

ZAPYTANIE OFERTOWE 3/2019

z dnia 21 - luty - 2019

Grant numer umowy 2/81/FPGP/2018 w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej Nr III: Cyfrowe Kompetencje społeczeństwa działania 3.1: Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych dotycząca realizacji projektu grantowego pn. „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko-pomorskiego i łódzkiego. na usługi dostarczania posiłków

oznaczone we wspólnym słowniku CPV jako:
55520000-1- usługi dostarczania posiłków

Zamawiający:

GMINA BONIEWO, ul. Szkolna 28, 87-851 BONIEWO

Osoba do kontaktu w sprawie zapytania:

Tomasz Nieznański

Miejsce składania ofert:

GMINA BONIEWO, ul. Szkolna 28, 87-851 BONIEWO, pocztą, kurierem, osobiście, do sekretariatu urzędu do 1 marca 2019r. do godz. 12.00

1. Opis przedmiotu zamówienia

Opisano w załączniku nr 3 do zapytania ofertowego.

2. Kryteria oceny ofert i ich waga:

1. Informacje ogólne:

- 1.1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie spełnienia kryterium dostępu oraz wyniku osiągniętej zsumowanej liczby punktów uzyskanych w ramach poszczególnych ocen kryteriów merytorycznych.
- 1.2. Zamawiający udzieli zamówienia temu wykonawcy, który po spełnieniu kryterium dostępu uzyska największą liczbę punktów (maksymalnie 100 punktów) w oparciu o poniższe kryteria.
- 1.3. W przypadku pytań dotyczących niniejszego zapytania ofertowego należy składać je pisemnie na adres email: ug_boniewo@wp.pl , najpóźniej do trzeciego dnia przed terminem składania ofert. Odpowiedź zostanie udzielona także w formie pisemnej.

2. Kryteria dostępu:	<p>2.1. Ofertę mogą złożyć podmioty spełniające następujące warunki:</p> <ul style="list-style-type: none">• Posiadają uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.• Dysponują potencjałem i doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizował co najmniej 3 usługi cateringowe dla min 6 osób.• Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.• Nie są osobowo ani kapitałowo powiązane z Zamawiającym.
3. Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów dostępu:	<p>3.1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym; 3.2. Złożenie Oświadczenia o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca); 3.3. Złożenie Oświadczenia Wykonawcy usługi; 3.4. Złożenia oświadczenia, że dysponują potencjałem i doświadczeniem w realizacji usług będących przedmiotem zamówienia, tj. w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie) zrealizował co najmniej 3 usługi cateringowe dla min.6 osób</p> <p>Niespełnienie któregokolwiek z ww. kryteriów będzie skutkowało odrzuceniem oferty.</p>
4. Kryterium merytoryczne:	<p>4.1. Kryterium nr 1 – cena : maksymalnie 80 punktów, liczone od ceny brutto według następującego wzoru: $P=(Cn/Cb) \times 80$ punktów. gdzie: Cn – cena najtańszej oferty; Cb – cena badanej oferty</p> <p>4.2. Kryterium nr 2 doświadczenie w realizacji usług cateringowych w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie): maksymalnie 20 punktów przyznawane w następujący sposób:</p> <p>0 pkt - Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób - 2-5 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat.</p>

	<p>10 pkt - Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób – 6-10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat.</p> <p>20 pkt Wykonawca posiada doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób – powyżej 10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat.</p>
5. Zasady spełnienia i weryfikacji kryteriów merytorycznych:	5.1. Informacje zawarte w Formularzu ofertowym; ocena zgodnie z ww. wzorem.
3. Inne elementy związane z realizacją zamówienia:	
<ol style="list-style-type: none">1. Składając ofertę, Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia Umowy na wykonanie usługi.2. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą wyłącznie w PLN.3. Płatność za realizację usługi będzie dokonana po wykonaniu i odebraniu usługi – termin płatności 30 dni.4. Cena zaproponowana i ustalona w ofercie jest ceną niezmienną do zakończenia realizacji usługi. Wykonawca musi uwzględnić wszystkie podatki i inne koszty (w tym koszty związane z dostawą do siedziby Zamawiającego itp.), które będą opłacane przez Wykonawcę w ramach umowy. Powinny one być doliczone do ceny ostatecznej ustalonej przez Wykonawcę w ofercie. Należy przewidzieć cały przebieg usługi, a wszystkie utrudnienia wynikające z warunków realizacji Wykonawca winien uwzględnić w zaproponowanej cenie.	
4. Termin i forma złożenia oferty/ otwarcie ofert:	
<p>Ofertę należy złożyć w formie pisemnej papierowej osobiście, za pośrednictwem kuriera, pocztą na „Formularzu oferty” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego wraz z niezbędnymi załącznikami które stanowią jednolity dokument niniejszego zapytania ofertowego, w zamkniętej kopercie z dopiskiem: oferta na „Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników Projektu p.n. „Rozwój Kompetencji cyfrowych mieszkańców Gminy Boniewo” „ – nie otwierać do dnia 01.03.2019 przed godz. 12.05. w terminie do dnia 01. marca 2019 do godz. 12:00 (liczy się data wpływu), miejsce składania ofert: GMINA BONIEWO, ul. Szkolna 28, 87-851 BONIEWO – sekretariat. Otwarcie ofert nastąpi w tym samym dniu o godz. 12.05 w siedzibie urzędu.</p>	
5. Tryb postępowania:	
Zasada konkurencyjności.	

6. Pozostałe informacje:

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowania, na każdym jego etapie bez podania przyczyny, a także do pozostawienia postępowania bez wyboru oferty.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia negocjacji cenowych z Wykonawcą, który złożył w oparciu o przyjęte kryteria najkorzystniejszą ofertę. Negocjacje cenowe zostaną podjęte w szczególności w przypadku, gdy zaoferowana cena będzie wyższa od założonej przez Zamawiającego.
3. O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy zaoferują przedmiot zamówienia zgodny z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym.
4. Oferty nie spełniające któregokolwiek z wymagań zostaną odrzucone.
5. Zleceniodawca powiadomi pisemnie wszystkich wykonawców, którzy złożą oferty o wynikach postępowania.
6. Nie dopuszcza się możliwości składania ofert częściowych.

Załączniki:

1. Formularz ofertowy.
2. Oświadczenie Wykonawcy zamówienia.
3. Opis przedmiotu zamówienia
4. Oświadczenie - Klauzula informacyjna z art. 13 RODO
5. Projekt umowy

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTY		
DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO nr z dnia 14 lutego 2019r.		
Nazwa/ imię i nazwisko Wykonawcy:		
Adres:		
Telefon kontaktowy:		
Adres e-mail w sprawach związanych z postępowaniem:		
Imię i nazwisko pracownika/ów bezpośrednio zaangażowanego/yh do wykonania usługi.		
Kalkulacja cenowa Wykonawcy dotycząca realizacji przedmiotu zamówienia:		
Wyszczególnienie	Kwota netto	Kwota brutto
Oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę za 1 osobę/ 1 dzień:		
Posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych dla min. 6 osób – <i>proszę o wybranie 1 opcji ze wskazanych poniżej</i>		
Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych: powyżej 10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat lub	TAK	NIE
Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych : 6-10 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat lub	TAK	NIE
Oświadczam iż, posiadam doświadczenie w realizacji usług cateringowych: 2 – 5 usług cateringowych w ciągu ostatnich 3 lat	TAK	NIE
Załączniki:	Oświadczenie o braku powiązań (Zamawiający-Wykonawca)	



Fundusze Europejskie
Polska Cyfrowa



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz
Rozwoju Regionalnego



Data i czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy		
---	--	--

Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIE Wykonawcy zamówienia

DO ZAPYTANIA OFERTOWEGO
z dnia 14 lutego 2019r.

Ja , niżej podpisany/a:

.....

działając w imieniu i na rzecz:

.....

(nazwa Wykonawcy

oświadczam, że nie jestem powiązany/a z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- uczestnictwo w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
- posiadanie udziałów lub co najmniej 10% akcji;
- pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

Oświadczam, że:

- Posiadam uprawnienia do wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
- Dysponuję potencjałem i 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.
- Oświadczam, że nie podlegam/ podlegam * wykluczeniu z postępowania

Data i czytelny podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy	
---	--

Opis przedmiotu zamówienia

l.p.	Pozycja	Opis pozycji
1	Przedmiot zamówienia	<p>Realizacja usług cateringowych na terenie GMINY BONIEWO, obejmujących zorganizowanie, przygotowanie i dostarczenie obiadu oraz przerw kawowych dla 288 uczestników/czek projektu „Rozwój Kompetencji Cyfrowych Mieszkańców Gminy Boniewo”</p> <p>Catering podczas szkoleń średnio 8 godzin zajęć/dzień:</p> <p>Szkolenie - 2 dni x 12 uczestników x 24 grupy – łącznie 288 uczestników</p>
2	Założenia związane z realizacją usługi cateringowej	<ol style="list-style-type: none">1. Usługodawca będzie zobowiązany do dowiezienia obiadów wraz z przerwami kawowymi na miejsce szkolenia wskazane przez Zamawiającego zgodnie z harmonogramem zajęć.2. Usługa cateringowa obejmująca obiady wraz z przerwami kawowymi powinna spełniać następujące wymagania:<ol style="list-style-type: none">a. Obiad powinien składać się z drugiego dania:<p>I opcja: mięso/ lub filetowana ryba min. 130 g, ziemniaki/ ryż/kasza/frytki minimum 150g oraz warzywa, surówki minimum 150 g.</p><p>II opcja: dania mączne np.: pierogi min. 8 szt. lub kluski/ kopytka/pyzy min. 200 g. lub placki ziemniaczane z sosem min. 4 szt., naleśniki min. 3 szt. w każdym przypadku wraz z surówkami/ warzywami o gramaturze minimum 150 g.</p><p>- napój/ kompot/sok w ilości co najmniej 250 ml.</p>

		<p>- W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkolenia faktu bycia wegetarianinem, należy zapewnić odpowiednie menu wegetariańskie. Każdorazowo, Zamawiający zgłosi Wykonawcy liczbę obiadów wegetariańskich co najmniej na 2 dni przed.</p> <p>b. Obiad musi być wyporcjowany dla każdego Uczestnika podany na ciepło, w pojemniku termoizolacyjnym, z kompletem sztućców jednorazowych i serwetkami.</p> <p>c. Dostarczone posiłki powinny być należytej jakości i być przydatne do spożycia zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie normami.</p> <p>d. Dostarczone posiłki powinny być gorące i estetyczne podane</p> <p>e. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z przepisami prawa w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych.</p> <p>f. W ramach przerwy kawowej należy zapewnić dla Uczestników projektu następujące produkty:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kawa nrozpuszczalną oraz kawę naturalną /bez ograniczeń/• Herbata /bez ograniczeń/• Wodę mineralną gazowaną/ niegazowaną 0,5 l na osobę, sok owocowy 0,25 l na osobę• Cukier, śmietankę, cytrynę,• Krucho ciastka / Paluszki / Drożdżówka <p>Ponadto należy zapewnić termosy z gorącą wodą do przygotowania kawy i herbaty lub czajnik elektryczny</p> <p>3. obiady dostarczane będą po 3 godzinach zajęć każdego dnia, natomiast przerwa kawowa każdego dnia 15 minut przed rozpoczęciem szkolenia w dni powszednie w godzinach 13:00-21:00, natomiast w weekendy w godzinach 8:00 -21:00.</p> <p>4. Przerwa kawowa powinna być przygotowana w odpowiedniej ilości tak, aby Uczestnicy mogli korzystać z poczęstunku przez cały dzień szkolniowy.</p>
--	--	--

		<p>Zamawiający zastrzega sobie możliwość telefonicznego wezwania Wykonawcy do uzupełnienia poczęstunku w trakcie zajęć, maksymalnie w ciągu 60 minut od wezwania.</p> <p>5. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia własnych naczyń, sztućców i wszystkich pozostałych elementów wymaganych do prawidłowej realizacji danej usługi cateringowej, jak również uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia.</p> <p>6. Zamawiający zobowiązuje się do telefonicznego informowania Wykonawcy o dokładnej ilości obiadów każdego dnia szkolenia, co najlniej 2 dni przed planowanym ich dostarczeniem.</p>
3	Ponadto składając ofertę Usługodawca zobowiązuje się do:	<p>1. Posiadania na czas realizacji przedmiotu zamówienia – aktualnego ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnoprawnej w zakresie prowadzonej działalności</p> <p>2. Zapewnienia że w przypadku produktów takich jak np. kawa, herbata, ciastka kruche woda, cukier, mleko itp. data przydatności do spożycia będzie wygasająca nie wcześniej niż 2 miesiące przed dniem wykonania usług.</p> <p>3. Zapewnienie usługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz uprzątnięcia każdorazowo pomieszczenia ze wszystkich nieczystości po zakończeniu szkolenia.</p>
4	Miejsce realizacji	Miejscowości na terenie Gminy Boniewo – w większości – Sala Posiedzeń na Hali Sportowej w Boniewie.
5	Termin realizacji	Marzec 2019 - grudzień 2019

Załącznik do zapytania ofertowego

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO do zastosowania w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Wójt Gminy Boniewo z siedzibą w Urzędzie Gminy w Boniewie, Ul. Szkolna 28, 87-851 Boniewo;
 - kontakt z inspektorem ochrony danych osobowych w Urzędzie Gminy w Boniewie, inspektor@kiodo.pl,
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem zapytania ofertowego **pn.: USŁUGA CATERINGOWA**
1. *Pani/ Pana dane osobowe* zostaną powierzone do przetwarzania Instytucji Pośredniczącej tj. Centrum Projektów Polska Cyfrowa ul. Spokojna 13a, 01-044 Warszawa, beneficjentowi projektu Fundacji Promocji Gmin Polskich, ul. Jaworzyńska 7/3, 00-634 Warszawa oraz podmiotom, które na zlecenie beneficjenta uczestniczą w realizacji projektu. Przekazane dane osobowe mogą zostać przekazane podmiotom realizującym badania ewaluacyjne na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej lub beneficjenta. Przekazane dane osobowe mogą zostać również powierzone specjalistycznym firmom, realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej, Instytucji Pośredniczącej..
- w celu realizacji **Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej nr III: Cyfrowe Kompetencje społeczeństwa - działania 3. 1: Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa kujawsko-pomorskiego i łódzkiego** dotycząca realizacji projektu grantowego **pn. "Rozwój Kompetencji Cyfrowych Mieszkańców Gminy Boniewo" Program szkoleniowy w zakresie rozwoju kompetencji cyfrowych**, w szczególności potwierdzania kwalifikowalności wydatków, udzielania wsparcia, monitoringu, ewaluacji, kontroli, audytu, sprawozdawczości oraz działań informacyjno – promocyjnych,
 - Pani/ Pana dane osobowe mogą być udostępniane organom i osobom uprawnionym do przeprowadzenia w Gminie Boniewo czynności kontrolnych oraz audytowych;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

- posiada Pani/Pan:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO ;
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
 - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

Zostałem poinformowany o danych zawartych w klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych na podstawie obowiązku prawnego ciążącego na administratorze (przetwarzanie w związku z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, opublikowana w Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm) w związku z realizacją wymogów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych „RODO”).

.....
(data i podpis)

Załącznik - UMOWA /projekt/

Umowa nr .../2019– Projekt

usługa cateringowa podczas szkoleń podnoszących kompetencje cyfrowe uczestników projektu „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województwa kujawsko-pomorskiego i łódzkiego”. numer naboru tj. POPC.03.01.00-IP.01-00-003/17

Umowa zawarta w Boniewie w dniu pomiędzy:

Gminą Boniewo, ul. Szkolna 28, 87- 851 Boniewo, NIP 8882902541, zwaną dalej „Zamawiającym”, reprezentowaną przez:

- Marka Klimkiewiczza – Wójta Gminy Boniewo
- przy kontrasygnacie Pani Aleksandry Woźniak – Skarbnika Gminy

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

Zwanym dalej „Wykonawcą”

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę usługi cateringowej w ramach Projektu **„Grant numer umowy 2/81/FPGP/2018 w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020 Osi Priorytetowej Nr III: Cyfrowe Kompetencje społeczeństwa działania 3.1: Działania szkoleniowe na rzecz rozwoju kompetencji cyfrowych dotycząca realizacji projektu grantowego pn. „Podniesienie kompetencji cyfrowych mieszkańców województw: kujawsko-pomorskiego i łódzkiego.**

2. Usługa świadczona będzie w trakcie trwania zajęć szkoleniowych, w miejscu i terminach uzgodnionych z Zamawiającym.

3. Posiłki Wykonawca będzie dostarczać własnym środkiem transportu w specjalistycznych pojemnikach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do przesunięcia terminu usługi cateringowej z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy w tym zakresie na co najmniej dwa dni robocze przed dniem świadczenia usługi cateringowej.

5. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia liczby osób, na rzecz których będzie świadczona usługa cateringowa w przypadku: rezygnacji beneficjentów ostatecznych ze szkolenia, lub też z powodu nieobecności uczestnika w danym dniu na zajęciach z zastrzeżeniem poinformowania Wykonawcy w tym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej w sposób profesjonalny i z najwyższą starannością.

7. Świadczenie usługi będzie odbywać się – Sala Posiedzeń na Hali Sportowej w Boniewie, ul. Szkolna 34, 87-851 Boniewo **lub** w innym wskazanym przez niego miejscu na terenie gminy Boniewo..

§ 2

1. Zamawiający dostarczy w formie elektronicznej/papierowej Wykonawcy zamówienie określające ilość i zestawów obiadowych oraz termin i miejsce ich dostawy. Złożenie zamówienia nastąpi nie później niż 48 godzin przed jego realizacją.

2. Zamawiającemu przysługuje prawo modyfikacji zamówienia nie później niż w ciągu 12 godzin przed terminem realizacji zamówienia.

§ 3

1. Wynagrodzenie Wykonawcy wraz z podatkiem obliczonym zgodnie z obowiązującymi przepisami za przedmiot umowy wynosi: zł brutto (słownie:.....) za 1 posiłek dla jednej osoby.

2. Wynagrodzenie za usługę cateringową świadczoną dla uczestników grupy szkoleniowej będzie wypłacone Wykonawcy po wystawieniu faktury VAT.

3. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 14 dni od daty otrzymania faktury przez Zamawiającego przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w wystawionej fakturze pod warunkiem dyspozycyjności środków na wyodrębnionym na potrzeby realizacji projektu rachunku bankowym.

4. Za dzień zapłaty uważa się dzień dokonania przelewu przez Zamawiającego.

5. Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż wynagrodzenie wynikające z niniejszej umowy jest współfinansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

§ 4

1. W przypadku niewykonania usługi w wyznaczonym terminie, nienależytego wykonania usługi lub innego naruszenia umowy, w szczególności, gdy jakość świadczonych przez Wykonawcę

usług odbiega od standardów zwyczajowo przyjętych dla usług tego rodzaju, Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym.

2. W przypadku, gdy posiłki będą przygotowywane z nieświeżych produktów żywnościowych Wykonawca jest zobowiązany na wezwanie Zamawiającego do przyjęcia reklamacji.

W przypadku powtórzenia się powyższej sytuacji po wcześniejszej reklamacji, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy w trybie natychmiastowym.

3. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania usługi Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 50% wartości usługi.

4. Wykonawca jest zobowiązany do natychmiastowego, pisemnego powiadomienia Zamawiającego o przeszkodach uniemożliwiających wykonanie umowy.

5. Wykonawca nie może powierzyć wykonania niniejszej umowy w całości lub części osobie

trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 5

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

2. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygane będą w drodze mediacji, a w przypadku nie osiągnięcia porozumienia, sprawy będą rozstrzygane przez sąd powszechny według właściwości miejscowej Zamawiającego.

3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

4. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z czego dwa otrzymuje Zamawiający, a jeden Wykonawca.

.....
Zamawiający Wykonawca

.....