

Płock, dnia 03.03.2021r.

ZAPYTANIE OFERTOWE NR Cat/1/PN29/2021

Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku, zaprasza do złożenia oferty na: „**Usługę cateringową**” w celu realizacji Projektu pn. „**Zdobądź lepszą pracę dzięki ZDZ w Płocku !**” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014-2020 współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach osi priorytetowej I Rynek pracy otwarty dla wszystkich, Działanie 1.2 Wsparcie osób młodych na regionalnym rynku pracy -projekty konkursowe, Poddziałanie 1.2.1 Wsparcie osób młodych pozostających bez pracy na regionalnym rynku pracy

Zamawiający:	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku ul. Ułańska 1; 09-402 Płock
Prowadzący zamówienie (adres):	Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku Biuro Projektów, ul. Ułańska 1, 09-402 Płock Biuro Projektów godziny pracy: od poniedziałku do piątku od 8:00 do 16:00 tel. 24/ 264-22-77, 515-535-047; fax. 24/ 264-22-77, www.zdz-plock.com.pl e-mail: biuro@zdz-plock.com.pl

1. Przedmiotem zamówienia jest: Usługę cateringowa

Zakres rzeczowy dostawy został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia, która stanowi Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego oraz w projekcie umowy, który stanowi Załącznik nr 3 do Zapytania ofertowego. Wszystkie Załączniki stanowią integralną część Zapytania.

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

główny: Kod CPV: **55520000-1 Usługi dostarczania posiłków**

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków

55320000-9 Usługi podawania posiłków

3. Terminy:

a) Termin na złożenie oferty: 11.03.2021 r. (do godziny 12:00)

b) Przewidywany termin podpisania umowy: III.2021 r.

c) Termin i miejsce realizacji przedmiotu zamówienia: od podpisania umowy do 31 lipca 2022 wg harmonogramu dostarczonego przez zamawiającego, przy czym zakłada się realizację w podziale na edycje:

- II edycja kursów w okresie III-VII.2021 r. oraz

- III edycja kursów w okresie III-VII.2022 r.

Przedmiot zamówienia należy dostarczyć na adres: ul. Ułańska 1; 09-402 Płock oraz ewentualnie na wskazany przez Zamawiającego adres w promieniu do 10 km. od Miasta Płocka.

4. Miejsce i termin składania ofert;

Oferty należy składać na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do Zaproszenia, **do dnia 11.03.2021 r. do godz. 12:00**, w wybranej przez Wykonawcę formie: osobiście lub kurierem lub pocztą do sekretariatu **na adres: Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku ul. Ułańska 1; 09-402 Płock lub w formie elektronicznej jako podpisany skan oferty na adres e-mail: biuro@zdz-plock.com.pl**

Oferta złożona w formie papierowej winna być złożona w zamkniętej kopercie z opisem:

„Usługa Cateringowa – w celu realizacji Projektu pn. „Zdobądź lepszą pracę dzięki ZDZ w Płocku !” NIE OTWIERAĆ przed 11.03.2021 r. godz. 12:00

5. Warunki udziału w zamówieniu:

O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawca, który spełniają następujące warunki:

1- posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania

b) ponad 50% pracowników Wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne – należy przedłożyć oświadczenie wykonawcy o zatrudnianiu ponad 50% osób niepełnosprawnych, w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub w rozumieniu właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego – jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania w tych państwach.

6. Części i kryteria:

a) Części – Składanie ofert częściowych nie jest dopuszczone.

b) Kryteria:

- kryterium cenowe:

Oferta cenowa winna zawierać wszystkie koszty realizacji zamówienia.

Wykonawca składając ofertę cenową jest zobowiązany przyjąć kalkulację bufetu oraz ciepłego posiłku uwzględniając średnią cenę z zestawów dla uczestników.

Do obliczenia ceny należy przyjąć orientacyjną ilość posiłków tj. **1474 szt.**

Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wyliczone jako iloczyn wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej za jeden posiłek. Rozliczenie umowy będzie odbywało się w trybie miesięcznym zgodnie z ceną jednostkową wskazaną w ofercie za faktycznie dostarczoną ilość posiłków.

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy:

1.	Ofertę cenową zgodnie z Formularzem Ofertowym wraz z integralnymi Oświadczeniami (załącznik Nr 2 do niniejszego Zaproszenia).
2.	Pełnomocnictwo (jeżeli oferta wraz z oświadczeniami składana jest przez pełnomocnika, należy do oferty załączyć pełnomocnictwo upoważniające pełnomocnika do tej czynności)
3.	Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. W przypadku wskazania, w ofercie cenowej, przez Wykonawcę dostępności oświadczeń lub dokumentów, w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający pobiera samodzielnie z tych baz danych wskazane przez Wykonawcę oświadczenia lub dokumenty

OCENA KRYTERIUM CENOWEGO:

1 – Cena usługi - cena brutto za zorganizowanie cateringu dla 1 uczestnika podczas jednego dnia spotkania (1 osobodzień) – waga 100% . Zaproponowana cena powinna zawierać wszystkie koszty związane z realizacją usługi.

Weryfikacja na podstawie przedłożonego przez Wykonawcę załącznika nr 2 Formularz oferty cenowej uwzględniającego cenę brutto za 1 osobodzień (łącznie kwota brutto za obiad + koszt bufetu dla jednej osoby w ciągu 1 dnia szkoleniowego).

Nr kryt.	Wzór
1	<p>Cena brutto</p> $KU = \frac{CRn}{CRo} \times 70 \text{ pkt.}$ <p>KU - wartość punktowa: Koszt Usługi CRn - cena brutto za 1 osobodzień usługi wg najkorzystniejszej oferty. CRo - cena brutto za 1 osobodzień wg ocenianej oferty.</p>

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym Zaproszeniu i została oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego Zapytania ofertowego.

7. Pozostałe:

- a) Zamówienia uzupełniające: n/d
- b) Warunki zmiany umowy: n/d
- c) Osoby do kontaktu: Bartłomiej Głowacki/Justyna Pesta: tel. 24-264-22-77; Biuro Projektu: 515-535-047.

- Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 8:00 do 15:00 pod wymieniony powyżej nr telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym. Wszelkie pisma Zamawiający przyjmuje w dni robocze w godz. od 8:00 do 15:00 w siedzibie Zamawiającego.

8. Załączniki:

- a) załącznik nr 1 - CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
- b) załącznik nr 2 - FORMULARZ OFERTY CENOWEJ
- c) załącznik nr 3 - WZÓR UMOWY

9. Z Wykonawca którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zostanie podpisana umowa zgodnie z Projektem umowy, który stanowi Załącznik nr 3 do Zaproszenia.

10. Zamawiający zastrzega sobie możliwość dokonywania zmian w treści Zaproszenia.

11. W przypadku, gdy najlepsza oferta będzie opiewała na kwotę wyższą niż w budżecie projektu Zamawiający zastrzega możliwość nie wyłonienia Wykonawcy w przedmiotowym zamówieniu.

12. 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”, Zamawiający informuje, że:

- a. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku ul. Ułańska 1; 09-402 Płock.
- b. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
- c. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579 i 2018);
- d. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia lub na okres przechowywania tych danych, zgodnie z wytycznymi o dofinansowanie ze środków UE;
- e. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- f. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
 - posiada Pani/Pan:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych **;
 - c. 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 ***;

- d. 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:
 - a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c. 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.
- * Wyjaśnienie: informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.
- ** Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.
- *** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Załącznik nr 1

CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DOT. ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR Cat/1/PN29/2021

Przedmiotem zamówienia jest dostarczenie usługi cateringowej polegającej na przygotowaniu, dowozie i rozstawieniu cateringu w miejscu odbywania szkolenia, (zajęcia odbywać będą się w Płocku ul. Ułańska 1; 09-402 Płock oraz ewentualnie część szkoleń będzie realizowana w promieniu do 10 km. od Miasta Płocka dla 60 uczestników kursów (do 1474 posiłków (obiad + bufet kawowy) Wykonawca w ramach usługi cateringowej zobowiązany jest:

- w przypadku obiadów dostarczać gorące posiłki wyporcjowane, które zostaną dostarczone na miejsce kursów wraz ze sztućcami zgodnie z wymogami sanepidu,
- świadczenia usługi cateringowej, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty,
- przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 z póź.zm.),
- zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu w danym dniu. Zamawiający każdego dnia telefonicznie, na trzy godziny przed realizacją usługi, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.

Świadczenie usługi cateringowej polegać ma na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków do wskazanej sali szkoleniowej dla uczestników szkolenia, z zachowaniem jakości i warunków usługi, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa.

Oferent, podczas każdego spotkania, zapewnia dla każdego uczestnika:

a) **Bufet kawowy**, który obejmuje co najmniej: kawę, herbatę, wodę, sok, mleko, cukier, cytrynę, drobne słone lub słodkie przekąski typu paluszki lub kruche ciastka.

Opis poszczególnych części bufetu:

Kawa rozpuszczalna w saszetkach - min. 2 saszetki/osobę oraz dodatki do kawy tj.:

- cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę

- śmietanka do kawy w płynie (pojemności 10 ml – sztuka) minimum 2 sztuki śmietanki na osobę tj. 20 ml

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę

z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.

min. 2 filiżanki/osobę (dodatki rozumiane cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę)

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe min. 2 saszetki /osobę) oraz dodatki:

- cytryna – minimum 2 plasterki na osobę (grubość plasterka - 0,5 cm)

- cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę.

Woda mineralna gazowana i/lub niegazowana min 1 butelka 0,5 l/osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l (preferowane różne smaki) – 1 butelka/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.

Ciastka kruche (mieszanka ciastek kruchych - min. 100 g/osobę tj. min. po 4 ciastka kruche /osobę,- każde ciastko innego rodzaju).

Preferowana zmiana rodzaju ciastek/ciastek bankietowych/ciast przy każdym kolejnym spotkaniu.

Paluszki słone – min. 50g/osobę

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ciastek kruchych na ciastka bankietowe:

typu: mini drożdżówki, ciasteczka deserowe, rogaliki, ciastka bankietowe, babeczki, muffinki, francuskie itp., min. 100 g/osobę.

b) Obiad, który obejmuje dwa dania (zupa i drugie danie) oraz napój - pełnowartościowy posiłek w formie dania obiadowego (w przypadku zapotrzebowania tj. dieta, wegetarianizm itp. - dania będą indywidualnie odpowiadać potrzebom zgłaszanym przez uczestników). Pierwsze danie tj. zupa powinna być sycąca, treściwa, nierozwodniona, bez dużej ilości tłuszczu i mąki, ze świeżymi ziemniakami, lub makaronem, lub kaszą, lub ryżem oraz świeżymi warzywami. Zasadą jest by jedna porcja zupy wynosiła 0,3 litra.

Drugie danie powinno uwzględniać następującą gramaturę: mięso/ryba/danie wegetariańskie – minimum 130g; warzywa/surówka 140g; dodatki skrobiowe 130g.

Oferent zapewnia dowóz cateringu o ustalonej godzinie na miejsce realizacji spotkań wskazane przez Zamawiającego. Koszt opakowań i dowozu musi zostać uwzględniony w cenie oferty.

Oferent zapewnia własne naczynia (termosy/podgrzewacze, filiżanki, talerzyki, szklanki/kubeczki, łyżeczki, talerze itp.) zgodnie z wymaganiami menu. Zamawiający dopuszcza możliwość użycia naczyń i sztućców plastikowych, odpowiednich do serwowanych dań/napojów.

Usługa cateringowa musi odbywać się z poszanowaniem środowiska naturalnego.

Ponadto składając ofertę Wykonawca zobowiązuje się do:

- świadczenia usługi cateringowej z wykorzystaniem świeżych produktów żywnościowych;
- przygotowywania posiłków na bazie produktów wysokiej jakości; ryby podawane w zestawach powinny być świeże i pozbawione ości - filetowane, owoce powinny być czyste i dojrzałe;
- przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych.
- Posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant;
- ustalania z Zamawiającym menu na poszczególne dni szkoleniowe w terminie min. 2 dni przed planowanym szkoleniem;
- uwzględniania w ramach menu posiłku specjalnego np. bezglutenowego/wegetariańskiego w sytuacji udziału w spotkaniu osób o szczególnych potrzebach; Zamawiający poinformuje Wykonawcę o takiej sytuacji w terminie min. 2 dni przed planowanym spotkaniem;
- zapewnienia obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu zajęć.
- dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego o godzinie ustalonej z Zamawiającym;
- zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych w tym przedłużaczy, kabli niezbędnych do ich podłączenia i do wykonania usługi;

Zamawiający każdego dnia telefonicznie, potwierdzi ilość porcji zamawianą w danym dniu.

Załącznik nr 2

FORMULARZ OFERTY CENOWEJ

DOT. ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR Cat/1/PN29/2021

Dane dotyczące Wykonawcy:	
Pełna nazwa Oferenta	
Imię, nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy:	
Numer telefonu:	
Numer NIP:	
Adres kontaktowy e-mail:	

Nawiązując do Zapytania ofertowego nr **Cat/1/PN29/2021** na usługę cateringową w ramach projektu pn. **„Zdobądź lepszą pracę dzięki ZDZ w Płocku !”** :

1. Oferuję realizację przedmiotu zamówienia za:

Lp.	Nazwa Usługi cateringowej	Cena brutto za 1 sztukę (zestaw dla 1 osoby) (PLN) (tj. koszt jednostkowy na uczestnika)	w tym VAT (%)	CAŁKOWITA Cena za Usługę (PLN) (tj. cena łączna za 1474 sztuki)	w tym VAT (%)
1.	a) Bufet kawowy
2.	b) Obiad

2. Potwierdzam spełnienie aspekty społecznego:

OŚWIADCZENIE:

Ja niżej podpisany, świadoma(-y) odpowiedzialności karnej, wynikającej z art. 297 § 1 kodeksu karnego, oświadczam, iż Wykonawca, w którego imieniu działam: spełnia warunek udziału w postępowaniu tj. ponad 50% zatrudnionych pracowników wykonawcy stanowią osoby niepełnosprawne, w rozumieniu przepisów o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych lub właściwych przepisów państw członkowskich Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru gospodarczego.

Pouczenie:

Zgodnie z art. 297 § 1 kodeksu karnego, kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.

OŚWIADCZENIA:

Ponadto oświadczam, że:

- cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia, w tym koszty wydania potraw, transportu, koszty opakowań, w których będą transportowane posiłki, talerze, sztućce, serwetki itp. oraz organizacja miejsc na odpady oraz ich wywóz po zaserwowanym posiłku,
- posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
- uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcie umowy,
- zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaję się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
- zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach, w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.-
- wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

* W przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści, oświadczenia Wykonawca nie składa (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

¹⁾ Rozporządzenie 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).

OŚWIADCZENIE dot. braku powiązań:

Oświadczam, że Wykonawca, którego reprezentuję, nie jest podmiotem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między 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 a Wykonawcą, 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.

Pouczenie:

Zgodnie z art. 297 § 1 kodeksu karnego, kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi – kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.

..... dnia

.....
imię i nazwisko, podpis osoby/ osób upoważnionych
do składania oświadczeń woli w imieniu Oferenta

Załącznik nr 3

WZÓR UMOWY

DOT. ZAPYTANIA OFERTOWEGO NR Cat/1/PN29/2021

Podpisana w dniu 2021 roku w Płocku pomiędzy:

Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Płocku

ul. Ułańska 1; 09-402 Płock,

KRS 0000025475, NIP: 774-10-79-234, REGON: 610019467

reprezentowanym przez:

1. Panią Alinę Lewicką – Prezes Zarządu
2. Panią Annę Rybicką – Wiceprezes Zarządu

zwanym dalej Zleceniodawcą

a

.....

reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści:

§ 1

Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej dla uczestników projektu w celu realizacji projektu „**Zdobądź lepszą pracę dzięki ZDZ w Płocku !**” zgodnie z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia, zwanej dalej charakterystyką.

§ 2

1. Maksymalne wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia zgodnie z ofertą cenową kwoty brutto zł (słownie: zł 00/100).
2. Cena jednostkowa (za jeden obiad oraz bufet kawowy dla 1 uczestnika) wynosi zł brutto (słownie: zł 00/100).
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w Zapytaniu ofertowym pkt 2 Zaproszenia oraz koszty opakowań, w których posiłki będą oraz zabrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych zgodnie z charakterystyką przedmiotu zamówienia.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wyliczone jako iloczyn wydanych posiłków oraz ceny jednostkowej za jeden posiłek wskazanej w ust.2. Rozliczenie umowy będzie odbywało się w trybie miesięcznym zgodnie z ceną jednostkową wskazaną w ust. 2 za faktycznie dostarczoną ilość posiłków.
5. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku. Faktury będą wystawiane po zakończeniu za faktyczną ilość dostarczonych posiłków.
6. Podstawą do wystawienia faktury/rachunku jest Lista odbioru posiłków. Lista odbioru posiłków będzie stanowić załącznik do faktury.
7. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę poprawnie wtraconej faktury oraz podpisanego protokołu potwierdzającego należycie wykonany przedmiot zamówienia.
8. Zapłata nastąpi za faktycznie dostarczone ilości przedmiotu zamówienia - zgodnie z podpisanymi protokołami przez Zleceniodawcę. Protokoły sporządza Zleceniobiorca.
9. Termin realizacji umowy: od dnia zawarcia umowy do 31.07.2022 r.

§ 3

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w następujących przypadkach:
 - a) nie pozyskania uczestników projektu do udziału w Projekcie,
 - b) realizacja przedmiotu zamówienia jest realizowana w sposób niezgodny z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zaproszenia.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w terminie 14 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia wypowiedzenia umowy.

§ 4

1. W przypadku niewykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
 - 1) za każdy przypadek opóźnienia (ponad 30 minut) dostarczonych posiłków – 200,00 zł,
 - 2) za każdy stwierdzony przypadek świadczenia usługi w sposób niezgodny z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego – 200 zł za każdy przypadek,
 - 3) za odstąpienie lub wypowiedzenie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy – 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.1 umowy.
 - 4) w przypadku zmniejszenia ilości zatrudnionych osób z niepełnosprawnościami poniżej progu 50% w trakcie realizacji projektu w konsekwencji czego, niespełnienie wywiązania się z obowiązku spełnienia klauzuli społecznej – 2000,00 w miesiącu wystąpienia zdarzenia. W przypadku braku powrotu do poziomu powyżej 50% zatrudnienia osób z niepełnosprawnością w kolejnym miesiącu istnieje możliwość rozwiązania umowy.
2. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie.
3. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

§ 5

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 z późn.zm.)
2. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.
3. Zmiany umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 6

Zważywszy na fakt, że przedmiot umowy ma być sfinansowany ze środków pochodzących z funduszy Unii Europejskiej, Zamawiający zastrzega sobie możliwość ograniczenia zakresu usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Zamawiającego wysokość środków na sfinansowanie zamówienia zostanie zmniejszona. W przypadku zmniejszenia zakresu usługi Wykonawca otrzyma wynagrodzenie w wysokości proporcjonalnej do ilości zrealizowanej usługi i zrzeka się dochodzenia roszczeń odszkodowawczych związanych z ograniczeniem zakresu usługi.

§ 8

Stosownie do wymogu określonego w art. 13 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r. Zleceniobiorca został poinformowany, że:

1. administratorem jego danych osobowych jest Zakład Doskonalenia Zawodowego w Płocku z siedzibą: ul. Ułańska 1; 09-402 Płock,
2. kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest pod adresem: iod@zdz.plock.com.pl
3. dane osobowe Zleceniobiorcy przetwarzane będą w celu realizacji umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.,

4. dane osobowe mogą być przekazywane innym organom i podmiotom wyłącznie na podstawie obowiązujących przepisów prawa,
5. dane osobowe przechowywane będą przez okres 5 lat po ustaniu umowy,
6. Zleceniobiorca posiada prawo do dostępu, do treści swoich danych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
7. Zleceniobiorca ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego, gdy przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy naruszyłoby przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 roku,
8. podanie danych osobowych przez Zleceniobiorcę jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych skutkuje odmową zawarcia umowy.

§ 9

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Płocku systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2015. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

§ 10

Umowa została sporządzona w 2 jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

.....
ZLECENIOBIORCA

.....
ZLECENIODAWCA