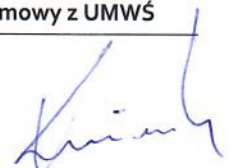
**Składam ofertę w wysokości .....złotych brutto za jeden posiłek w postaci poczęstunku – kanapki, ciastka wraz z napojem (słownie:.....złotych brutto)**

Cena ofertowa obejmuje 100% kosztów związanych z realizacją przedmiotu zamówienia.

2. Potwierdzam, że zamówienie zostanie zrealizowane w terminie.
3. Przyjmuję/-emy do realizacji postawione przez zamawiającego w rozeznaniu rynku nr **4/2016/53** warunki.
4. Oświadczam/-y, że firma jest płatnikiem podatku VAT o numerze identyfikacyjnym NIP..... / nie dotyczy\*
5. W przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
6. Zamawiający dopuszcza możliwość składania przez Wykonawców oferty łącznej na Część A i Część B oraz ofert częściowych.

.....  
*Czytelny podpis i pieczęć Wykonawcy*

\*w przypadku składania oferty na jedną część niepotrzebne skreślić





**Załącznik nr 2 do Rozznania Rynku nr 4/2016/53**

**OŚWIADCZENIE**

W związku z ubieganiem się o udzielenie zamówienia na sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu „W Ożarowie kształcimy zawodowo”. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.5. Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego oraz kształcenia ustawicznego, Podziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwój CKZiU. - oświadczam(y) że:

- Posiadam(y) uprawnienia do świadczenia usług w zakresie cateringu
- Posiadam(y) odpowiednią wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję(emy) potencjał techniczny oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia
- Znajduję(emy) w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia

.....  
Data

.....  
Pieczętka i podpis osoby upoważnionej







**Załącznik nr 3 do Rozeznania Rynku nr 4/2016/53**

**UMOWA Nr .....**

W dniu ..... w ..... pomiędzy:

Fundacją Centrum Europy Lokalnej  
ul. Ks. Piotra Ściegiennego 35B  
25-380 Kielce  
NIP: 959-189-71-78  
KRS: 0000358259  
REGON: 260401252  
reprezentowaną przez:

***Panią Agnieszkę Kmiecik – Prezesa Zarządu***

zwana dalej Zamawiającym

a

.....

.....

.....

reprezentowanym przez

.....

zwanym dalej Wykonawcą

w wyniku rozeznania rynku nr 4/2016/53 z dnia 12.10.2016 r. została zawarta umowa następującej treści:

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla uczestników projektu „W Ożarowie kształcimy zawodowo”. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalny Program Operacyjny Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020, Działanie 8.5. Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego oraz kształcenia ustawicznego, Podziałanie 8.5.1. Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwój CKZiU. Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r. (z przerwą od VII 2017 r. do IX 2017 r.)

§ 1

**1. Część A\***

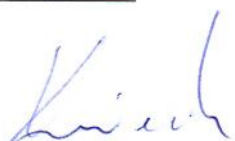
Zamawiający zleca, a wykonawca podejmuje się zrealizować na rzecz Zamawiającego posiłek w postaci obiadu. Przez obiad rozumie się:

- dwa ciepłe posiłki – zupa oraz drugie danie (zróżnicowany min. dwuskładnikowy ciepły posiłek, zawierający wkładkę mięsną o gramaturze minimum 100 gram) wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os.

Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r. (z przerwą od VII 2017 r. do IX 2017 r.). W ramach projektu wsparciem objętych będzie 60 uczennic i uczniów Zespołu Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej-Curie (klasy I, II i III) oraz 10 nauczycieli w/w szkoły. Zajęcia odbywać się będą w grupach:

- Uczniowie – grupy 10-osobowe (w sumie 6 grup po 10 osób)
- Nauczyciele – grupy 10-osobowe oraz 5-osobowe.

Catering dostarczany będzie na następujące zajęcia:







- Przedsiębiorczość - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300);
- Kurs Autocad - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 240);
- Kurs Solidworks – grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 240)
- Kurs Edgecam - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 200)
- Kurs programowanie robotów - grupa 10 uczennic i uczniów (max ilość posiłków 80)
- Kurs programowanie maszyn CNC - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300)
- Kurs spawacza TIG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 200)
- Kurs spawacza MAG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 300)
- Kurs z zakresu ręcznego cięcia gazowego i plazmowego - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 60)
- Kurs z zakresu prostowania termicznego konstrukcji stalowych - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 40)
- Kurs programowanie sterowników PLC – grupa 10 nauczycieli (max. ilość posiłków 40)
- Kurs programowanie robotów - grupa 10 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
- Kurs programowanie w języku C# - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
- Kurs programowanie w języku C++ - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
- Kurs programowanie w języku JAVA - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 20)
- Kurs programowanie maszyn CNC - grupa 5 nauczycieli (max. ilość posiłków 60)

Łączna maksymalna ilość posiłków podczas trwania projektu to 2140.

## 2. Część B\*

Zamawiający zleca, a wykonawca podejmuje się zrealizować na rzecz Zamawiającego posiłek w postaci poczęstunku. Przez poczęstunek rozumie się:

- Kanapki (minimum 2 kanapki na osobę) np. z wędliną/serem, sałatą oraz warzywem (np. pomidor, ogórek), ciastka np. ciastka kruche, delicje, wafelki; 50 g różnych ciastek/osobę wraz z napojem w opakowaniu jednorazowym np. sok, woda 0,2 l/os. oraz herbata (min. 1 kubek/osobę, cukier biały, cytryna).

Realizacja usługi obejmuje termin od X 2016 r. do VI 2018 r. (z przerwą od VII 2017 r. do IX 2017 r.). W ramach projektu wsparciem objętych będzie 60 uczennic i uczniów Zespołu Szkół w Ożarowie im. Marii Skłodowskiej-Curie (klasy I, II i III). Zajęcia odbywać się będą w grupach: uczniowie – grupy 10-osobowe (w sumie 6 grup po 10 osób). Catering dostarczany będzie na następujące zajęcia:

- Kurs spawacza TIG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 100)
- Kurs spawacza MAG - grupa 10 uczennic i uczniów (max. ilość posiłków 100)

Łączna maksymalna ilość posiłków w podczas trwania projektu to 200.

3. Zamówienie obejmuje dostawę posiłków pod adres każdorazowo wskazany przez Zamawiającego na terenie gminy Ożarów.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wymagania od Wykonawcy dostarczania posiłków równocześnie dla więcej niż jednej grupy.

## § 2

1. Posiłki Wykonawca dostarcza własnym transportem, w specjalistycznych, jednorazowych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przygotowania i dostarczenia posiłków w dni, w które odbywać się będą zajęcia. Wykonawca zostanie powiadomiony przez Zamawiającego minimum 3 dni przed planowanym odbyciem się zajęć, o ich lokalizacji i maksymalnej ilości uczestników.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo zrealizowania przez wykonawcę zamówienia w min. 70%.







4. Ilość wydawanych posiłków uzależniona jest od frekwencji uczestników szkolenia. O liczbie wydawanych posiłków w danym dniu Wykonawca informowany będzie telefonicznie na dwie godziny przed planowanym dostarczeniem posiłków. W oparciu o uzyskane informacje Wykonawca dostarcza określoną liczbę posiłków.

§ 3

1. Wykonawca za realizację przedmiotu zamówienia o którym mowa w niniejszej umowie, otrzyma wynagrodzenie w wysokości ..... zł brutto (słownie: ..... złotych brutto) według poniższej kalkulacji:

**Część A:**

Cena brutto za usługę organizacji cateringu w formie obiadu: ..... (łącznie 2140 posiłków x ..... zł brutto = ..... zł brutto)

w tym VAT .....% w kwocie ..... zł

**Część B:**

Cena brutto za usługę organizacji cateringu w formie poczęstunku: ..... zł brutto (łącznie 200 posiłków x ..... zł brutto = ..... zł brutto)

w tym VAT .....% w kwocie ..... zł

2. Wykonawca wystawia dwie oddzielne faktury VAT/rachunki zgodnie z faktycznie dostarczaną liczbą posiłków w danym miesiącu w podziale na część A i B.
3. Faktury VAT/rachunek będą płatne przez Zamawiającego w terminie do 21 dni od dnia otrzymania poprawnie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT/rachunku na podstawie protokołu odbioru stanowiącego załącznik 1 do niniejszej umowy, pod warunkiem posiadania na rachunku bankowym zamawiającego środków finansowych na realizację projektu. W przeciwnym przypadku termin może ulec przedłużeniu.
4. Faktura VAT/rachunek będzie zawierał następujący opis: „Catering w formie obiadu/ w formie poczęstunku dla uczestników projektu pt. „W Ożarowie kształcimy zawodowo” wraz z podaniem terminu za jaki następuje rozliczenie oraz z podaniem ceny jednostkowej posiłku oraz liczby rozliczanych jednostek.
5. Wynagrodzenie z tytułu wykonywania niniejszej umowy współfinansowane jest przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 4

Umowa została zawarta na okres od ..... r. do 30.06.2018 roku.

§ 5

Zamawiający zastrzega sobie prawo do:

- naliczenia kary umownej w wysokości 10 % miesięcznego wynagrodzenia w przypadku niewłaściwego wykonywania umowy przez Wykonawcę.
- wypowiedzenia umowy z terminem natychmiastowym w przypadku niewłaściwego wykonywania usługi
- wypowiedzenia umowy w przypadku niewykonywania usługi bez podania usprawiedliwionej przyczyny
- wypowiedzenia umowy w przypadku nie podpisania przez Zamawiającego umowy na dofinansowanie projektu w Ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 – 2020 z Instytucją Zarządzającą







§ 6

Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu do dokumentów Wykonawcy związanych z wykonywaniem niniejszej umowy.

§ 7

Wszelkie zmiany treści niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może zażądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.
2. W razie zaistnienia istotnych okoliczności, sytuacji (powstałych nie z winy Zamawiającego) uniemożliwiających realizację, zajęć określonych w § 1 pkt. 1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od dostawy posiłków na dane zajęcia.

§ 9

W sprawach nieuregulowanych treścią zawartej umowy mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Kodeks Cywilny oraz inne przepisy dotyczące przedmiotu umowy. Spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla miejsca siedziby Zamawiającego.

§ 10

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....  
Zamawiający

.....  
Wykonawca







## Wzór protokołu

.....  
(miejsce, data)

### Protokół odbioru usługi

Działając w imieniu Wykonawcy oświadczam, iż w okresie od ..... r. do ..... r. firma ..... przygotowała i dostarczyła posiłki dla uczestników projektu „W Ożarowie kształcimy zawodowo” w ilościach ujętych w poniższej tabeli:

Tabela nr 1

Lp.	Data zajęć	Liczba dostarczonych posiłków w postaci obiadu	Liczba dostarczonych posiłków w postaci poczęstunku
1			
2			
Suma			

.....  
**Podpis i pieczęć Wykonawcy**

Działając w imieniu Zamawiającego oświadczam, że usługa wskazana w tabeli nr 1:

1. Została zlecona Wykonawcy przez Zamawiającego,
2. Została zrealizowana przez Wykonawcę w zakresie w niej wskazanym,
3. Spełnia oczekiwania Zamawiającego.

.....  
**Podpis osoby upoważnionej przez Zamawiającego**

