

IM.2601.183.2017

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT
dla zamówień o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych
równowartości kwoty 30 000 euro

Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników zajęć z hipoterapii w ramach projektu pn. „Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji” który jest realizowany przez Powiat Krapkowicki w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 09 - Wysoka jakość edukacji, Działanie 09.01 – Rozwój edukacji, 09.01.02 - Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej. Projekt współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Społecznego, realizowane przez Powiat Krapkowicki, w terminie od dnia podpisania umowy do 15 grudnia 2018 roku. Usługa cateringowa będzie zrealizowana w Instytucie Naukowo-Badawczym ks. Sebastiana Kneippa Zespołu Rehabilitacyjno-Wypoczynkowego Sebastianium Silesiacum w Kamieniu Śląskim.

I ZAMAWIAJĄCY:

Powiat Krapkowicki

47-303 Krapkowice, ul. Kilińskiego 1

www.powiatkrapkowicki.pl

Wydział merytoryczny: **Wydział Rozwoju i Współpracy**

tel. (077) 40 74 342, fax (077) 40 74 332

e-mail: inwestycje@powiatkrapkowicki.pl

II MIEJSCE PUBLIKACJI ZAPROSZENIA:

1. Siedziba Zamawiającego: tablica ogłoszeń
2. Strona internetowa Zamawiającego: www.bip.powiatkrapkowicki.pl

III TRYB ZAMÓWIENIA:

Zgodnie z zasadą konkurencyjności określoną w „Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020”. Zamówienie stanowiące przedmiot niniejszego zapytania jest finansowane przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

KOD CPV: 55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

55.32.00.00-9 – usługi podawania posiłków

55.32.10.00-6 – usługi przygotowania posiłków

55.52.12.00-0 – usługi dowożenia posiłków

1. Liczba dni zajęć:

80 dni zajęć hipoterapii (posiłki dla 10 uczniów oraz 3 opiekunów podczas każdego dnia zajęć) łącznie maksymalnie 1040 posiłków w trakcie trwania umowy.

Liczba dni zajęć oraz posiłków może ulec zmniejszeniu.

www.mapadotacji.gov.pl

Projekt Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa IX – Wysoka Jakość Edukacji, Poddziałanie 9.1.2 Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zamawiający ze względu na specyfikę projektu, w dniu ogłoszenia nie jest w stanie określić precyzyjnie łącznej ilości posiłków (maksymalnie 13 posiłków na każdych zajęciach - 10 uczestników hipoterapii oraz 3 opiekunów). Wykonawca, w celu prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia, powinien zapewnić wszystkim uczestnikom usługę cateringową obejmującą:

- 1) dostarczenie posiłków na miejsce świadczenia usługi w jednorazowych pojemnikach wraz z jednorazowymi sztućcami;
- 2) każdy posiłek musi składać się z dania głównego - min. 450g oraz napoju niegazowanego min. 0,5 l. Przykładowe menu:
 - a) danie mięsne – dwie propozycje (min. 200 g) ,ziemniaki/frytki/ryż (min 150 g), surówka (min100 g), sok (min. 0,5 l)
 - b) danie rybne (min 200 g), ziemniaki/frytki/ryż (min 150 g), zestaw surówek (100 g), sok (min. 0,5 l).
2. Posiłek dla każdego uczestnika powinien zostać podany na ciepło i w jednorazowym pojemniku z kompletem jednorazowych sztućców. Posiłek powinien być dostarczony jako wyporcjowany.
3. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych.
4. Posiłki winny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwem zgodnie z normami HACCP.
5. Jakość posiłków (w tym produktów używanych do ich sporządzenia) i procedury Wykonawcy powinny być zgodne z Ustawą z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r., poz. 149 z późn. zm.).
6. Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
7. Usługa świadczona będzie w dni powszednie od poniedziałku do piątku w godzinach od 12.00 do 18:00 oraz w soboty i w dni wolne od zajęć dydaktycznych w godzinach 10.30 do 14.00 w okresie obowiązywania umowy, zgodnie z harmonogramem zajęć. Zamawiający ma prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków oraz prawo odmowy zapłaty za posiłki niespełniające kryteriów jakościowych.
8. Terminy dostawy posiłków zostaną przedstawiane Wykonawcy przez Zamawiającego z wyprzedzeniem w formie harmonogramów. Łączna liczba posiłków będzie zgodna z liczbą uczestników w danym dniu szkoleniowym. Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi, oraz miejsce szkolenia, do którego należy dostarczyć catering, podane zostaną telefonicznie przez opiekuna dzieci na zajęciach z hipoterapii niezwłocznie po sporządzeniu listy obecności.
9. Od momentu otrzymania takiej informacji Wykonawca przygotowuje i dostarcza ilość posiłków zmniejszoną o liczbę nieobecnych uczestników w danym dniu zajęć.
10. Ostateczny koszt usługi uzależniony będzie od liczby uczestników korzystających z posiłków. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia miesięcznego potwierdzenia wydawanych posiłków.

V. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA:

Wymagany termin realizacji zamówienia: **od podpisania umowy do 15 grudnia 2018 r. z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2018 r.**

www.mapadotacji.gov.pl

Projekt Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa IX – Wysoka Jakość Edukacji, Poddziałanie 9.1.2 Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

VI. SPOSÓB UZYSKANIA INFORMACJI DOTYCZĄCYCH PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Szczegółowe informacje dotyczące przedmiotu zamówienia można uzyskać osobiście w siedzibie Zamawiającego – Starostwie Powiatowym w Krapkowicach, ul. Kilińskiego 1, pok. nr 110 lub telefonicznie pod numerem tel. 077/40 74 342. Osobą uprawnioną ze strony zamawiającego do porozumiewania się z oferentami jest:

Pani Aneta Mielczarczyk – Inspektor w Wydziale Rozwoju i Współpracy, tel. 77 40 74 342, pok. 110
Pani Iwona Kręcichwost – Inspektor w Wydziale Inwestycji i Mienia, tel. 77 40 74 310, pok. 115
w godzinach pracy tut. Urzędu. tj. od poniedziałku do piątku od 7.30 do 15.30.

VII. OPIS WYMAGAŃ STAWIANYCH WYKONAWCY:

O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

- 1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 2) posiadania wiedzy i doświadczenia;
Zamawiający uzna powyższy warunek za spełniony, jeśli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie wykonał co najmniej 1 usługę odpowiadającą swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługa została wykonana, oraz załączeniem dowodów określających czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane. Za usługi odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia zamawiający uważa wykonanie minimum 1 usługi polegającej na przygotowywaniu i dostarczeniu zestawów obiadowych, której wartość przekracza kwotę 5.000,00 zł brutto.
- 3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym;
- 4) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 5) sytuacji ekonomicznej i finansowej;

VIII. ZAWARTOŚĆ OFERTY:

1. W celu potwierdzenia, spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Zamawiający wymaga złożenia wykazu wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia o którym mowa w punkcie VII.2. zaproszenia do składania ofert wraz z załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi te zostały wykonane należycie - **załącznik nr 2**
2. Oferta powinna być złożona w formie pisemnej na formularzu stanowiącym **załącznik nr 1**, sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w obcym języku winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczony przez Wykonawcę.
3. Podpisy na ofercie, oświadczeniach i dokumentach powinny być czytelne, albo opatrzone imienną pieczęcią.
4. Oferta wraz z załącznikami powinna być podpisana przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. Upoważnienie do podpisania oferty cenowej i załączników musi być dołączone do oferty, o ile nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez

www.mapadotacji.gov.pl

Wykonawcę.

5. Dokumenty, o których mowa wyżej są składane w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
6. Wszystkie kserokopie i odpisy wymaganych dokumentów muszą być poświadczone za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę. Jeżeli do podpisania oferty upoważnione są łącznie dwie lub więcej osób kopie dokumentów muszą być potwierdzone za zgodność z oryginałem przez wszystkie osoby.
7. Wszystkie miejsca w ofercie, w których Wykonawca naniósł zmiany winny być przez niego parafowane.
8. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

IX. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTOWEJ:

1. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania.
2. Cena jednostkowa oferty winna być wyrażona w złotych polskich, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Nie dopuszcza się rozliczania w walutach obcych.
3. Cena podana w ofercie obejmuje wszystkie koszty związane z wykonywaniem przedmiotu zamówienia tj. koszt surowców, koszt transportu do wyznaczonych miejsc, koszt utylizacji odpadów, zatrudnienia personelu i inne odnoszące się do przedmiotu zamówienia.
4. Wynagrodzenie ogółem za wykonanie usługi będzie miało charakter kosztorysowy.
5. Ostateczna wartość wynagrodzenia zostanie ustalona w oparciu o ilości rzeczywiście wykonanych usług oraz ceny jednostkowe zaoferowane przez wykonawcę w druku „Formularz ofertowy”.
6. Ceny jednostkowe i czynniki cenotwórcze określone przez wykonawcę w ofercie, nie będą zmieniane w toku realizacji umowy i nie będą podlegały waloryzacji.
7. Cenę ofertową należy wyliczyć wg następujących zasad:
 - 1) wykonawca może przedstawić tylko jedną cenę jednostkową brutto z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku,
 - 2) należy pomnożyć szacunkową ilość posiłków przez oferowaną cenę jednostkową brutto,
 - 3) upusty oferowane przez Wykonawcę muszą być zawarte w cenach jednostkowych brutto,
 - 4) prawidłowe ustalenie stawki i kwoty podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy.
8. Wykonawcy zobowiązani są do bardzo starannego zapoznania się z przedmiotem zamówienia, warunkami wykonania i wszystkimi czynnikami mogącymi mieć wpływ na wycenę zamówienia.
9. Cena oferty winna uwzględniać stawkę podatku VAT obowiązującą na termin składania ofert. Wykonawca obowiązany będzie do wystawienia faktury za realizację przedmiotu zamówienia, ze stawką podatku VAT obowiązującą na dzień złożenia faktury.
10. W przypadku złożenia oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towaru i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzspółnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
11. Do porównania ofert zamawiający przyjmuje cenę ofertową tj. podaną łącznie wartość brutto zamówienia uwzględniającą rabaty i koszty usługi.
12. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.

X. ZNACZENIE I OPIS OCENY POSZCZEGÓLNYCH KRYTERIÓW OFERTY:

1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów obliczonych w oparciu o ustalone kryterium – **cena (brutto) – 100 %**

www.mapadotacji.gov.pl

2. Sposób oceny ofert:

$$a_a/a_b \times 100 = \text{ilość punktów}$$

gdzie:

a_a – najniższa cena ofertowa

a_b – cena oferty badanej

Obliczenia dokonywane będą poprzez zaokrąglenia do dwóch miejsc po przecinku.

XI. OPIS SPOSOBU WYBORU OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ:

Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę, która spełnia wszystkie postawione wymagania udziału w postępowaniu oraz jest z najniższą ceną.

XII. FORMA, MIEJSCE I TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

1. Ofertę należy sporządzić w języku polskim czytelną i trwałą techniką.
2. Ofertę należy składać w zaklejonej kopercie w terminie do **dnia 24 sierpnia 2017 r.**, do godz. 12.00 w siedzibie Zamawiającego w Krapkowicach przy ul. Kilińskiego 1, w Biurze Obsługi Klienta, osobiście lub pocztą na adres Zamawiającego.
3. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, nazwę i adres Zamawiającego oraz napis:

Oferta na zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników projektu zajęć z Hipoterapii w ramach projektu pn. „ Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji”

4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę przed terminem upływu do jej składania.

XIII. MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT:

Otwarcie złożonych ofert nastąpi w **dniu 24 sierpnia 2017 r.** o godz. 12.30 w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 110.

XIV. SYTUACJE DOPUSZCZAJĄCE UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA:

Zamawiający unieważni prowadzone postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego w następujących przypadkach:

- 1) nie złożono żadnej oferty spełniającej wymagania udziału postępowaniu, o których mowa w pkt. VII;
- 2) w sytuacji, kiedy cena za wykonanie zamówienia jest wyższa od kwoty, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację zamówienia
- 3) bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego zaproszenia.

Wykonawcy nie przysługują żadne środki odwoławcze.

XV. WYKLUCZENIA:

1. O udzielenie zamówienia, mogą ubiegać się Wykonawcy, wobec których nie zachodzą podstawy do wykluczenia z udziału w postępowaniu.
2. Zamawiający wykluczy z udziału w postępowaniu Wykonawcę, który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Ofertę Wykonawcy wykluczonego uznaje się za odrzuconą.

www.mapadotacji.gov.pl



XVI. INFORMACJA O WYBORZE NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty zawierająca: nazwę (firmę), siedzibę i adres Wykonawcy którego ofertę wybrano, zostanie przesłana elektronicznie do Wykonawców, którzy złożyli oferty, zamieszczona na stronie internetowej Starostwa Powiatowego w Krapkowicach: <http://www.bip.powiatkrapkowicki.pl>.

XVII. INFORMACJA O TERMINIE I MIEJSCU PODPISANIA UMOWY:

1. W terminie wskazanym przez Zamawiającego wybrany Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia umowy o treści zgodnej z załączonym wzorem i na warunkach złożonej oferty.
2. Umowa zostanie podpisana w siedzibie Zamawiającego.

W załączeniu:

1. Formularz ofertowy - zał. Nr 1
2. Wykaz usług - zał. Nr 2
3. Projekt umowy - zał. nr 3

Opis przedmiotu zamówienia przygotowała: Łukasz Bordak

Iwona Kręcichwost

podpis osoby przygotowującej zaproszenie

**Z up. Zarządu Powiatu Krapkowickiego
/-/Sabina Gorzkulla
Wicestarosta Krapkowicki**

podpis zamawiającego

Załącznik nr 1 do zaproszenia

Dane Wykonawcy: _____

Adres: _____

Tel. kontaktowy: _____

e-mail: _____

FORMULARZ OFERTY

Odpowiadając na zaproszenie do złożenia oferty cenowej na zapewnienie usługi cateringowej dla uczestników zajęć z Hipoterapii w ramach projektu pn. „Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji”

Oferuję wykonanie usługi będącej przedmiotem zamówienia, zgodnie z wymogami opisu przedmiotu zamówienia:

Lp	Nazwa asortymentowa	ilość	Cena jednostkowa brutto za jeden posiłek	Wartość brutto (3x4)
1	2	3	4	5
1	Posiłek składający się z dania głównego - min. 450g oraz napoju niegazowanego min. 0,5 l. Przykładowe menu: 1) danie mięsne – dwie propozycje (min. 200 g), ziemniaki/frytki/ryż (min 150 g) , surówka (min100 g), sok (min. 0,5 l) 2) danie rybne (min 200 g), ziemniaki/frytki/ryż (min 150 g), zestaw surówek (100 g), sok (min. 0,5 l) wraz z opakowaniem i transportem	1040		
RAZEM:				

1. Stawka VAT%
2. Termin wykonania zamówienia: **od podpisania umowy do 15 grudnia 2018 r.** z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2018 r.
3. Oświadczamy, że akceptujemy zawarte w „zaproszeniu do składania ofert” warunki umowy. W przypadku wyboru naszej propozycji cenowej, zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w zaproszeniu do składania ofert.
4. Oświadczamy, że:
 - 1) jesteśmy uprawnieni do występowania w obrocie prawnym, zgodnie z wymaganiami ustawowymi,
 - 2) posiadamy uprawnienia niezbędne do wykonania określonych prac lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień,
 - 3) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie, potencjał ekonomiczny i techniczny, a także pracowników zdolnych do wykonania niniejszego zamówienia,
 - 4) znajdujemy się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie przedmiotowego zamówienia.

www.mapadotacji.gov.pl

Projekt Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa IX – Wysoka Jakość Edukacji, Poddziałanie 9.1.2 Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego



Fundusze Europejskie
Program Regionalny



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



5. Oświadczam, że jestem związany niniejszą ofertą przez okres 30 dni licząc od dnia wyznaczonego do składania ofert.
6. Usługi objęte zamówieniem zamierzamy wykonać sami - bez udziału podwykonawców – z udziałem podwykonawców* (jeśli tak, to wymienić część zamówienia, która będzie wykonywana przez podwykonawcę:)
7. Załącznikami do niniejszej oferty cenowej są:
 - a)
 - b)
 - c)
 - d)

* niepotrzebne skreślić

_____, dnia _____ 2017

(data i podpis wykonawcy lub osób upoważnionych do składania oświadczeń woli w imieniu wykonawcy

www.mapadotacji.gov.pl

Projekt Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa IX – Wysoka Jakość Edukacji, Poddziałanie 9.1.2 Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego

IM.2601.183.2017

Załącznik nr 2 do zaproszenia

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

L.p.	Nazwa usługi	Nazwa odbiorcy i miejsce wykonywanych usług	Okres wykonywania usług (od dzień-miesiąc-rok do dzień-miesiąc-rok)	Wartość usługi

*Do wykazu należy załączyć dowody, potwierdzające czy usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Uwaga:

1. Dowodami, o których mowa powyżej są:
 - 1) referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane;
 - 2) oświadczenie wykonawcy, jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów, o którym mowa w pkt. 1)
2. W przypadku, gdy Zamawiający jest podmiotem na rzecz, którego usługi, wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.

.....
miejsowość, data

(podpis osoby upoważnionej)

www.mapadotacji.gov.pl

Załącznik nr 3 do zaproszenia

Istotne postanowienia umowy

zawarta w dniu r. w Krapkowicach pomiędzy Powiatem Krapkowickim z siedzibą ul. Kilińskiego 1, 47-303 Krapkowice, reprezentowanym przez Zarząd Powiatu, w imieniu którego działają:

Maciej Sonik – Starosta Krapkowicki
Sabina Gorzkulla – Wicestarosta Krapkowicki
zwanym w dalszej treści umowy Zamawiającym

a

.....
zwaną w dalszej treści umowy Wykonawcą

W rezultacie dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy bez stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 ze zmianami) stosownie do art. 4 pkt 8 tej ustawy, Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do realizacji przedmiot umowy określony w § 1:

§ 1

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania i dostawy ciepłych posiłków (zwanymi dalej jako posiłki) dla 10 uczestników zajęć z Hipoterapii oraz ich 3 opiekunów, realizowanych w ramach projektu pn. „Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji”, który jest realizowany przez Powiat Krapkowicki w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014-2020, Oś priorytetowa IX – Wysoka Jakość Edukacji, Działanie 9.1 Rozwój edukacji, Poddziałanie 9.1.2 Wsparcie kształcenia ogólnego w Aglomeracji Opolskiej.

§ 2

1. Posiłki muszą być przygotowane z zachowaniem zasad racjonalnego żywienia, dobrze zbilansowane pod względem zawartości podstawowych składników odżywczych.
2. Posiłki powinny spełniać normy żywieniowe zgodne z polskimi normami żywieniowymi.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa zgodnie z normami HACCP.

§ 3

1. Dostawa posiłków będzie wykonywana w dni powszednie od poniedziałku do piątku w godzinach od 12.00 do 18.00 oraz w soboty i dni wolne od zajęć dydaktycznych w godzinach 10.30 – 14.00 zgodnie z przygotowanym przez Zamawiającego miesięcznym harmonogramem określającym dni dostaw posiłków w poszczególnych miesiącach trwania umowy.
2. Harmonogram, o którym mowa w ust. 1 będzie ustalany z Wykonawcą na piśmie do 28 dnia każdego miesiąca na miesiąc następny z zastrzeżeniem, że pierwszy harmonogram zostanie ustalony w dniu podpisania umowy.
3. Zamawiający może dokonywać zmian w harmonogramie informując o tym niezwłocznie Wykonawcę na piśmie przy czym za zachowanie formy pisemnej strony przyjmują także przekazanie informacji faxem na numer lub na adres email
4. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć posiłki o odpowiedniej temperaturze w jednorazowych opakowaniach wraz z niezbędnymi sztućcami albo zapewnić podanie posiłku we własnych naczyniach.

5. Posiłki wydawane będą w ilości: 1 posiłek na jedną osobę zgodnie z liczbą osób uczestniczących w zajęciach z hipoterapii w danym dniu.
6. Ilość posiłków na każdy dzień oraz godzinę ich dostarczenia ustalać będzie opiekun dzieci uczestniczących w zajęciach z hipoterapii w ramach projektu. Informacje opiekun przekazywać będzie Wykonawcy w formie telefonicznej na nr, niezwłocznie po rozpoczęciu zajęć. Ostateczna ilość osób, które będą korzystały z usługi w danym dniu zostanie podana Wykonawcy nie później niż na 2 godz. przed dostarczeniem posiłku.
7. Miejscem dostarczenia posiłków będzie Instytut Naukowo-Badawczy ks. Sebastiana Kneippa Zespół Rehabilitacyjno-Wypoczynkowy Sebastianum Silesiacum w Kamieniu Śląskim.
8. Zamawiający ma prawo kontroli jakości i ilości wydawanych posiłków niezwłocznie po ich przyjęciu od Wykonawcy oraz prawo odmowy zapłaty za posiłki niespełniające kryteriów jakościowych. Wszelkie zastrzeżenia do jakości posiłków zostaną odnotowane w protokole, o którym mowa w § 7 ust. 2.

§ 4

1. Łączne wynagrodzenie Wykonawcy za realizację przedmiotu umowy w okresie jej trwania nie może przekroczyć kwoty **zł brutto** (słownie złotych: złotych/100), będącej iloczynem liczby posiłków wskazanej w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 1 do umowy oraz stawki w wysokości **zł netto** (słownie: złotych/100) za każdy posiłek.
2. Z wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca pokryje wszelkie koszty jakie poniósł w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy.
3. Kwota wymieniona w ust. 2 zawiera wszystkie koszty związane z wykonaniem przedmiotu umowy, a w szczególności:
 - 1) koszty przygotowania, dostawy i opakowania posiłków,
 - 2) koszty sztuców,
 - 3) koszty naczyń własnych do podania posiłków,
 - 4) podatek VAT.
4. Ilość zamawianych posiłków wskazana w ofercie Wykonawcy – załączniku nr 1 do niniejszej umowy, stanowi maksymalny zakres umowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości posiłków, niż maksymalny zakres umowy, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego i rzeczywiście zrealizowaną przez Wykonawcę.
5. W przypadku gdy kwota, o której mowa w ust. 1 nie zostanie wykorzystana Wykonawca nie będzie domagał się realizacji pełnej wysokości przedmiotu umowy, a także nie będzie domagał się od Zamawiającego odszkodowania z tego tytułu.
6. W przypadku zrealizowania umowy pod względem wartościowym przed upływem terminu określonego w § 5 umowa wygasa.

§ 5

Umowa zostaje zawarta na czas określony od dnia zawarcia do 15 grudnia 2018 r. z wyłączeniem miesięcy lipiec i sierpień 2018 r.

§ 6

1. Wykonawca będzie realizował przedmiot umowy siłami własnymi oraz przy pomocy podwykonawców, których wykaz wraz z zakresem usług, których wykonanie zamierza im powierzyć został określony w ofercie Wykonawcy.

2. W przypadku gdy Wykonawca w ofercie nie przewiduje podwykonawców to znaczy, że zamierza usługę wykonać bez udziału podwykonawcy w innym przypadku obowiązany jest do zawarcia umów z podwykonawcami, w trybie art. 647¹ Kodeksu Cywilnego z zastrzeżeniem ust. 3 do 5.
3. Wykonawca obowiązany jest do zawarcia z podwykonawcami umów przelewu wierzytelności przysługującej mu względem Zamawiającego z tytułu niniejszej umowy. Kopie ww. umów zostaną przekazane Zamawiającemu w terminie do 10 dni od podpisania umowy.
4. Do zawarcia przez podwykonawców umów z dalszymi podwykonawcami jest wymagana pisemna zgoda Zamawiającego i Wykonawcy.
5. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za usługi, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.

§ 7

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy będzie uiszczane na podstawie comiesięcznych faktur VAT wystawionych przez Wykonawcę.
2. Podstawą do wystawiania faktur VAT będą protokoły potwierdzające należyte wykonanie usługi podpisane przez opiekuna uczestników zajęć hipoterapii w danym dniu, których wzór stanowi załącznik nr 2 do umowy z zastrzeżeniem ust. 9.
3. Płatnikiem faktur będzie Powiat Krapkowicki, ul. Kilińskiego 1, 47-303 Krapkowice, NIP: 199-01-11-672.
4. Faktury wystawione bezzasadnie zostaną zwrócone Wykonawcy.
5. Zamawiający na podstawie prawidłowo wystawionych faktur zobowiązuje się zapłacić w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania przez Zamawiającego z zastrzeżeniem ust 6.
6. W przypadku braku środków finansowych na rachunku bankowym projektu zapłata nastąpi w terminie 5 dni roboczych liczonych od dnia wpływu środków na rachunek bankowy projektu wskazanego w § 1 .
7. Za datę zapłaty strony ustalają dzień obciążenia konta bankowego Płatnika.
8. Wynagrodzenie przekazane będzie na konto podane w fakturach VAT.
9. W przypadku wykonania usługi przez podwykonawców płatność nastąpi na rachunek Wykonawcy po dostarczeniu przez Wykonawcę oryginału oświadczenia podwykonawcy, że otrzymał od Wykonawcy należne mu wynagrodzenie za wykonana usługę. W przypadku nie dostarczenia tego oświadczenia Zamawiający przeleje wynagrodzenie w części odpowiadającej wynagrodzeniu podwykonawcy należne mu od Wykonawcy za wykonaną usługę na rachunek bankowy podwykonawcy wskazany w umowie podwykonawcy z Wykonawcą.
10. Wynagrodzenie Wykonawcy współfinansowane jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014-2020.
11. Wykonawca oświadcza, że jest Zlecającym w rozumieniu ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

§ 8

1. Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu karę umowną:
 - 1) w wysokości 0,2% wartości łącznego wynagrodzenia z określonego w § 4 ust. 1 każdorazowo w przypadku nie dostarczenia posiłków w danym dniu o umówionym czasie,
 - 2) w wysokości 0,1% wartości łącznego wynagrodzenia z określonego w § 4 ust. 1 każdorazowo w przypadku nie dostarczenia zamówionej liczby posiłków w danym dniu,
 - 3) w wysokości 100% kwoty za jeden posiłek wskazanej w § 4 ust. 1 za każdy posiłek w przypadku dostarczenia posiłków zimnych lub nie nadających się do spożycia,
 - 4) w wysokości 5% łącznego wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1, w razie odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca,

2. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 1 w razie odstąpienia od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Zamawiający, z zastrzeżeniem § 11.
3. Wykonawca zobowiązany jest do uiszczenia kar umownych w terminie 3 dni od otrzymania pisemnego wezwania od Zamawiającego, przy czym za dochowanie formy pisemnej strony uważają także przesłanie wezwania zgodnie z § 3 ust. 3.
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia bez odrębnych wezwań i powiadomienia.
5. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania zleconych czynności Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.

§ 9

1. Wykonawca zobowiązuje się do przechowywania dokumentów związanych z realizacją przedmiotu umowy do dnia 31 grudnia 2030 roku.
2. W przypadku wcześniejszej likwidacji Wykonawcy nastąpi protokolarne przekazanie całości dokumentacji związanej z realizacją umowy Zamawiającemu.
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli prawidłowości wykonywanej usługi.
4. W ramach kontroli, upoważnieni pracownicy Zamawiającego oraz uprawnionych instytucji mogą badać dokumenty i inne nośniki informacji, które mają lub mogą mieć znaczenie dla oceny prawidłowości wykonywanej usługi.

§ 10

1. Wszystkie zmiany i uzupełnienia treści umowy wymagają formy pisemnej w postaci aneksu pod rygorem nieważności.
2. Strony zobowiązują się do aneksowania umowy w przypadku zmiany zapisów wniosku o dofinansowania projektu pn. „Nowoczesne nauczanie naturalny wzrost kompetencji” celem dostosowania zapisów umowy do aktualnej wersji wniosku o dofinansowanie m.in. w zakresie terminu realizacji.

§ 11

1. Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy bez jakichkolwiek roszczeń ze strony Wykonawcy w następujących sytuacjach:
 - 1) w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy; odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach,
 - 2) złożony zostanie wniosek o ogłoszenie upadłości lub likwidacji Wykonawcy,
 - 3) zostanie wszczęte postępowanie upadłościowe lub likwidacyjne w stosunku do Wykonawcy,
 - 4) jeśli Wykonawca realizuje przedmiot umowy niezgodny z jej postanowieniami.
2. Zamawiający może rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszenia przez Wykonawcę postanowień umowy polegających na trzykrotnym powtórzeniu się sytuacji polegającej na:
 - 1) niedostarczeniu posiłków w terminie wynikającym z harmonogramu oraz w ilości wskazanej przez Zamawiającego lub
 - 2) dostarczeniu posiłków o nieodpowiedniej temperaturze lub nie nadających się do spożycia.
3. Umowa może być rozwiązana przez każdą ze stron z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na koniec miesiąca.



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



§ 12

Mogące wyniknąć z niniejszej umowy kwestie sporne, strony poddają pod rozstrzygnięcie Sądowi właściwemu dla siedziby Zamawiającego

§ 13

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 14

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

Zamawiający:

Wykonawca:

www.mapadotacji.gov.pl

Projekt Bliżej rodziny i dziecka - wsparcie rodzin przeżywających problemy opiekuńczo- wychowawcze oraz wsparcie pieczy zastępczej realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego na lata 2014 -2020, Oś priorytetowa VIII- Integracja Społeczna, współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego