



Warminsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie

Nr zamówienia: ZP.28.15.2020/SOAT

Olsztyn, dnia 09.03.2020 r.

ZAPYTANIE OFERTOWE

Dotyczy:

„Świadczenia usług cateringowych na potrzeby Warminsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”.

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Warminsko-Mazurska
Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie
Plac Gen. Józefa Bema 3
10-516 Olsztyn
NIP: 739-050-39-12
<http://www.wmarr.olsztyn.pl>
tel. .89/521 12 50., faks 89/521 12 60
e-mail: wmarr@wmarr.olsztyn.pl

II. TRYB POSTĘPOWANIA

1. Na podstawie art. 4 pkt. 8 ustawy z 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień (t.j.: Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”, i w oparciu o Regulamin udzielania zamówień na dostawę, usługi, roboty budowlane w Warminsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie z dnia 14.12.2017 r., z zachowaniem zasady uczciwej konkurencji i równego traktowania Wykonawców.
2. Do czynności podejmowanych przez zamawiającego i wykonawców w postępowaniu zastosowanie mają postanowienia zawarte w niniejszym zapytaniu ofertowym, a w sprawach nieuregulowanych przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. – Kodeks cywilny (t.j.: Dz. U. z 2019 r. poz. 1145 z późn. zm).

III. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług cateringowych na potrzeby organizacji szkoleń, uroczystych spotkań/konferencji oraz śniadań i kolacji przez Warminsko-Mazurską Agencję Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie.
2. Wymagania dotyczące przedmiotu zamówienia zawarte są w rozdziale IV Opis przedmiotu zamówienia oraz w tabeli nr 1 pkt. 2 formularza ofertowego, określającym składnik przedmiotu zamówienia, właściwości i jednostkę miary.

Wspólny słownik zamówień CPV:

55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków

55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków

3. Miejsce realizacji:

1) Siedziba WMARR S.A. ul. Plac Gen. Józefa Bema 3 w Olsztynie

Warminsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie zarejestrowana w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego, prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Olsztynie, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr KRS 0000014479, NIP 739-05-03-912, Kapitał zakładowy w wysokości 5.749.000,00 zł w całości opłacony.

2) **Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie przy ul. Jagiellońskiej 91A”, 10-356 Olsztyn.**

Zamawiający dopuszcza jednak zmianę miejsca realizacji usług cateringowych na miejsca wskazane przez niego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego po wcześniejszym uzgodnieniu z Wykonawcą.

IV. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie sukcesywnych usług cateringowych oraz udostępnienie kompletnej zastawy stołowej wielokrotnego użytku dla potrzeb organizacji szkoleń, uroczystych spotkań/konferencji oraz śniadań i kolacji przez Warmińsko – Mazurską Agencję Rozwoju Regionalnego w Olsztynie.
2. Zakres zamawianych usług obejmuje.
Przykładowe menu:
 - 1) **Przerwa kawowa jednorazowa:** kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy,
 - 2) **Przerwa kawowa jednorazowa:** kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), sok (po 250 ml/osoba min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru 100g/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy,
 - 3) **Przerwa kawowa jednorazowa:** kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), sok (po 250 ml/osoba min. dwa rodzaje do wyboru), ciasto pieczone (100g/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy,
 - 4) **Przerwa kawowa ciąгла uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:** kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy;
 - 5) **Przerwa kawowa ciąгла uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:** kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru)
 - 6) **Przerwa kawowa ciąгла uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:** kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciasto pieczone (podawane jednorazowo w ilości 100g/osoba)
 - 7) **Przerwa kawowa ciąгла uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:** kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru) ciasto pieczone (podawane jednorazowo w ilości 100g/osoba), owoce sezonowe (podawane jednorazowo w ilości 200g/osoba)
 - 8) **Lunch kanapkowy:** 3 kanapki na osobę (w tym wegetariańskie), pieczywo ciemne (razowe), jasne, bagietka, bułki, składniki: masło, wędlina, ser żółty, ser typu camembert, łosoś wędzony, jajko, pasty (jajeczna, serowa, rybna, wegetariańska), pasztety pieczone, mięsa pieczone, dodatki: sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, oliwki, marynaty);
 - 9) **Obiad dwudaniowy w formie szwedzkiego stołu:** zupa o gramaturze 300 ml/osoba: 2 rodzaje do wyboru, **danie główne** o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/sałatka 100g): 2 rodzaje do wyboru – mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), **dodatki:** 2 rodzaje do wyboru - kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, **bar sałatkowy:** 2 rodzaje do wyboru, **woda, sok, deser:** 2 rodzaje;

- 10) **Obiad jednodaniowy „drugie danie” w formie szwedzkiego stołu:** o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/sałatki 100g): 1 rodzaj wybrany z: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), **dodatki:** 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, **sałatka**
 - 11) **Obiad jednodaniowy „drugie danie” (pakowany w pudełku):** o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/sałatki 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), **dodatki:** 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, **sałatka**
 - 12) **Obiad dwudaniowy „zupa + drugie danie” w formie szwedzkiego stołu:** zupa o gramaturze 300 ml/osoba 1 rodzaj, **drugie danie** o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/sałatki 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), **dodatki:** 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, **sałatka**
 - 13) **Obiad dwudaniowy „zupa + drugie danie” (pakowany w pudełku):** zupa o gramaturze 300 ml/osoba 1 rodzaj, **drugie danie** o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/sałatki 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), **dodatki:** 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, **sałatka**
 - 14) **Zestaw śniadaniowy:** kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, pieczywo, masło, owoc, co najmniej dwa rodzaje: wędlin, nabiału, warzyw (ogórek, pomidor, papryka);
 - 15) **Kolacja na zimno w formie szwedzkiego stołu:** kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, sok, woda, pieczywo, masło, co najmniej dwa rodzaje: wędlin, nabiału, warzyw (ogórek, pomidor, papryka),
 - 16) **Ślone przekąski 50g/osoba (np. paluszki, chipsy, orzeszki itp.)**
 - 17) **Przystawki zimne (np. pasztety, mięsa pieczone, terrina rybna, sałatki itp.) do 150g/osoba**
 - 18) **Soki (min dwa rodzaje do wyboru) 250ml/osoba**
 - 19) **Ciasto pieczone (min. dwa rodzaje do wyboru) 100g/osoba**
 - 20) **Ciastka kruche (min. dwa rodzaje do wyboru) 100g/osoba**
 - 21) **Ciastka czekoladowe (min. dwa rodzaje do wyboru) 100g/osoba**
 - 22) **Ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru) 100g/osoba**
 - 23) **Owoce sezonowe 200g/osoba w zależności od pory roku**
3. Podane powyżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
 4. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalane każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania. W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.
 5. Zamawiający przewiduje, że w trakcie realizacji zamówienia zorganizuje około 10 dużych konferencji dla około od 100 do 250 osób oraz około 140 mniejszych uroczystych spotkań, szkoleń dla liczby uczestników od 5 do 100 osób. Zamawiający przewiduje także dla uczestników spotkań/szkoleń/konferencji pozostających w pokojach gościnnych przy ul. Jagiellońskiej 91A dowóz śniadań i kolacji wg. wcześniej zgłoszonych potrzeb w ilości od około 50 do 100.

6. Zamawiający na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia udostępnia w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie, ul. Jagiellońska 91A oraz w siedzibie firmy przy ul. Plac gen. J. Bema 3 pomieszczenie socjalne.
7. **Pomieszczenia socjalne mogą być wykorzystywane jedynie w celu przygotowania do wydania przywiezionych posiłków i organizacji usługi oraz do zwrotu naczyń stołowych po konsumpcji. Wykonawca nie może wykorzystywać wyposażenia w pomieszczeniach socjalnych do celów przygotowania posiłków (np. przygotowanie kanapek, sałatek, itp.), a także mycia zastawy wykorzystywanej na potrzeby usługi.**
8. Wymagania dotyczące usług cateringowych:
 - 1) Wykonawca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, warki z gorącą wodą, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, serwety, serwetki papierowe jednorazowego użytku, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, sztucze ze stali nierdzewnej, szklane dzbanki na soki i wodę oraz stoliki koktajlowe w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników (do 250 osób) na spotkania/konferencje/szkolenia – **niedopuszczalne jest stosowanie naczyń, sztuców oraz kubków jednorazowego użytku.**
 - a) Zastawa porcelanowa i szklana oraz sztucze ze stali nierdzewnej w trakcie organizowanych szkoleń, uroczystych spotkań/konferencji oraz śniadań i kolacji powinny być z jednej serii i tego samego rodzaju oraz powinny być dostarczane w ilości niezbędnej do prawidłowej obsługi uczestników w dniu organizowanych wydarzeń.
 - b) Zastawa powinna być bez uszczerbień, pęknięć, czysta, sucha bez osadów kamienia i innych zacieków, przebarwień itp.;
 - c) obrusy tekstylne, serwety powinny być wyprasowane bez widocznych plam, uszkodzeń itp.
 - 2) **Dowóz śniadań i kolacji na wskazaną godzinę przez Zamawiającego (śniadania pomiędzy 7:00 – 9:00, kolację pomiędzy 18:00 - 19:00) bez względu na zamawianą ilość.**
 - 3) Wykonawca zobowiązany jest do dowozu bufetów i poczęstunku, przygotowania stołów i zastawy oraz dostarczenia posiłków nie wcześniej niż na godzinę przed i nie później niż 30 minut przed rozpoczęciem spotkania w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
 - 4) Wykonawca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków, bieżące uzupełnianie dań i napoi oraz regularne dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi w danym dniu zobowiązany jest doprowadzić pomieszczenia, w których były serwowane posiłki do porządku, najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
 - 5) Wykonawca zapewni Zamawiającemu usługę kelnerską, którą należy ująć w cenie oferty w ilościach nie mniejszych niż;
 - a) Przerwa kawowa ciągła uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem – 1 osoba
 - b) Obiad lub kolacja w formie szwedzkiego stołu do 100 osób – 2 osoby
 - c) Obiad lub kolacja w formie szwedzkiego stołu powyżej 100 osób – 3 osoby
 - 6) Szacunkowa ilość uczestników spotkań od 5 do 250 osób. Liczba uczestników spotkań będzie podawana każdorazowo w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe, jednocześnie wartość usługi za każde spotkanie będzie iloczynem liczby uczestników danego spotkania (określonej w zapotrzebowaniu na usługi cateringowe) i ceny jednostkowej za daną usługę (zgodnie z cennikiem zawartym w ofercie Wykonawcy).
 - 7) Zmiany liczby uczestników spotkań dopuszczalne są w dniu poprzedzającym termin realizacji usługi cateringowej po wcześniejszym poinformowaniu Wykonawcy o takiej możliwości:
 - a) do 20% danego zamówienia w przypadku zwiększenia jego ilości
 - b) do 10% danego zamówienia w przypadku zmniejszenia jego ilości
 - 8) Przedmiot zamówienia świadczony będzie wielokrotnie (sukcesywnie) w zależności od potrzeb bieżących Zamawiającego w postaci tzw. świadczeń cząstkowych.

- 9) Przygotowanie dekoracji stołów zgodnych z charakterem obsługiwanych wydarzeń na życzenie Zamawiającego.
 - 10) Przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1252).
 - 11) Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
 - 12) Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
 - 13) Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Zamówienia powinny być realizowane przy użyciu produktów świeżych, w pierwszej klasie jakości, odpowiednio przechowywanych, ze szczególnym uwzględnieniem estetyki podania i higieny.
 - 14) Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
 - 15) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 06 grudnia 2008 roku o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1239).
 - 16) Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego. Obsługa kelnerska powinna być ubrana schludnie, praktycznie i odpowiednio do sytuacji tj. biała koszula z długim rękawem oraz czarna spódnica lub spodnie, fartuch uniwersalny. Strój powinien być dopasowany do sylwetki i pozytywnie oddziaływać na gości. Kelnerzy w trakcie organizowanych spotkań/konferencji/szkoleń powinni posiadać identyfikatory, aby ułatwić gościom orientację wśród obsługi większych uroczystości.
 - 17) Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
 - 18) Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
 - 19) Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
 - 20) Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
 - 21) Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
9. Wykonawca powinien zapewnić restauracją na terenie miasta Olsztyn na uroczyste spotkania obiady/kolacje. Restauracja powinna:
- 1) być otwarta w godzinach od 12.00 – 22.00.
 - 2) powinna posiadać salę klimatyzowaną,
 - 3) powinna posiadać szatnie
 - 4) oraz minimum 2 toalety dla gości
 - 5) posiadać bezpłatny parking na co najmniej 20 samochodów

- 6) posiadać możliwość ustawienia stołów w formie bankietu na zorganizowanym obiedzie lub kolacji.
10. Usługa cateringowa będzie świadczona w okresie 12 miesięcy liczonych od dnia podpisania umowy lub do kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia w formie doraźnych zamówień wg zapotrzebowania Zamawiającego u wybranego Wykonawcy, przy czym usługa może być świadczona zarówno w dni robocze jak i w weekendy.
 11. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej spotkań w tym samym dniu i w tym samym czasie.
 12. Świadczenie usług cateringowych zrealizowane będzie przez Wykonawcę w terminach, miejscu i zakresie, określanych każdorazowo przez Zamawiającego (rodzaj, ilość, miejsce i termin dostawy).
 13. Zamawiający każdorazowo, nie później niż 3 dni przed spotkaniem, którego dotyczy obsługa cateringowa, podaje zakres usługi: liczba uczestników, zakres i menu poczęstunku, miejsce realizacji usługi, w formie zamówienia. Dopuszcza się składanie zamówień w formie elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy.
 14. Zamawiający, w wyjątkowych sytuacjach, zastrzega sobie prawo do skrócenia terminu realizacji zamówienia na usługę cateringową wyłącznie po uzgodnieniu z wybranym Wykonawcą możliwości realizacji zamówienia usługi. Wykonawca nie będzie rościł z tego tytułu dodatkowych opłat.
 15. W okresie obowiązywania umowy Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych, bądź większych ilości usług niż wskazane w przedmiocie zamówienia, co nie jest odstępianiem od umowy nawet w części i nie powoduje żadnych roszczeń w stosunku do Wykonawcy.
 16. Podstawą obliczenia wynagrodzenia jest iloczyn ceny jednostkowej brutto i ilości zamawianego cateringu.
 17. Faktyczne realizowanie usług cateringowych odbywać się będzie w oparciu o ceny jednostkowe podane w formularzu ofertowym Wykonawcy (Załącznik nr 1 do umowy)
 18. Zamawiający będzie kontrolował realizację przedmiotu zamówienia i powiadomi Wykonawcę o wyczerpaniu całkowitej wielkości zamówienia.
 19. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu zrealizowanej usługi. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
 20. Zamawiający, dopuszcza możliwość zamówienia innych zestawów niż wskazane w formularzu ofertowym. W takim przypadku, Zamawiający przedstawi szczegółowy zakres Zamówienia, a Wykonawca wyceni podane Zamówienie. Takie Zamówienie, nie będzie traktowane jako zmiana niniejszej umowy, wymaga jednak pisemnego zlecenia oraz zaakceptowania przez Zamawiającego zaoferowanej ceny.
Wybrany Wykonawca zobowiązany będzie umożliwić Zamawiającemu zakup dodatkowych produktów na takich samych zasadach, jak produkty objęte zamówieniem podstawowym.
 21. Szczegółowe warunki realizacji niniejszego zamówienia zawarto w projekcie Umowy, która stanowi Załącznik nr 6 do niniejszego zapytania ofertowego i jest jego integralną częścią.
 22. Zamawiający wymaga w ramach realizacji zamówienia uwzględnienie w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego.

Warunki ogólne:

1. Wykonawca, po wyborze jego oferty jako najkorzystniejszej cenowo wyznaczy osobę kompetentną do załatwiania kwestii formalnych związanych z przedmiotem zamówienia i realizacją umowy podając imię i nazwisko oraz dane kontaktowe w § 9 ust. 1 pkt 1) umowy
2. Wszelkie zastrzeżenia lub uchybienia spisywane będą w formie notatek służbowych, stosownych protokołów. Zastrzeżenia lub uchybienia podlegać będą eliminacji w terminie uzgodnionym przez Zamawiającego.

V. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

Przedmiot zamówienia obejmuje okres **12 miesięcy** od dnia podpisania umowy lub do kwoty, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację Zamówienia

VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają niżej wymienione warunki:

- 1) Posiadają kompetencję lub uprawnienia do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów
- 2) Znajdują się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej lub finansowej,
- 3) Dysponują odpowiednimi zdolnościami technicznymi lub zawodowymi.

2. Zamawiający stwierdzi, iż Wykonawca spełnił w/w warunki, jeśli w szczególności wykaże on że:

- 1) Posiada kompetencje lub uprawnienia do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.

W zakresie warunku posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności:

- a) zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, wpisany jest do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli przez organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- b) zakład, w którym będą przygotowywane posiłki, posiada ważną decyzję, właściwego Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego zatwierdzającą zakład jako spełniający wymagania do prowadzenia działalności gastronomicznej. Podstawa prawna art. 4, art. 61 i art. 62 ust. 1 pkt. 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1541 z późn. zm.), art. 31 ust. 2 lit. c rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regulami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt (Dz. Urz. UE, L 165 z 30.04.2004 r.) art. 4 rozporządzenia (WE) Parlamentu Europejskiego i Rady nr 852/2004 z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r.),
- c) środek transportu przeznaczony do przewozu posiłków został dopuszczony do użytkowania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunku: Zamawiający żąda przedstawienia kserokopii decyzji, wraz ze wszystkimi decyzjami zmieniającymi wydanymi do pierwotnego dokumentu, oraz złożenia oświadczenia Wykonawcy o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu, sporządzonego wg załącznika nr 4.

- 2) Znajduje się w sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na prawidłową i terminową realizację przedmiotu zamówienia.

Zamawiający uzna ten warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że posiada opłaconą polisę lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej przedsiębiorcy wykonującego działalność gospodarczą w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem na kwotę nie mniejszą niż **50 000,00 zł.** w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych.

Jeżeli z przedstawionego dokumentu nie będzie wynikało, że ubezpieczenie jest opłacone, Wykonawca do oferty powinien załączyć dokument potwierdzający opłacenie składki ubezpieczeniowej, np. kopię przelewu.

Dla zachowania ciągłości ubezpieczenia w okresie świadczenia usługi, Wykonawca dostarczy Zamawiającemu kopię nowej polisy ubezpieczeniowej w terminie 7 dni od dnia wygaśnięcia dotychczasowej polisy.

3) Posiada odpowiednie zdolności techniczne lub zawodowe

3.1) w zakresie warunku posiadania odpowiednich zdolności technicznych:

Zamawiający uzna, że warunek jest spełniony gdy: Wykonawca oświadczy, że zapewni odpowiedni potencjał techniczny niezbędnym do realizowania niniejszej umowy,

- a) w szczególności zapewni restaurację na terenie Olsztyna oraz bezpłatny parking na co najmniej 20 samochodów

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunku: *Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli Wykonawca, złoży pisemne oświadczenie, sporządzonego wg załącznika nr 4 do zapytania ofertowego.*

3.2) w zakresie warunku posiadania odpowiednich zdolności zawodowych dysponowania odpowiednimi osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, tj:

- a) Posiada Dyplomowanego szefa kuchni oraz min. 2 kucharzy posiadających odpowiednie kwalifikacje poparte świadectwem ukończenia szkoły kucharskiej bądź odpowiednim certyfikatem.

Wykonawca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na zapewnieniu usług cateringowych do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie trwania Umowy będą zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj.: tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz.1040,1043,1495).

Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonania zamówienia przez cały okres realizacji usługi. Wszelkie zmiany osób przeznaczonych do realizacji przedmiotowego zamówienia wymaga uprzedniego zgłoszenia i dostarczenia Zamawiającemu dokumentów potwierdzających posiadanie przez nowe osoby odpowiednich kwalifikacji zgodnie ze stawianymi przed tymi osobami wymaganiami.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontrolowania spełniania przez Wykonawcę zobowiązania zatrudniania osób, o których mowa powyżej. Wykonawca na żądanie Zamawiającego będzie zobowiązany do przedstawienia do wglądu aktualnej umowy zawartej z tą osobą.

Opis sposobu dokonania oceny spełnienia warunku: *Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca złoży pisemne oświadczenie potwierdzające kwalifikacje dyplomowanego szefa kuchni oraz min. 2 kucharzy, którzy posiadają odpowiednie świadectwa ukończenia szkoły kucharskiej bądź certyfikaty, sporządzonego wg załącznika nr 4 do zapytania ofertowego.*

3.3) w zakresie warunku posiadania odpowiednich zdolności zawodowych posiadania wiedzy i doświadczenia.

W zakresie warunku posiadania wiedzy i doświadczenia: Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, **należycie wykonał lub** – w przypadku świadczeń okresowych lub

ciągłych – **należycie wykonuje, co najmniej dwóch usług (kontrakt/umowa) w zakresie usług cateringowych, z których każda musi spełniać następujące warunki:**

- a) wartość wykonanej usługi w okresie 12 (dwunastu miesięcy) u jednego Wykonawcy wynosiła co najmniej **50 000,00 zł brutto** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych brutto).
- b) umowa, na podstawie której świadczone usługi trwała co najmniej rok i obejmowała organizację co najmniej 2 spotkań, w których uczestniczyło co najmniej po 80 osób.

W przypadku umów/kontraktów podpisywanych na dłuższy okres czasu z jednym Wykonawcą wartość usługi **w okresie 12 miesięcy musi wynosić 50 000,00 zł brutto.**

Jednocześnie każda z wymaganych powyżej 2 usług:

- a) musi obejmować swoim zakresem przygotowanie i obsługę przerwy kawowej oraz przerwy obiadowej (z wydawaniem posiłków gorących);
- b) wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji, kongresów, szkoleń, spotkań firmowych lub spotkań biznesowych.

Opis sposobu dokonania oceny spełniania warunku: Zamawiający żąda przedstawienia wykazu usług spełniających określone wymogi wraz z dowodami potwierdzającymi, że usługi wyszczególnione w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Wykaz należy złożyć na podstawie **załącznika nr 3** do zapytania ofertowego.

Potwierdzeniem spełnienia tego warunku, będzie wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie. Dowodami, o których mowa w zdaniu poprzedzającym są:

- a) referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane powinny być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert, lub.
- b) Oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów, o którym mowa w pkt. a;
- c) w przypadku, gdy podmiotem, na rzecz którego wykonano usługi wskazane przez Wykonawcę w wykazie, o którym mowa wyżej, jest Warmińsko Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A., Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a i b.

W uzasadnionych przypadkach, szczególnie gdy wykaz lub dowody, o których mowa powyżej, będą budzić wątpliwości Zamawiającego lub gdy z poświadczenia albo z innego dokumentu wynika, że zamówienie nie zostało wykonane lub zostało wykonane nienależycie, Zamawiający może zwrócić się bezpośrednio do właściwego podmiotu, na rzecz którego usługi były lub miały zostać wykonane, o przedłożenie dodatkowych informacji lub dokumentów bezpośrednio Zamawiającemu.

Ocena spełnienia warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły: spełnia - nie spełnia, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty (zgodnie z wymogami Zamawiającego określonymi w niniejszym zapytaniu ofertowym).

Niespełnienie któregokolwiek z warunków spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania.

VII. DOKUMENTY WYMAGANE OD WYKONAWCÓW

1. **W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w zapytaniu ofertowym, Wykonawcy złożą następujące dokumenty i oświadczenia:**

- 1) **Oświadczenie** o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu wypełnionego wg wzoru – stanowiącego **Załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
 - 2) **Informacja o posiadaniu wiedzy i doświadczenia (wykaz wykonanych usług)** – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego
 - 3) **Oświadczenie Wykonawcy** wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 4** do zapytania ofertowego
- 2. Dokumenty jakie Wykonawcy są zobowiązani dołączyć do oferty:**
- 1) wypełniony i podpisany **Formularz ofertowy**, którego wzór stanowi **Załącznik nr 1** do zapytania ofertowego,
 - 2) **Stosowne pełnomocnictwo(a)** – w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z odpisu z właściwego rejestru albo wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej albo, gdy wykonawca jest osobą fizyczną niebędącą przedsiębiorcą, a ofertę w jego imieniu podpisuje pełnomocnik. **Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale lub w formie kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez notariusza, określającego jego zakres i wystawionego przez osoby do tego upoważnione – Załącznik nr 5** do zapytania ofertowego.
 - 3) **Oplaconą polisę** lub inny dokument ubezpieczenia potwierdzający, że oferent jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej przedsiębiorcy wykonującego działalność gospodarczą w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł. w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych.
Jeżeli z przedstawionego dokumentu nie będzie wynikało, że ubezpieczenie jest opłacone, Wykonawca do oferty powinien załączyć dokument potwierdzający opłacenie składki ubezpieczeniowej, np. kopię przelewu.
W przypadku wygaśnięcia dotychczasowej polisy złożonej na dzień składania ofert Wykonawca dostarczy Zamawiającemu kopię nowej polisy ubezpieczeniowej w terminie 7 dni od dnia wygaśnięcia ważności poprzedniej polisy.

Aktualny odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji **Zamawiający pobierze samodzielnie za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych** w formie elektronicznej.

UWAGA: Odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej musi zawierać aktualny wykaz osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy. Wykonawcy, którzy dokonali zmian w zakresie organów zarządzających, które nie są uwidocznione w dokumencie rejestrowym, winni złożyć dokumenty potwierdzające powołanie nowych osób w skład organu zarządzającego (np. uchwała w sprawie powołania określonej osoby).

Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków metodą „spełnia”/„nie spełnia” na podstawie oświadczeń i dokumentów określonych w pkt VI i VII. Niespełnienie któregokolwiek z warunków spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania.

VIII. SPOSÓB POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie zapytania dotyczące wyjaśnienia treści niniejszego zapytania ofertowego, należy przysyłać za pośrednictwem faksu na numer 89/521 12 60, e-mail: a.mychalyk@wmarr.olsztyn.pl lub pismem na adres: Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie 10-516 Olsztyn, Plac Gen. Józefa Bema 3.
2. Każdy wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień nie później niż na 2 dni przed upływem

terminu składania ofert – pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie do zamawiającego nie później niż **12.03.2020 r. godz. 14:00**. Jeżeli wniosek wpłynie po upływie ww. terminu lub będzie dotyczył udzielonych wyjaśnień, zamawiający udzieli wyjaśnień albo pozostawi wniosek bez rozpoznania.

3. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://www.wmarr.olsztyn.pl/>.
4. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią niniejszego zapytania ofertowego, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego (przed upływem terminu składania ofert). Informacje o ewentualnych zmianach zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://www.wmarr.olsztyn.pl/>.

IX. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Oferta powinna być sporządzona z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
2. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
3. Oferta musi być podpisana przez wykonawcę zgodnie z zasadami reprezentacji wskazanymi we właściwym rejestrze lub osobę upoważnioną. Wszelkie zmiany w treści oferty powinny być podpisane lub parafowane.
4. Oferta powinna zawierać wszystkie wymagane dokumenty, oświadczenia i załączniki, o których mowa w zapytaniu ofertowym
5. Zamawiający **nie dopuszcza** składanie ofert częściowych. Złożona oferta musi obejmować swoim zakresem całość przedmiotu zamówienia.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Każdy Wykonawca może złożyć w prowadzonym postępowaniu tylko jedną ofertę i zaproponować tylko jedną cenę. Złożenie przez Wykonawcę więcej niż jednej oferty lub oferty zawierającej rozwiązania wariantowe albo alternatywne spowoduje jej odrzucenie.
8. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień polegających na powtórzeniu podobnych usług.
9. Oferta powinna:
 - 1) być opatrzona pieczęcią firmową, posiadać datę sporządzenia, zawierać adres lub siedzibę Wykonawcy, numer telefonu, numer NIP, zawierać czytelny podpis Wykonawcy,
 - 2) zawierać: cenę brutto całości zamówienia oraz ceny jednostkowe przedmiotu zamówienia.
10. Oferta musi być sporządzona w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym składa się wraz z tłumaczeniem na język polski.,
11. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej na maszynie, komputerze lub nieścieralnym atramentem (zamawiający **nie dopuszcza** możliwość składania ofert za pośrednictwem faksu lub drogą elektroniczną).
12. Każdy dokument składający się na ofertę musi być czytelny.
13. Wszystkie dokumenty winny być złożone w oryginale lub kopii potwierdzonej za „zgodność z oryginałem” przez wykonawcę lub osobę upoważnioną.
14. Oferta, dla których zamawiający określił wzory w formie załączników do niniejszego zapytania, winny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści.
15. Ofertę z załączonymi dokumentami należy umieścić w opakowaniu uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania. Opakowanie winno być opatrzone nazwą i adresem wykonawcy (numer tel. i faks) oraz opisane

Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie
10-516 Olsztyn, Plac Gen. Józefa Bema 3

OFERTA

„Świadczenia usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”

Nr zamówienia: ZP.28.15.2020/SOAT/ z dnia 09.03.2020 r.

NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 17.03.2020 r. DO GODZINY 10:10.

16. Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę wyłącznie przed upływem terminu do składania ofert.

Zamawiający informuje, że w niniejszym postępowaniu Wykonawcom nie przysługują środki ochrony prawnej określone w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj.: Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.)

X. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA ORAZ OTWARCIA OFERT

1. Oferty powinny być złożone osobiście w siedzibie Zamawiającego: Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie, Plac Gen. Józefa Bema 3, w sekretariacie pok. Nr 114, (I piętro), codziennie w dni pracy W-MARR S.A., w godz. 7:30 – 15:30 lub przesłane pocztą (przesyłką poleconą) na adres: Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie, 10-516 Olsztyn, Plac Gen. Józefa Bema 3.
2. Termin składania ofert upływa dnia **17.03.2020 r. o godz. 10:00.**
Decydujące znaczenie dla oceny zachowania powyższego terminu ma data i godzina wpływu ofert do zamawiającego, a nie data jej wysłania przesyłką pocztową lub kurierską.
3. Otwarcie ofert jest jawne i nastąpi bezpośrednio po upływie terminu do ich składania tj. w dniu **17.03.2020 r. o godz. 10:10.**
4. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu oznaczonym nazwą i adresem Wykonawcy, nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisane hasłem: **„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”**
Nr zamówienia: ZP.28.15.2020/SOAT z dnia 09.03.2020 r.
NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 17.03.2020 r. DO GODZINY 10:10.
5. Oferty złożone po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie nie będą rozpatrywane i zostaną zwrócone wykonawcom.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej informacje z otwarcia ofert dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia,
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia, okres gwarancji i warunków płatności zawartych w ofertach.
7. Wykonawca związany jest ofertą przez okres 30 dni.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XI. CENA ZA REALIZACJĘ PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Cena oferty służąca do oceny i porównania ofert oraz jako jednostkowe zobowiązanie Zamawiającego za wykonanie usługi, winna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w Załączniku nr 1.
2. Cena oferty musi być tak skalkulowana, aby uwzględniała realizację przedmiotu zamówienia za cały zakres zamówienia, oraz uwzględniała jego specyfikę. Cena musi zawierać wszystkie elementy cenotwórcze realizacji zamówienia, w szczególności koszty wszystkich obowiązujących opłat i podatków, podatek VAT, inne koszty niezbędne do zrealizowania przedmiotu zamówienia.

3. Wykonawca określi ceny jednostkowe brutto wykonania poszczególnych zestawów składających się na usługę cateringową oraz całkowitą wartość brutto (z VAT). Przykładowe zestawy Zamawiający podał w druku **Formularz ofertowy** – stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
4. Cenę ofertową obejmującą cały zakres zamówienia należy podać w druku Formularz ofertowy – stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
5. Cena oferty musi być wyrażona w polskich złotych, liczbowo z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku w ten sposób, że końcówki kwot wynoszące mniej niż 0,5 groszy pomija się, a końcówki kwot wynoszące 0,5 grosza i więcej zaokrągla się do 1 grosza. Cena musi zawierać należny podatek VAT.
6. Płatność będzie realizowana przelewem, w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT na wskazane konto Wykonawcy.
7. Faktury za świadczone usługi wystawiane będą sukcesywnie po zrealizowanej usłudze w terminie do 7 dni od wykonania zlecenia.
8. Ceną w rozumieniu przepisów art. 3 ust. 1 i 2 z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz.U. 2019 poz. 178 z późn. zm) jest wartość wyrażona w jednostkach pieniężnych, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za towar lub usługę; w cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym z zastrzeżeniem pkt. 10.
9. Prawidłowe ustalenie należnej stawki podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy zgodnie z przepisami ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tj.: Dz. U. z 2020 r. poz. 106 z późn. zm.)
10. W celu oceny oferty, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający doliczy do ceny przedstawionej w ofercie podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami – w przypadku takim Wykonawca w ofercie podaje cenę bez podatku od towarów i usług (pkt 1 w załączniku Nr 1 Formularz cenowy).
11. Wykonawcy zabrania się pod rygorem odrzucenia oferty, jako niezgodnej z zapytaniem ofertowym modyfikacji tabeli wyliczenia ceny zamówienia zawartej w pkt. 1 zapytania ofertowego – Załącznik nr 1 poprzez usunięcie którejkolwiek pozycji lub dopisanie nowej nie ujętej przez Zamawiającego.
12. Ceny określone przez Wykonawcę zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zwiększeniu;
13. Zaproponowaną w ofercie cenę jednostkową brutto za poszczególne elementy, Wykonawca będzie musiał utrzymać do końca obowiązywania umowy.
14. Jeżeli Wykonawca ma zamiar zaproponować jakieś rabaty lub upusty, powinien je od razu ująć w obliczeniu ceny, tak aby wyliczona cena za realizację zamówienia była ceną ostateczną. Późniejsze, np. w trakcie otwierania ofert, propozycje obniżek ceny są niedopuszczalne i nie będą przyjmowane przez Zamawiającego.

XII. KRYTERIA WYBORU OFRTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

1. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą, na podstawie następujących kryteriów oceny ofert:

Nr	NAZWA KRYTERIUM	WAGA (Wg)
1.	Całkowita cena za zrealizowanie zamówienia	60%
2.	Jakość potraw	40%

KRYTERIUM I (cena całkowita zamówienia)

Punkty przyznawane w ramach kryterium „Całkowita cena za zrealizowanie zamówienia” będą liczone na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_n}{C_b} \times 100\text{pkt.} \times W_g \text{ (tj. 60\%)}$$

gdzie:

C - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie

C_n - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej

C_b - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty

W_g - oznacza wagę kryterium (w %) = 60%

Zamawiający udzieli zamówienia temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów w oparciu o powyższe kryterium oceny ofert.

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta to 60

KRYTERIUM II (Jakość potraw)

Punkty w ramach kryterium „**Jakość potraw**” będą przyznawane na podstawie oceny prezentacji przygotowanej przez Wykonawcę zgodnie z wymaganiami Zamawiającego opisanymi w rozdziale XII pkt 2. (maksymalna liczba punktów P – 40).

Prezentacja Wykonawcy zostanie oceniona w ramach czterech pod kryteriów:

W każdym pod kryterium będzie można uzyskać określoną liczbę punktów, w zależności od sposobu, staranności i smaku przygotowanych potraw.

Ilość przyznanych punktów w danym pod kryterium będzie oceniana w subiektywnej skali porównawczej **w sposób subiektywny** i będzie zależała od poziomu oferowanych potraw. Przeprowadzone porównanie da podstawę do porównania **oceny** złożonych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty.

Liczba przyznanych punktów w danym pod kryterium została określona w **KARCIE OCENY stanowiącej Załącznik nr 6** do zapytania ofertowego w skali od 0 do 5 w ramach poszczególnych pytań. Waga ważności poszczególnych pytań została określona na poziomie 1 lub 2. Liczba przyznanych punktów zostanie pomnożona przez wagę określoną dla danego pod kryterium.

Łącznie w powyższym kryterium można będzie uzyskać maksymalnie 40 pkt.

Kryterium II - Jakość potraw – cztery pod kryteria

1) smak i aromat posiłku;

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty zgodnie z kartą oceny stanowiącej Załącznik nr 6, przy czym:

- najwyższa wartość (20 pkt) oznacza, że posiłek bardzo dobrze wpływa na zmysł smaku i powonienie członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zachęca do zjedzenia potrawy, wywołuje uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy,
- najniższa wartość (0 pkt) oznacza, że posiłek wpływa negatywnie na którykolwiek ze zmysłów smaku lub powonienia członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zniechęca do zjedzenia potrawy, wywołuje nieprzyjemne uczucie przed, podczas i po zjedzeniu potrawy;

2) estetyka podania posiłku;

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty zgodnie z kartą oceny stanowiącej Załącznik nr 6, przy czym:

- najwyższa wartość (10 pkt) oznacza, że wygląd zewnętrzny podanej potrawy, działa pozytywnie na zmysł wzroku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwyty, a kształt potraw ich wygląd, barwa i konsystencja zachęcają do ich zjedzenia,
- najniższa wartość (0 pkt) oznacza, że wygląd zewnętrzny podanej potrawy negatywnie wpływa na zmysł wzroku, w taki sposób, że wywołuje efekt niechęci, a kształt potraw ich wygląd, barwa i konsystencja zniechęcają do ich zjedzenia;

3) pomysłowość podania posiłku;

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty zgodnie z kartą oceny stanowiącej Załącznik nr 6, przy czym:

- najwyższa wartość (5 pkt) oznacza, że posiłek jest podany w sposób pomysłowy, tj. wyróżnia się oryginalnością w stosunku do standardowego podania tego typu posiłków,
- najniższa wartość (0 pkt) oznacza, że posiłek jest podany bez pomysłowości, tj. w sposób poniżej standardowego podania tego typu posiłków;

4) forma i organizacja podania posiłku:

Każdy członek komisji oceniającej przyznaje punkty zgodnie z kartą oceny stanowiącej Załącznik nr 6, przy czym:

- najwyższa wartość (5 pkt) oznacza, że ogólna forma i organizacja miejsca podania posiłku, na którą składa się m.in. aranżacja stołu, dodatkowa dekoracja, sposób ułożenia serwowanych potraw i niezbędnej zastawy stołowej, umożliwia w sposób bardzo sprawny i funkcjonalny wydanie posiłku,
- najniższa wartość (0 pkt) oznacza, że ogólna forma i organizacja miejsca podania posiłku, na którą składa się m.in. aranżacja stołu, dodatkowa dekoracja, sposób ułożenia serwowanych potraw i niezbędnej zastawy stołowej, uniemożliwia w sposób sprawny i funkcjonalny wydanie posiłku.

Zamawiający do przeprowadzenia oceny „**Jakość potraw**” i przyznania odpowiedniej liczby punktów w Kryterium II powoła Komisję, która będzie składała się z 3 osób. Każda z osób wschodząca w skład Komisji dokona indywidualnej subiektywnej oceny opartej na wymienionych czterech pod kryteriach zawartych w Załączniku nr 6. Punkty w danym pod kryterium zostaną przyznane zgodnie z określonymi dla danego zagadnienia punktami oraz przydzieloną wagą punktową.

Zamawiający zsumuje punkty przyznane danej ofercie przez poszczególnych członków Komisji i wyliczy średnią. **Średnia zsumowanych punktów danej oferty będzie stanowiła punktację Kryterium II. Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.**

Maksymalnie Zamawiający w powyższym kryterium przyzna 40 punktów.

Suma punktów S=C+P

S- Suma punktów

C- Liczba punktów kryterium I

P- Liczba punktów kryterium II

Maksymalna liczba punktów, jaką może uzyskać oferta to 100

2. Sposób przygotowania prezentacji potraw

I. Postanowienia ogólne

1. Prezentacja potraw stanowi część oferty Wykonawcy i podlegają ocenie w kryteriach oceny ofert, w związku z czym nie ma możliwości uzupełnienia prezentacji w innym terminie, ponieważ naruszałoby to zasadę równego traktowania Wykonawców i zasadę uczciwej konkurencji.
2. Zamawiający odrzuci ofertę gdy:
 - 1) zaserwowane menu podczas prezentacji Wykonawcy będzie inne niż wskazane przez Zamawiającego,
 - 2) menu zaserwowane podczas prezentacji otrzymają 0 pkt w którymkolwiek z pod kryteriów w ramach kryterium „Jakość potraw”,
 - 3) Wykonawca nie przygotowuje prezentacji w terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, bądź prezentacja będzie niekompletna,

II. Prezentacja potraw (Jakość potraw)

1. Wykonawca przygotowuje prezentację składającą się z następujących posiłków:
 - 1) **tartinki dekoracyjne – 3 rodzaje na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników o średnicy minimum 4-5 cm:**
 - a) mięsna,
 - b) rybna,
 - c) wegetariańska;
 - 2) **przekąski na zimno typu finger food – 3 rodzaje (koreczek bankietowy, mini sałatka, tortilla):**
 - a) mięsna,
 - b) rybna,
 - c) wegetariańska;
 - 3) **zupa – dwa rodzaje**
w tym jedna zupa krem
 - 4) **danie główne – 2 rodzaje:**
 - a) mięsne,
 - b) wegetariańskie
 - 5) **deser – 3 rodzaje:**
 - a) ciasto domowe;
 - b) pana cotta;
 - c) mus owocowy;
2. **Zasady przygotowania prezentacji:**
 - 1) prezentacja odbędzie się na drugi dzień po otwarciu ofert tj. w dniu **18.03.2020 r.**, o godzinie 11:00 w siedzibie Zamawiającego przy ul. .Plac gen J. Bema 3, w dużej sali (piętro III), która zostanie udostępniona Wykonawcom w dniu prezentacji od godziny 08:00. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw do godziny 10:30;

- 2) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z Wykonawców otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw;
- 3) przyporządkowanie numerów nie będzie znane członkom komisji oceniającym próbki w momencie dokonywania oceny próbek;
- 4) każdemu Wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia dwóch stołów o wymiarach 80 cm x 180 cm, gdzie będą prezentowane potrawy;
- 5) każda z potraw powinna być przygotowana (liczba sztuk/gramatura) w taki sposób, by mogła ocenić ją każda osoba z 3 osobowej komisji;
- 6) do prezentacji Wykonawca powinien dołączyć informację o składnikach potraw;
- 7) Zamawiający zastrzega, że posiłki w ramach prezentacji muszą być przygotowane tak, jakby miały być wydawane podczas spotkań na co najmniej 100 os. na etapie realizacji umowy;
- 8) Wykonawcy przygotowują prezentację z użyciem własnych produktów i przy pomocy własnego sprzętu i zastawy tj. obrusów, szkła, sztućców, porcelany. Zastawa użyta do podania potraw nie może sugerować nazwy Wykonawcy.

XIII. OCENA OFERT

1. Zamawiający zobowiązany jest odrzucić ofertę, jeżeli:
 - 1) treść oferty nie odpowiada treści niniejszego zapytania ofertowego,
 - 2) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 3) oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
 - 4) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
 - 5) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia doręczenia zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie innej omyłki, o której mowa w pkt 7,
 - 6) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów.
 - 7) przedłożone przez Wykonawcę dokumenty nie będą potwierdzać spełniania warunku udziału w postępowaniu;
 - 8) uzupełnienia oświadczeń lub dokumentów zostaną złożone po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie.
2. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców pisemnych wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty.
3. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu, lub którzy nie złożą wymaganych pełnomocnictw, albo złożą wadliwe pełnomocnictwa lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez zamawiającego wątpliwości, zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia lub do udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba, że mimo ich złożenia oferta wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
4. Złożone na wezwanie Zamawiającego oświadczenia i dokumenty powinny potwierdzać spełnianie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu. Dokumenty te powinny być aktualne na dzień ich złożenia i muszą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.
5. Zamawiający poprawi w tekście oferty oczywiste omyłki pisarskie, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Przez oczywistą omyłkę pisarską w szczególności należy rozumieć widoczne, wbrew zamierzeniu niewłaściwe użycie wyrazu, widocznie mylną

- pisownię wyrazu, ewidentny błąd gramatyczny, niezamierzone opuszczenie wyrazu (ów) lub jego części.
6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
 7. Zamawiający poprawi inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zapytaniem ofertowym, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, informując o tym niezwłocznie Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
 8. Zamawiający nie może poprawić błędu polegającego na zastosowaniu przy obliczaniu ceny błędnej stawki podatku od towarów i usług.
 9. Wykonawca będzie zobowiązany do przedstawienia wyjaśnień i uzupełnień w terminie określonym przez zamawiającego. Wyjaśnienia i uzupełnienia złożone po upływie wyznaczonego terminu nie będą rozpatrywane.
 10. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, przy czym Zamawiający dopuszcza dokonanie wyboru na podstawie tylko jednej oferty spełniającej wszystkie wymagania Zamawiającego określone w zapytaniu ofertowym.

XIV. INFORMACJA O WYNIKU POSTĘPOWANIA

1. Każdy wykonawca, który złoży ofertę przed upływem terminu składania ofert, zostanie powiadomiony o wyniku postępowania – pismo zostanie przesłane za pośrednictwem faksu, poczty elektronicznej lub drogą pocztową (listownie) - zgodnie z wyborem zamawiającego, informacja o wyniku postępowania zostanie zamieszczona również na stronie internetowej.
2. Zamawiający wybierze ofertę najkorzystniejszą spośród ofert ważnych. Za najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska największą ilość punktów.
3. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia nie można wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną.
4. Zamawiający powiadomi wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza o terminie i miejscu zawarcia umowy pod warunkiem, że postępowanie nie będzie podlegało unieważnieniu.
5. Z wybranym Wykonawcą zostanie podpisana Umowa, do której będzie dołączony Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy oraz Załącznik nr 1A – Formularz cenowy. Wykonawca zobowiązany będzie do realizacji przedmiotu zamówienia w cenach jednostkowych, jakie zostały zawarte w jego ofercie.
6. W przypadku jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia, zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzenia ich ponownego badania i oceny chyba, że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.

XV. ZMIANY UMOWY

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Zakazuje się pod rygorem nieważności istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Zleceniobiorcy, chyba że Zleceniodawca przewidział możliwość dokonania takiej zmiany oraz określił jej warunki w treści ogłoszenia lub umowie.
3. Zleceniodawca przewiduje możliwość dokonania następujących istotnych zmian w zawartej umowie w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, określając jednocześnie warunki ich wprowadzenia:

- 1) zmiany umowy wymagające podpisania aneksu:
 - a) w przypadku zmiany przepisów dotyczących stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, a cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana cen nastąpi od dnia obowiązywania odpowiednich przepisów prawa.
- 2) do okoliczności, które nie stanowią istotnej zmiany Umowy i mogą być wprowadzone po pisemnym poinformowaniu Zleceniodawcy Umowy należy:
 - a) zmiana osób upoważnionych do nadzorowania realizacji Umowy,
 - b) zmiana osób wykonujących przedmiot zamówienia.

XVI. UNIEWAŻNIENIE POSTĘPOWANIA

1. Niniejsze postępowanie zostanie unieważnione w przypadku:
 - 1) gdy nie zostanie złożona żadna oferta lub wszystkie złożone oferty będą nieważne.
 - 2) gdy cena najkorzystniejszej oferty przewyższać będzie kwotę, którą zamawiający przeznaczył na sfinansowanie zamówienia
 - 3) wystąpiły istotne zmiany okoliczności powodujące, że prowadzenie postępowania nie leży w interesie publicznym / zamawiającego, czego nie można było przewidzieć w chwili uruchamiania postępowania,
 - 4) zawiera błędy popełnione przez zamawiającego uniemożliwiające kontynuowanie postępowania bądź zawarcie umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamknięcia postępowania bez dokonywania wyboru oferty najkorzystniejszej.
3. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia względem zamawiającego w przypadku skorzystania przez niego z uprawnienia wskazanego w punkcie 2.

XVII. INFORMACJE DODATKOWE

Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych osób fizycznych - uczestników postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

Zgodnie z art. 13 Rozporządzenia Ogólnego o ochronie danych osobowych (RODO), poniżej przekazujemy informacje dotyczące przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych:

Administratorem Pani/ Pana danych osobowych jest Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie, Plac Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn (dalej: Spółka).

Spółka wyznaczyła inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/ Pan skontaktować poprzez email iod@wmarr.olsztyn.pl lub pisemnie na adres siedziby Spółki. Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.

Pani/Pana dane będą przetwarzane przez Spółkę do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego mającego na celu wybór najkorzystniejszej oferty. Po zakończeniu ww. postępowania dane osobowe będą przetwarzane także w celach archiwizacyjnych. Dane wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa na wykonanie zamówienia, będą przetwarzane także w celu wykonania zawartej umowy oraz wykonania ciężących na Spółce obowiązków z zakresu prawa podatkowego i rachunkowości.

Pani/Pana dane będą przetwarzane w toku postępowania na podstawie art. 6 ust. 1 lit c RODO, co oznacza, że Spółka ma prawo przetwarzać dane, ponieważ jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku, które na Spółkę nakładają przepisy prawa - obowiązku wydatkowania środków publicznych m.in. w sposób celowy i oszczędny (ustawa o finansach publicznych).

Dane osobowe wykonawcy, z którym zostanie zawarta umowa, będą przetwarzane na podstawie:

- 1) art. 6 ust. 1 lit b RODO, co oznacza, że Spółka ma prawo przetwarzać dane osobowe w związku z zawarciem umowy o udzielenie zamówienia publicznego,
- 2) art. 6 ust. 1 lit c RODO, co oznacza, że Spółka ma prawo przetwarzać dane, ponieważ jest to niezbędne do wypełnienia obowiązków, które na Spółkę nakładają przepisy prawa, tj.:
 - obowiązków wynikających z przepisów prawa podatkowego i rachunkowości (ustawa Ordynacja podatkowa, ustawa o rachunkowości),
 - obowiązku archiwizowania dokumentów (ustawa o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach).

Dostęp do Pani/Pana danych osobowych będą mieli upoważnieni pracownicy i współpracownicy Spółki. Pani/Pana dane osobowe mogą być także udostępniane podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa. Ponadto dane wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zostaną opublikowane na stronie internetowej Spółki (w Biuletynie Informacji Publicznej) wraz z informacją o wyniku postępowania. Niezależnie od powyższego Pani/Pana dane osobowe mogą być, w razie potrzeby, przetwarzane także przez podmioty, z pomocy których Spółka korzysta wykonując swoje zadania (np. kancelarie prawne, podmioty, którym Spółka zleca świadczenie usług wsparcia informatycznego, podmioty wykonujące usługi archiwizacyjne oraz niszczenia dokumentacji, biegli rewidenci, którym powierza się badanie dokumentów finansowych Spółki, podmioty dostarczające na zlecenie Spółki korespondencję, lub inne wykwalifikowane podmioty, których pomoc okaże się niezbędna do wykonywania zadań Spółki).

Po zakończeniu postępowania o udzielenie zamówienia publicznego dane podmiotów, które wzięły udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego będą przechowywane w celach archiwalnych wyłącznie przez okres określony przepisami prawa, które zobowiązują Spółkę do archiwizowania dokumentów. W przypadku oferenta, z którym w wyniku postępowania zostanie zawarta umowa dane będą przechowywane przez okres realizacji umowy, a następnie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa podatkowego, przepisy o rachunkowości oraz przepisy przewidujące obowiązek archiwizowania dokumentów.

Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego - w przypadku niepodania danych nie będzie możliwe wzięcie udziału w postępowaniu. Podanie danych osobowych jest także warunkiem zawarcia umowy.

Informujemy także, że w każdym czasie przysługuje Pani/Panu prawo dostępu do danych osobowych, jak również prawo żądania ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo do sprzeciwu, przysługuje w przypadkach i na zasadach określonych odpowiednio w art. 17-22 RODO.

Jeżeli uważa Pani/Panu, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych).

Osoby wyznaczone przez Zamawiającego do kontaktów z Wykonawcami:

- w zakresie przedmiotu zamówienia: Andrzej Mychałyk - tel. 89 512 24 01, e-mail: a.mychaluk@wmarr.olsztyn.pl
- w zakresie prowadzonego postępowania: Alicja Pilarczyk; e-mail: a.pilarczyk@wmarr.olsztyn.pl.

XVIII. ZAŁĄCZNIKI

ZAŁĄCZNIK NR 1 – Formularz cenowy

ZAŁĄCZNIK NR 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

ZAŁĄCZNIK NR 3 – Informacja o posiadaniu wiedzy i doświadczenia

ZAŁĄCZNIK NR 4 – Oświadczenie Wykonawcy

ZAŁĄCZNIK NR 5 – Ustanowienie pełnomocnika

ZAŁĄCZNIK NR 6 – Karta Oceny

ZAŁĄCZNIK NR 7 – Projekt umowy

ZAŁĄCZNIK NR 8 – INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH ORAZ ZASADACH, NA JAKICH BĘDZIE SIĘ ONO ODBYWAŁO – dotyczy Zleceniobiorców osób fizycznych/spółek

ZAŁĄCZNIK NR 9 – INFORMACJA O PRZETARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dla osób wyznaczonych przez Wykonawcę do kontaktu lub innych czynności związanych z realizacją umowy

ZAŁĄCZNIK NR 10 - INFORMACJA O PRZETARZANIU DANYCH OSOBOWYCH dla Wykonawcy oraz osób reprezentujących Wykonawcę przy zawarciu lub zmianie umowy.

PREZES ZARZĄDU

Marek Karólewski

CZŁONEK ZARZĄDU

Zbigniew Ciechomski

.....
(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

DANE ZAMAWIAJĄCEGO:

Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie
Plac Gen. Józefa Bema 3
10-516 Olsztyn
NIP: 739-050-39-12
<http://www.wmarr.olsztyn.pl>
tel. 89/521 12 50., faks 89/521 12 60
e-mail: wmarr@wmarr.olsztyn.pl

DANE WYKONAWCY:

Nazwa i adres wykonawcy:

.....

tel....., fax:....., e-mail:

NIP

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe, nr zamówienia ZP.28.15.2020/SOAT z dnia 09.03.2020 r., którego przedmiotem jest: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”:

1. Oferuję/emy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę ofertową brutto (w tym podatek VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami)* zgodnie z Tabelą nr 1 w pkt. 2.:

1) całkowita cena brutto oferty w wysokości złotych

słownie

2) stały procent (%) rabatu od ceny brutto, obowiązujący do wszystkich pozycji wymienionych w Formularzu ofertowym Tabela nr 1 przy zamawianiu posiłków powyżej 100 osób.

w wysokości.....

Nie jestem podatnikiem podatku od towarów i usług w kraju Zamawiającego (dotyczy Wykonawców mających siedzibę poza RP)

* nie dotyczy Wykonawców nie będących płatnikami od towarów i usług na terenie Rzeczypospolitej Polskiej.

2. Formularz cenowy – oferuję/emy następujące ceny za realizację zamówienia w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym. Oferta cenowa zawiera koszt jednostkowy (na osobę) wg Załącznika nr 1A Formularz cenowy – Tabela nr 1.

UWAGA! Wykonawca oświadcza, że powyższa cena brutto zawiera wszystkie koszty związane z należywym wykonaniem przedmiotu zamówienia, w tym w szczególności: koszty dostawy do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, wraz z naczyniami (zastawa ceramiczna lub porcelanowa: talerze, talerzyki, filiżanki, szklanki do napojów, miseczki, półmiski, tace, itp.) i nakryciami (sztucze ze stali nierdzewnej, serwetki, obrusy oraz ewentualna ozdoba stołu – na życzenie), rozstawienie posiłków, sprzętanie zastawy, oraz usługę kelnerską.

3. Cena powinna być podana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Oświadczam/y, że zapoznaliśmy się z treścią zapytania ofertowego, nie wnosimy do niego zastrzeżeń, uzyskaliśmy konieczne informacje potrzebne do przygotowania oferty.
5. Oświadczam/y, że cena podana w pkt.1 i 2 zawiera wszelkie koszty związane z wykonaniem zamówienia, zgodnie z wymogami zapytania ofertowego.
6. Oświadczam/y, że w razie potrzeby Wykonawca zapewni możliwość rezerwacji stolików w posiadanej restauracji, stosując do zamawianego menu zadeklarowane w ofercie ceny jednostkowe.
7. Oświadczam/y, że w przypadku powierzenia nam realizacji zamówienia przedmiot zamówienia zostanie zrealizowany w terminie określonym w rozdziale V zapytania ofertowego.
8. Oświadczamy, że akceptujemy projekt umowy stanowiący **Załącznik nr 7** do zapytania ofertowego, nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń oraz zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy zgodnej z jej treścią oraz niniejszą ofertą w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
9. Oświadczam/y, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu składania ofert.
10. Oświadczam, że ja (imię i nazwisko) niżej podpisany jestem upoważniony do reprezentowania Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie
11. Osobą upoważnioną do kontaktów z zamawiającym jest:
Imię i nazwisko:.....
tel.
e-mail:
12. Załącznikami do oferty są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
- 5) Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu oraz poinformowałem/lam, że Administratorem danych osobowych jest Warmińsko-Mazurska Agencja Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie, Plac Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn***

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

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)

Jestem świadomy, że na podstawie ustawy z dnia 06.06.1997r. Kodeks Karny (t.j. Dz.U. z 2019 poz.1950 z późn. zm.) art. 297, § 1 (kto w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5.)

.....
(miejscowość, data)

.....
(podpis(-y), ew. pieczęć imienna , osoby/osób
upoważnionej(-ych) do reprezentowania Wykonawcy)

FORMULARZ CENOWY

(arkusz zawiera szczegółowy opis przedmiotu zamówienia,

Oferuje/emy następujące ceny za realizację zamówienia w zakresie określonym w zapytaniu ofertowym:

Tabela nr 1 - Wykaz ilościowo-asortymentowy

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Składniki przedmiotu zamówienia	Cena jednostkowa netto (zł) na osobę	% podatku Vat	J.m.	Ilość	Cena jednostkowa brutto (zł) na osobę	Wartość brutto x kol. 8) (kol.7)
1	2	3	4,00	5	6	7	8,00	9,00
1.	<u>Przerwa kawowa jednorazowa</u>	kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy			Szt.	20		0,00
2.	<u>Przerwa kawowa jednorazowa</u>	kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), sok (po 250 ml/osoba min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru 100g/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy,			Szt.	1300		0,00
3.	<u>Przerwa kawowa jednorazowa</u>	kawa (250 ml/osoba), herbata (250 ml/osoba), woda gazowana i niegazowana (po 250 ml/osoba), sok (po 250 ml/osoba min. dwa rodzaje do wyboru), ciasto pieczone (100g/osoba), cytryna (min. 2 plasterki/osoba), cukier, mleko/śmietanka do kawy			Szt.	20		0,00
4.	<u>Przerwa kawowa ciągła uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem:</u>	kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy,			Szt.	20		0,00
5.	<u>Przerwa kawowa ciągła uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem</u>	kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru)			Szt.	1300		0,00
6.	<u>Przerwa kawowa ciągła uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem</u>	kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciasto pieczone (podawane jednorazowo w ilości 100g/osoba)			Szt.	500		0,00

7.	<u>Przerwa kawowa ciągła</u> <u>uzupełnienia na bieżąco</u> <u>zgodnie z</u> <u>zapotrzebowaniem</u>	kawa, herbata, woda gazowana i niegazowana, cytryna, cukier, mleko/śmietanka do kawy; sok (min. dwa rodzaje do wyboru), ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru) ciasto pieczone (podawane Jednorazowo w ilości 100g/osoba), owoce sezonowe (podawane Jednorazowo w ilości 200g/osoba)			Szt.	200		0,00
8.	Lunch kanapkowy	3 kanapki na osobę (w tym wegetariańskie), pieczywo ciemne (razowe), jasne, bagietka, bułki, składniki: masło, wędlina, ser żółty, ser typu camembert, losoś wędzony, jajko, pasty (jajeczna, serowa, rybna, wegetariańska), paszety pieczone, mięsa pieczone, dodatki: sałata, pomidor, ogórek, rzodkiewka, papryka, oliwki, marynaty);			Szt.	400		0,00
9.	Obiad dwudaniowy w formie szwedzkiego stołu	zupa o gramaturze 300 ml/osoba: 2 rodzaje do wyboru, danie główne o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/salatkę 100g): 2 rodzaje do wyboru – mięso wieprzowe drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), dodatki: 2 rodzaje do wyboru - kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, bar salatkowy: 2 rodzaje do wyboru, woda, sok, deser: 2 rodzaje;	Producent Kod producenta		Szt.	50		0,00
10.	Obiad jednodaniowy „drugie danie” w formie szwedzkiego stołu	o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/salatkę 100g): 1 rodzaj wybrany z: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), dodatki: 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, salatka			Szt.	50		0,00

11.	Oblad jednodaniowy „drugie danie” (pakowany w pudełku)	o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/salatkę 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), dodatki: 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami lub ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, sałatka			Szt.	1300		0,00
12.	Oblad dwudaniowy „zupa + drugie danie” w formie szwedzkiego stołu	zupa o gramaturze 300 ml/osoba, drugie danie o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/salatkę 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), dodatki: 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, sałatka			Szt.	1300		0,00
13.	Oblad dwudaniowy „zupa + drugie danie” (pakowany w pudełku)	zupa o gramaturze 300 ml/osoba, drugie danie o gramaturze min. 500g (w tym mięso/ryba 200g, dodatki skrobiowe 200g, surówki/salatkę 100g): 1 rodzaj do wyboru: mięso wieprzowe, drobiowe, ryba, pierogi (różne rodzaje), naleśniki (np. z warzywami, z mięsem), dodatki: 1 rodzaj do wyboru: kasza gryczana, jaglana, ziemniaki pieczone z ziołami, ziemniaki z wody z koperkiem, ziemniaki gratin, ryż, kopytka, kluski śląskie, sałatka			Szt.	20		0,00
14.	Zestaw śniadaniowy	kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, pieczywo, masło, owoc, co najmniej dwa rodzaje: wędlin, nabiału, warzyw (ogórek, pomidor, papryka);			Szt.	60		0,00
15.	Kolacja na zimno w formie szwedzkiego stołu	kawa, herbata, mleko, cukier, cytryna, sok, woda, pieczywo, masło, co najmniej dwa rodzaje: wędlin, nabiału, warzyw (ogórek, pomidor, papryka),			Szt.	30		0,00
Dodatki do zestawów								
16.	Ślone przekąski 50g/osoba	(np. paluszki, chipsy, orzeszki, krakersy itp.)			Szt.	20		0,00
17.	Przystawki zimne do 150g/osoba	(np. paszety, mięsa pieczone, terrina rybna, sałatki itp.)			Szt.	20		0,00
18.	Soki (min. dwa rodzaje do wyboru) 250ml/osoba	(np. czarna porzeczka, pomarańcz)			Szt.	20		0,00

19.	Ciasto pieczone 100g/osoba	(np. szarlotka, semik)			Szt.	20		0,00
20.	Ciastka kruche (min dwa rodzaje do wyboru) 100g/osoba	(np. z cukrem, z marmoladą)			Szt.	20		0,00
21.	Ciastka czekoladowe (min dwa rodzaje do wyboru) 100g/osoba	(np. ciastka z polewą czekoladową, pierniki czekoladowe)			Szt.	20		0,00
22.	Ciastka mieszane (kruche, czekoladowe po jednym rodzaju do wyboru) 100g/osoba	(np. z marmoladą, ciastka z polewą czekoladową)			Szt.	20		0,00
23.	Owoce sezonowe 100g/osoba	(np. pomarańcz, truskawki, jabłka itp..)			Szt.	20		0,00
RAZEM WARTOŚĆ BRUTTO								0,00
<p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(miejscowość, data)</p> <p style="text-align: center;">.....</p> <p style="text-align: center;">(podpis(-y), ew. pieczęć lmienna, osoby/osób upoważnionej(-ych) do reprezentowania Wykonawcy)</p>								

OŚWIADCZENIE

Przystępując do udziału w zapytaniu ofertowym o udzielenie zamówienia, którego przedmiotem jest:

„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”

Ja/My (imię i nazwisko)

..... działając w imieniu i na rzecz.....

.....
/nazwa (firma) i adres (siedziba)/

jako upoważniony (-eni) na piśmie* , wpisany (-ni) w rejestrze* , w imieniu reprezentowanej przeze mnie (- nas) firmy oświadczam (-y), że jako Wykonawca spełniam (-y) warunki określone w rozdziale VI zapytania ofertowego tj.:

- 1) Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki dotyczące posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;
- 2) Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki dotyczące sytuacji ekonomicznej lub finansowej pozwalającej na prawidłową i terminową realizację przedmiotu zamówienia.
- 3) Oświadczam(y), że spełniam(y) warunki dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.

Oświadczam(y), że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

.....
/miejscowość, data /

.....
/pieczęć (-cie) imienna (-e) i podpis (-y) osoby (osób) upoważnionej (-ych) do reprezentowania Wykonawcy/

.....
 (pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

INFORMACJA O POSIADANIU WIEDZY I DOŚWIADCZENIA (WYKAZ WYKONANYCH USŁUG)

Składając ofertę w postępowaniu prowadzonym w formie zapytania ofertowego na realizację zamówienia: „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”, przedstawiamy wykaz wykonywanych usług o charakterze wskazanym w przedmiocie zamówienia z okresu ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie, **należy wykonywać lub – w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – należy wykonywać, co najmniej dwóch usług (kontraktów/umowa) w zakresie usług cateringowych, z których każda musi spełniać następujące warunki:**

- a) wartość wykonanej usługi w okresie 12 (dwunastu miesięcy) u jednego Wykonawcy wynosiła co najmniej **50 000,00 zł brutto** (słownie: pięćdziesiąt tysięcy złotych brutto).
- b) umowa, na podstawie której świadczone usługi trwała co najmniej rok i obejmowała organizację co najmniej 2 spotkań, w których uczestniczyło co najmniej po 80 osób

W przypadku umów/kontraktów podpisywanych na dłuższy okres czasu wartość usługi w okresie 12 miesięcy u jednego Wykonawcy musi wynosić 50 000,00 zł brutto.

Zamawiający w przypadku usługi realizowanej w dłuższym okresie czasu wskazanej w kolumnie 4 podzieli wartość wykonywanej usługi wskazanej w kolumnie 5 w stosunku do długości kontraktu/umowy.

Wykaz wykonywanych usług

LP.	ODBIORCA USŁUGI	ZAKRES PRZEDMIOTOWY USŁUGI	TERMIN WYKONANIA USŁUGI		Wartość wykonywanej usługi wskazanej w terminie określonym w kolumnie 4.
			Początek (dd/mm/rok)	Koniec (dd/mm/rok)	
3			4		5
1	2				
1					

2					
---	--	--	--	--	--

Uwaga: Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

Wykaz potwierdza spełnienie warunku udziału w postępowaniu określonego w zapytaniu ofertowym w rozdziale VI ust.2. pkt 3.3)

^{*}niepotrzebne skreślić

1. Oświadczam, że w ramach wskazanych powyżej usług zorganizowane zostały, co najmniej 2 spotkania, w których uczestniczyło co najmniej po 80 osób.
2. Oświadczam, że każda z wymaganych powyżej 2 usług:
 - a) obejmowała swoim zakresem przygotowanie i obsługę przerwy kawowej oraz przerwy obiadowej (z wydawaniem posiłków gorących);
 - b) miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji, kongresów, szkoleń, spotkań firmowych lub spotkań biznesowych.

.....
Miejscowość i data

.....
Czytelny podpis (w przypadku parafki pieczętka imienna)
upoważnionego przedstawiciela wykonawcy

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

Przystępując do udziału w zapytaniu ofertowym o zamówieniu, którego przedmiotem jest:
„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”

Ja/My (imię i nazwisko)
działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy

.....
/nazwa (firma) i adres (siedziba)/

1. Oświadczam/y, że posiadamy Dyplomowanego szefa kuchni oraz min. 2 kucharzy posiadających odpowiednie kwalifikacje poparte świadectwem ukończenia szkoły kucharskiej bądź odpowiednim certyfikatem.
2. Zobowiązuję/my się, że osoby wykonujące czynności polegające na zapewnieniu usług cateringowych do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie trwania Umowy będą zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (tj.: tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz.1040,1043,1495).
3. Oświadczamy, że posiadamy wpis do rejestru zakładów podlegających kontroli właściwego Państwowego Inspektora Sanitarnego,
4. Oświadczamy, że posiadamy decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego zatwierdzającą zakład (firmę) do prowadzenia działalności na rynku spożywczym,
5. Oświadczamy, że posiadamy decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego kwalifikującą pojazd/pojazdy do transportu żywności,
6. Oświadczam/y, że zapewnimy restaurację spełniającą warunki określone w zapytaniu ofertowym na terenie Olsztyna, oraz bezpłatny parking na co najmniej 20 samochodów:
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo wglądu w dokumenty potwierdzające spełnianie warunku, o których mowa w pkt.1 oraz posiadanie uprawnień, o których mowa w pkt 3. W przypadku nieprzedstawienia dokumentów, o których mowa w zdaniu poprzednim, Zamawiający może odstąpić od umowy z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
8. Wykonawca oświadcza, że zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj.: tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r., poz. 1239).
9. Na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p.poz., BHP, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Wykonawcę.
10. Oświadczamy, że w przypadku wyboru naszej oferty jako najkorzystniejszej, zobowiązujemy się przed podpisaniem umowy przedstawić Zamawiającemu dokumenty potwierdzające spełnianie warunku, o których mowa w pkt.1, 3, 4 oraz 5, a ich nieprzedstawienie będzie równoznaczne z uchyleniem się od zawarcia umowy.

.....
(miejsowość, data)

.....
(podpis(-y), ew. pieczęć imienna, osoby/osób
upoważnionej(-ych) do reprezentowania Wykonawcy)

USTANOWIENIE PEŁNOMOCNIKA

Ja/My niżej podpisani, uprawnieni do reprezentacji firmy, oświadczamy, że dla potrzeb niniejszego zamówienia: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”.

.....

.....

nazwa i adres firmy)

ustanawiamy swoim pełnomocnikiem
do: reprezentowania nas w zapytaniu ofertowym */ reprezentowania nas w zapytaniu ofertowym i
zawarcia umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego*.

.....

(miejscowość, data)

.....

*(podpis(-y), ew. pieczęć imienna , osoby/osób
upoważnionej(-ych) do reprezentowania Wykonawcy)*

* niepotrzebne skreślić

KARTA OCENY

KRYTERIUM II (Jakość potraw)

na „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie”, (Nr zamówienia: ZP.28.15.2020/SOAT z dnia 09.03.2020 r.)

.....

(nazwa i adres firmy)

Przyporządkowany numer:

Nr pytania	Charakterystyka zamówienia	Ilość punktów możliwych do otrzymania	Ilość przyznaných punktów (wypełnia osoba oceniająca)	Waga	Ilość przyznaných punktów x waga	Maksymalny wynik możliwy do uzyskania w danym punkcie	Uzasadnienie
1	SMAK I AROMAT POSILKU	0-5		1-2		20	
a)	Prezentacja posilku	0-5		1		5	
b)	Smak i powonienie	0-5		2		10	
c)	uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy	0-5		1		5	
2	ESTETYKA PODANIA POSILKU	0-5		1		10	
a)	wygląd zewnętrzny podanej potrawy	0-5		1		5	
b)	Czy potrawa działa pozytywnie na zmysł wzorku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwyty	0-3		1		3	

c)	Czy kształt potraw ich wygląd, barwa i konsystencja zachęcają do ich zjedzenia	0-2		1		2
3	POMYSŁOWOŚĆ PODANIA POSILKU	0-5		1		5
a)	posilek jest podany w sposób pomysłowy	0-5		1		5
4	FORMA I ORGANIZACJA PODANIA POSILKU	0-5		1		5
a)	aranżacja stołu, dodatkowa dekoracja	0-3		1		3
b)	sposób ułożenia serwowanych potraw i niezbędnej zastawy stołowej	0-2		1		2
LICZBA PUNKTÓW						
40						

UZASADNIENIE WYBORU:

.....
.....

PRYZNANA LICZBA PUNKTÓW -

.....

Imię i nazwisko osoby oceniającej KRYTERIUM II (Jakość potraw)

Miejscowość, data

Czytelny podpis

Umowa

Zawarta w dniu2020 roku w Olsztynie pomiędzy:

Warmińsko-Mazurską Agencją Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie, Plac Gen. Józefa, Bema 3, 10-516 Olsztyn, zarejestrowaną w rejestrze przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonym przez Sąd Rejonowy w Olsztynie pod nr KRS 0000014479, NIP 739-05-03-912, posiadającą kapitał zakładowy w wysokości 5.749.000 zł. w całości opłacony, zwaną w dalszej części umowy „Zleceniodawcą”, reprezentowanym przez:

1. – Prezes Zarządu
2. – Członek Zarządu

a:

.....
.....
zwaną/y w dalszej części umowy „Zleceniobiorcą”, reprezentowanym przez:

1.
2.

Umowa została zawarta po przeprowadzeniu postępowania w trybie zapytania ofertowego na zasadach i trybie udzielenia zamówienia na podstawie Regulaminu udzielania zamówień na dostawy, usługi, roboty budowlane w Warmińsko- Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie.

§ 1

Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenia usług cateringowych na potrzeby organizacji szkoleń, uroczystych spotkań/konferencji oraz śniadań i kolacji przez Warmińsko-Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie zgodnie z warunkami zawartymi w zapytaniu ofertowym o zamówieniu, nr **ZP.28.15.2020/SOAT z dnia 09.03.2020 roku** i ofercie zleceniobiorcy z dnia2020 r. stanowiącej jej integralną część

§ 2

1. Zakres zamawianych usług obejmuje przykładowe menu zawarte w tabeli nr 1 Formularza cenowego będącym załącznikiem do umowy.
2. Podane w Formularzu ofertowym przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zleceniodawcę standardu jakościowego i skalkulowania przez Zleceniobiorcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zleceniodawcy w trakcie realizacji przedmiotu umowy.
3. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalane każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zleceniodawcę. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia Zleceniobiorca każdorazowo przedstawi Zleceniodawcy do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania. W razie zgłoszenia przez Zleceniodawcę zmian do zaproponowanego menu, Zleceniobiorca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zleceniodawcy.
4. Zleceniodawca przewiduje, że w trakcie realizacji zamówienia zorganizuje około 10 dużych konferencji dla około od 100 do 250 osób oraz około 140 mniejszych uroczystych spotkań, szkoleń dla liczby uczestników od 5 do 100 osób. Zleceniodawca przewiduje także dla uczestników spotkań/szkoleń/konferencji pozostających w pokojach gościnnych przy ul. Jagiellońskiej 91A dowóz śniadań i kolacji wg. wcześniej zgłoszonych potrzeb w ilości od około 50 do 100.
5. Sprzedaż usług cateringowych odbywać się będzie sukcesywnie, w zależności od potrzeb Zleceniodawcy w okresie 12 m-cy liczonych od dnia podpisania umowy, przy czym usługa może być świadczona zarówno w dni robocze jak i weekendy.

6. Świadczenie usług cateringowych zrealizowane będzie przez Zleceniobiorcę w terminach, miejscu i zakresie, określanym każdorazowo przez Zleceniodawcę (rodzaj, ilość, miejsce i termin dostawy). Zleceniodawca zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej spotkań w tym samym dniu i w tym samym czasie.
7. Zleceniobiorca będzie przygotowywał dekorację stołów zgodnie z charakterem obsługiwanych wydarzeń na życzenie Zleceniodawcy.
8. W ramach umowy Zleceniobiorca zobowiązany jest do przygotowania, dowożenia, podawania przygotowanych posiłków oraz obsługi kelnerskiej w terminie i w miejscu wskazanym przez Zleceniodawcę w zamówieniu.
9. Zamawiający na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia udostępnia w budynku Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie, ul. Jagiellońska 91A oraz w siedzibie firmy przy ul. Plac gen. J. Bema 3 pomieszczenie socjalne.
10. **Pomieszczenia socjalne mogą być wykorzystywane jedynie w celu przygotowania do wydania przywiezionych posiłków i organizacji usługi oraz do zwrotu naczyń stołowych po konsumpcji. Zleceniobiorca nie może wykorzystywać wyposażenia w pomieszczeniach socjalnych do celów przygotowania posiłków (np. przygotowanie kanapek, sałatek, itp.), a także mycia zastawy wykorzystywanej na potrzeby usługi.**
11. Podczas realizacji przedmiotu umowy Zleceniobiorca zobowiązuje się:
 - 1) Zleceniobiorca zobowiązany jest zapewnić we własnym zakresie niezbędne do wykonania usługi wyposażenie, w tym w szczególności: urządzenia grzewcze, warki z gorącą wodą, termosy, podgrzewacze wody, obrusy tekstylne, serwety, serwetki papierowe jednorazowego użytku, naczynia szklane i ceramiczne/porcelanowe, sztućce ze stali nierdzewnej, szklane dzbanki na soki i wodę oraz stoliki koktajlowe w ilości uwzględniającej potrzeby przewidywanej liczby uczestników (do 250 osób) na spotkania/konferencje/szkolenia – **niedopuszczalne jest stosowanie naczyń, sztućców oraz kubków jednorazowego użytku.**
 - a) zastawa porcelanowa i szklana oraz sztućce ze stali nierdzewnej w trakcie organizowanych szkoleń, uroczystych spotkań/konferencji oraz śniadań i kolacji powinny być z jednej serii i tego samego rodzaju oraz powinny być dostarczane w ilości **niezbędnej do prawidłowej obsługi uczestników w dniu organizowanych wydarzeń.**
 - b) zastawa powinna być bez uszczerbień, pęknięć, czysta, sucha bez osadów kamienia i innych zacieków, przebarwień itp.;
 - c) obrusy tekstylne, serwety powinny być wyprasowane bez widocznych plam, uszkodzeń itp.
 - 2) **dowozu śniadań i kolacji na wskazaną godzinę przez Zleceniodawcę (śniadania pomiędzy 7:00 – 9:00, kolację pomiędzy 18:00-19:00) bez wglądu na zamawianą ilość.**
 - 3) do dowozu bufetów i poczęstunku, przygotowania stołów i zastawy oraz dostarczenia posiłków nie wcześniej niż na godzinę przed i nie później niż 30 minut przed rozpoczęciem spotkania w dni wskazane przez Zleceniodawcę do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zleceniodawcę.
 - 4) Zleceniobiorca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków, bieżące uzupełnianie dań i napoi oraz regularne dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi w danym dniu zobowiązany jest doprowadzić pomieszczenia, w których były serwowane posiłki do porządku, najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
 - 5) Zleceniobiorca zapewni Zleceniodawcy usługę kelnerską, którą należy ująć w cenie oferty w ilościach nie mniejszych niż
 - a) Przerwa kawowa ciągła uzupełniania na bieżąco zgodnie z zapotrzebowaniem – 1 osoba
 - b) Obiad lub kolacja w formie szwedzkiego stołu do 100 osób – 2 osoby
 - c) Obiad lub kolacja w formie szwedzkiego stołu powyżej 100 osób – 3 osoby
12. Zasadniczym miejscem realizacji umowy będą obiekty Zleceniodawcy:
 - a) Plac Gen. Józefa Bema 3 w Olsztynie – siedziba WMARR S.A. w Olsztynie
 - b) ul. Jagiellońska 91A w Olsztynie – Centrum Wdrażania i Promocji Innowacji w Olsztynie należące do WMARR S.A. w Olsztynie.

Zleceniodawca dopuszcza jednak zmianę miejsca realizacji usług cateringowych na miejsca wskazane przez niego na terenie województwa warmińsko-mazurskiego po wcześniejszym uzgodnieniu ze Zleceniobiorcą.

13. Zleceniobiorca zapewni restaurację na terenie miasta Olsztyn na uroczyste spotkania obiady/kolacje. Restauracja powinna:
 - 1) być otwarta w godzinach od 12.00 – 22.00.
 - 2) powinna posiadać salę klimatyzowaną,
 - 3) powinna posiadać szatnie
 - 4) oraz minimum 2 toalety dla gości
 - 5) posiadać bezpłatny parking na co najmniej 20 samochodów
 - 6) posiadać możliwość ustawienia stołów w formie bankietu na zorganizowanym obiedzie lub kolacji.
14. W ramach zawartej umowy możliwe będzie dokonywanie zakupu usług cateringowych za pośrednictwem złożonego zamówienia w formie telefonicznej, mailowej, bezpośredniej lub za pośrednictwem faksu.
15. Zleceniodawca, dopuszcza możliwość zamówienia innych zestawów niż wskazane w formularzu ofertowym. W takim przypadku, Zleceniodawca przedstawi szczegółowy zakres zamówienia, a Zleceniobiorca wyceni podane Zamówienie. Takie zamówienie, nie będzie traktowane jako zmiana niniejszej umowy, wymaga jednak pisemnego zlecenia oraz zaakceptowania przez Zleceniodawcę zaoferowanej ceny.
16. Wybrany Zleceniobiorca zobowiązany będzie umożliwić Zleceniodawcy zakup dodatkowych ilości asortymentu na takich samych zasadach, jak dostawy objęte zamówieniem podstawowym.
17. Zmiany liczby uczestników spotkań dopuszczalne są w dniu poprzedzającym termin realizacji usługi cateringowej po wcześniejszym poinformowaniu Zleceniobiorcy o takiej możliwości:
 - a) do 20% danego zamówienia w przypadku zwiększenia jego ilości
 - b) do 10% danego zamówienia w przypadku zmniejszenia jego ilości
18. Zleceniodawca wymaga w ramach realizacji zamówienia uwzględnienie w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zleceniodawcę

§ 3

1. Zleceniobiorca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zleceniodawca zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
2. Zleceniobiorca zobowiązany jest do świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
3. Zleceniodawca nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Zamówienia powinny być realizowane przy użyciu produktów świeżych, w pierwszej klasie jakości, odpowiednio przechowywanych ze szczególnym uwzględnieniem estetyki podania i higieny.
4. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.
5. Zleceniobiorca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1239).
6. Zleceniobiorca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zleceniodawcy. Obsługa kelnerska powinna być ubrana schludnie, praktycznie i odpowiednio do sytuacji tj. biała koszula z długim rękawem oraz czarna spódnica lub spodnie, fartuch uniwersalny. Strój powinien być dopasowany do sylwetki i pozytywnie oddziaływać na

- gości. Kelnerzy w trakcie organizowanych spotkań/konferencji/szkoleń powinni posiadać identyfikatory, aby ułatwić gościom orientację wśród obsługi większych uroczystości.
7. Zleceniobiorca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Zleceniobiorcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
 8. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
 9. Zleceniobiorca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
 10. Zleceniobiorca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
 11. Zleceniobiorca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zleceniodawcy.

§ 4

1. Zleceniobiorca zobowiązuje się do realizacji niniejszej umowy, z zachowaniem zasad starannego działania oraz zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności w zakresie przepisów sanitarnych i zbiorowego żywienia.
2. Zleceniobiorca jest zobowiązany przygotowywać posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.: Dz. U. z 2019 r., poz. 1252).
3. Na Zleceniobiorcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie przepisów sanitarnych, p.poż., BHP oraz przepisów sanitarnych, a także brak stosownych zezwoleń na prowadzenie działalności związanej z przedmiotem zamówienia. W przypadku naruszeń, nałożone przez właściwe organy sankcje, obciążają Zleceniobiorcę.
4. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada dyplomowanego szefa kuchni oraz min. 2 kucharzami posiadającymi odpowiednie kwalifikacje poparte świadectwem ukończenia szkoły kucharskiej bądź odpowiednim certyfikatem.
5. Zleceniobiorca oświadcza, że posiada niezbędne zgody i pozwolenia nadane przez Główny Inspektorat Sanitarny.
6. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo wglądu w dokumenty potwierdzające spełnianie warunku, o którym mowa w pkt.4 oraz posiadanie uprawnień, o których mowa w pkt 5. W przypadku nieprzedstawienia dokumentów na żądanie Zleceniodawcy, o których mowa w zdaniu poprzednim, Zleceniodawca może odstąpić od umowy z winy leżącej po stronie Zleceniobiorcy.
7. Zleceniobiorca zobowiązuje się, że osoby wykonujące czynności polegające na zapewnieniu usług cateringowych do realizacji przedmiotu zamówienia w okresie trwania Umowy będą zatrudnione na umowę o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j.: Dz. U. z 2019 r. poz.1040,1043,1495)
8. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo do kontrolowania spełniania przez Zleceniobiorcę zobowiązania zatrudniania osób, o których mowa w ust. 7. Zleceniobiorca na żądanie Zleceniodawcy będzie zobowiązany do przedstawienia do wglądu aktualnej umowy zawartej z tą osobą. Z przedmiotowej kontroli wskazane w § 9 ust. 1 osoby z obu Stron Umowy sporządzą notatkę, w której zostanie stwierdzone czy Zleceniobiorca spełnia warunek zatrudnienia wymaganej osoby. Stwierdzenie naruszenia przez Zleceniobiorcę zobowiązania w zakresie zatrudnienia osoby będzie skutkowało naliczeniem kary umownej.
9. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną w przypadku niezatrudnienia przy wykonywaniu zamówienia osób, o których mowa w ust. 7 - w wysokości 15 % łącznego maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 5 ust. 1, za każdy przypadek naruszenia.
10. Zleceniobiorca zobowiązany jest posiadać opłaconą polisę lub inny dokument potwierdzający, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia, na sumę gwarancyjną min. 50 000,00 zł, przez cały okres obowiązywania niniejszej umowy, obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej

przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych. W przypadku wygaśnięcia w trakcie realizacji umowy przedmiotowego ubezpieczenia OC Zleceniobiorca zobowiązany jest do zawarcia nowej umowy ubezpieczenia w ww. zakresie lub przedłużenia poprzednio obowiązującej umowy i do niezwłocznego dostarczenia opłaconej polisy, a w przypadku jej braku innego dokumentu potwierdzającego posiadane ubezpieczenia OC.

11. Zleceniodawca zobowiązuje się do:

- 1) Zleceniodawca każdorazowo, nie później niż 3 dni przed spotkaniem, którego dotyczy obsługa cateringowa, poda zakres usługi: liczba uczestników, zakres i menu poczęstunku, miejsce realizacji usługi, w formie zamówienia. Dopuszcza się składanie zamówień w formie elektronicznej na adres e-mail Zleceniobiorcy.
- 2) Zleceniodawca, w wyjątkowych sytuacjach, zastrzega sobie prawo do skrócenia terminu realizacji zamówienia na usługę cateringową wyłącznie po uzgodnieniu z wybranym Zleceniobiorcą możliwości realizacji zamówienia usługi. Zleceniobiorca nie będzie rościł z tego tytułu dodatkowych opłat.
- 3) Terminowego regulowania należności za usługi cateringowe.

§ 5

1. Maksymalna wartość wynagrodzenia Zleceniobiorcy z tytułu realizacji umowy nie może przekroczyć kwoty brutto (*kwota, jaką Zleceniodawca zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia*).
2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia jest iloczyn ceny jednostkowej brutto i ilości zamawianego cateringu.
3. Faktyczne realizowanie usług cateringowych odbywać się będzie w oparciu o ceny jednostkowe podane w formularzu ofertowym Zleceniobiorcy (Załącznik nr 1 do Umowy).
4. W okresie obowiązywania umowy Zleceniobiorca zastrzega sobie prawo zakupu mniejszych, bądź większych ilości usług niż wskazane w przedmiocie zamówienia, co nie jest odstępianiem od umowy nawet w części i nie powoduje żadnych roszczeń w stosunku do Zleceniobiorcy.
5. Zleceniodawca będzie kontrolował realizację przedmiotu zamówienia i powiadomi Zleceniobiorcę o wyczerpaniu całkowitej wielkości zamówienia.
6. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu zrealizowanej usługi. Ceny zaoferowane przez Zleceniobiorcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
7. Płatność będzie realizowana przelewem w terminie 14 dni od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury VAT na wskazane konto Zleceniobiorcy.
8. Faktury za świadczone usługi wystawiane będą sukcesywnie po zrealizowanej usłudze w terminie do 7 dni od wykonania zlecenia.
9. Strony określają, że terminem spełnienia świadczenia jest dzień uznania rachunku bankowego Zleceniodawcy wskazanego na fakturze VAT.
10. Zleceniodawca upoważnia Zleceniobiorcę do wystawienia faktur VAT bez podpisu Zleceniodawcy.
11. Faktury za usługi cateringowe Zleceniobiorca wystawiać będzie na Zleceniodawcę :
Warmińsko- Mazurskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A. w Olsztynie,
ul. Plac Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn
NIP 739-05-03-912
12. Zleceniobiorcy nie należy się wynagrodzenie za usługi niewykonane z jakichkolwiek przyczyn.
13. Zleceniodawca oświadcza, że wyraża zgodę na wystawianie faktury elektronicznej przez Zleceniobiorcę zgodnie z § 3 Rozporządzenia Ministra Finansów z dnia 20 grudnia 2012 roku w sprawie wystawiania oraz przesyłania faktur w formie elektronicznej, a także przechowywania i udostępniania organowi podatkowemu lub organowi kontroli skarbowej tych faktur. Zleceniodawca w związku z tym akceptuje wystawianie i przesyłanie faktur na podany niżej email:

§ 6

Umowa zawarta zostaje na okres 12 m-cy od dnia podpisania umowy lub do wyczerpania kwoty, o której mowa w § 5 ust. 1 umowy.

§ 7

1. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną 20% kwoty brutto danego zamówienia, w razie każdorazowego niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
2. Zleceniobiorca zapłaci Zleceniodawcy karę umowną za odstąpienie od Umowy lub rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Zleceniobiorca w wysokości 10% wartości wynagrodzenia brutto umowy wynikającej ze złożonej oferty.
3. Zleceniodawca zapłaci Zleceniobiorcy karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn, za które Zleceniobiorca nie odpowiada w wysokości 10 % wartości wynagrodzenia brutto umowy wynikającej ze złożonej oferty.
4. W przypadku opóźnienia w realizacji zamówienia przekraczającego 1 godzinę Zleceniodawca ma prawo do realizacji zamówienia u innego Wykonawcy i obciążenia Zleceniobiorcy poniesionymi w związku z tym kosztami, które zostaną potrącone z wynagrodzenia Zleceniobiorcy.
5. Strony zastrzegają sobie możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach ogólnych.
6. Kary umowne o których mowa w ust.1 powyżej mogą być kumulowane.
7. W razie nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę, Zleceniodawca ma prawo do potrącenia kar, o których mowa w ust. 1 powyżej, należnych tytułem kar umownych z wynagrodzenia Zleceniobiorcy o którym mowa w § 5 ust. 1 umowy.
8. Strony mogą zwolnić się od odpowiedzialności z tytułu niewykonania niniejszej umowy w przypadku, gdy to niewykonanie jest następstwem zdarzenia siły wyższej, lub też w przypadku zawarcia obopólnego porozumienia rekompensującego skutki niewykonania umowy.

§ 8

1. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności takiej zmiany.
2. Zakazuje się pod rygorem nieważności istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty na podstawie której dokonano wyboru Zleceniobiorcy, chyba że Zleceniodawca przewidział możliwość dokonania takiej zmiany oraz określił jej warunki w treści ogłoszenia lub umowie.
3. Zleceniodawca przewiduje możliwość dokonania następujących istotnych zmian w zawartej umowie w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, określając jednocześnie warunki ich wprowadzenia:
 - 1) zmiany umowy wymagające podpisania aneksu:
 - a) w przypadku zmiany przepisów dotyczących stawki podatku VAT, przy czym zmianie ulegnie wyłącznie cena brutto, a cena netto pozostanie bez zmian. Zmiana cen nastąpi od dnia obowiązywania odpowiednich przepisów prawa.
 - 2) do okoliczności, które nie stanowią istotnej zmiany Umowy i mogą być wprowadzone po pisemnym poinformowaniu Zleceniodawcy Umowy należy:
 - a) zmiana osób upoważnionych do nadzorowania realizacji Umowy,
 - b) zmiana osób wykonujących przedmiot zamówienia.
4. Umowa może być rozwiązana przez Zleceniodawcę w trybie natychmiastowym w przypadku utraty przez Zleceniobiorcę uprawnień przewidzianych obowiązującymi przepisami do realizacji niniejszej Umowy.
5. Niezależnie od powyższego Zleceniodawca zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca kalendarzowego.
6. Zleceniodawca ma prawo do rozwiązania umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia w przypadku rażącego naruszenia jej postanowień przez Zleceniobiorcę.

7. Zleceniobiorca ponosi pełną odpowiedzialność za szkodę wyrządzoną Zleceniodawcy przy lub w związku z wykonywaniem umowy.

§ 9

1. Do kontaktów w sprawie niniejszej umowy upoważnione są następujące osoby :
 - 1) ze strony Zleceniobiorcy osobą do kontaktu jest Pan/Pani:
....., tel., fax,
e-mail
 - 2) ze strony Zleceniodawcy osobą do kontaktu jest Pan/Pani:
Andrzej Mychałyk tel. 089/512 24 01, e-mail: a.mychalyk@wmarr.olsztyn.pl

§ 10

1. Integralną część umowy stanowi zapytanie ofertowe oraz oferta Zleceniobiorcy.
2. Wszelkie spory między Stronami, będą rozstrzygane przez Sąd Powszechny miejscowo właściwy dla siedziby Zleceniodawcy.
3. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Załączniki do umowy:

Załącznik nr 1 - Oferta Zleceniobiorcy

Załącznik nr 2 - Informacja o przetwarzaniu danych osobowych oraz zasadach, na jakich będzie się ono odbywało – dotyczy Zleceniobiorcy: osób fizycznych/spółek

Załącznik nr 3 – Informacja o przetwarzaniu danych osobowych dla osób wyznaczonych przez Zleceniobiorcę do kontaktu lub innych czynności związanych z realizacją umowy

Załącznik nr 4 - Informacja o przetwarzaniu danych osobowych dla Zleceniobiorcy oraz osób reprezentujących Zleceniobiorcę przy zawarciu lub zmianie umowy

ZLECENIODAWCA

ZLECENIOBIORCA

Administrator danych osobowych:

Warmińsko – Mazurska Agencja

Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie,

Pl. Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH ORAZ ZASADACH, NA JAKICH BĘDZIE SIĘ ONO ODBYWAŁO:

1. Zleceniodawca (administrator danych) przetwarza dane osobowe Zleceniobiorcy lub osób uprawnionych do reprezentowania Zleceniobiorcy w celu podjęcia czynności przed zawarciem, oraz w celu zawarcia i wykonania umowy o udzielenie zamówienia publicznego (zapewnienie prawidłowego oznaczenia stron umowy i ustalenie, czy doszło do skutecznego zawarcia tej umowy, a w konsekwencji ustalenia, czy stronom umowy przysługują określone prawa). Dane osobowe będą przetwarzane przez Zleceniodawcę także w celu wykonania ciężących na Zleceniodawcy obowiązków z zakresu prawa podatkowego i rachunkowości, a w razie konieczności także w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń związanych z zawieraną umową.
2. Zleceniodawca przetwarza dane osobowe Zleceniobiorcy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b) 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 (dalej: **RODO**), co oznacza, że Zleceniodawca ma prawo przetwarzać te dane, ponieważ jest to niezbędne do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy, a następnie jest to niezbędne do wykonania tej umowy.
3. Zleceniodawca przetwarza dane osobowe osób reprezentujących Zleceniobiorcę na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO, co oznacza, że Zleceniodawca ma prawo przetwarzać te dane, ponieważ są one niezbędne do prawidłowego oznaczenia stron umowy i ustalenia, czy doszło do skutecznego zawarcia tej umowy (prawnie uzasadniony interes Zleceniodawcy). Przed zawarciem umowy Zleceniobiorca udostępnił Zleceniodawcy dane identyfikacyjne osoby uprawnionej do reprezentowania Zleceniobiorcy. Z chwilą udostępnienia Zleceniodawcy danych osobowych, administratorem tych danych stał się Zleceniodawca.
4. Zleceniodawca przetwarza dane osobowe także w celu wykonania obowiązków rachunkowo-podatkowych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO, co oznacza, że Zleceniodawca ma prawo przetwarzać te dane, ponieważ jest to niezbędne do wypełnienia obowiązków nałożonych na Zleceniodawcę przepisami prawa (ustawa z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, ustawa z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości).
5. Ponadto Zleceniodawca ma prawo przetwarzać dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f) RODO w celu dochodzenia ewentualnych roszczeń pozostających w związku z zawartą umową (prawnie uzasadniony interes Zleceniodawcy).
6. Zleceniodawca powołał Inspektora Ochrony Danych, z którym kontakt jest możliwy pod adresem email: iod@wmarr.olsztyn.pl.
7. Dane osobowe będą udostępniane przez Zleceniodawcę wyłącznie w przypadkach, w których takie działanie jest legalne. W szczególności dane są udostępniane Pracownikom Zleceniodawcy i osobom współpracującym ze Zleceniodawcą w zakresie powierzonych im obowiązków oraz podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa.

Ponadto dane osobowe będą udostępniane podmiotom kontrolującym prawidłowość wydatkowania środków wsparcia pochodzących z projektów, w ramach których został sfinansowany wydatek w ramach niniejszej umowy. Niezależnie od tego dane mogą być, w razie potrzeby, przetwarzane także przez podmioty, z pomocy których Zleceniodawca korzysta wykonując swoje zadania (np. kancelarie prawne, podmioty, którym Zleceniodawca zleca świadczenie usług wsparcia informatycznego, podmioty wykonujące usługi archiwizacyjne oraz niszczenia dokumentacji, biegli rewidenci, którym powierza się badanie dokumentów finansowych Zleceniodawcy, podmioty dostarczające na zlecenie Zleceniodawcy korespondencję, lub inne wykwalifikowane podmioty, których pomoc okaże się niezbędna do wykonywania zadań Zleceniodawcy).

8. Dane osobowe będą przechowywane przez Zleceniodawcę przez okres realizacji umowy, a po tym czasie:
 - 1) przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa, w tym przepisy nakładające obowiązki archiwizacji dokumentów lub do upływu terminu przechowywania i archiwizowania dokumentacji, wymagany dokumentacją projektu,
 - 2) przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa, w tym przepisy nakładające obowiązki przechowywania dokumentów w celach podatkowych,
 - 3) przez okres niezbędny do ustalenia, dochodzenia przez Zleceniodawcę ewentualnych roszczeń lub obrony przed roszczeniami kierowanymi do Zleceniodawcy pozostającymi w związku z realizacją Umowy.
9. Podanie danych osobowych jest także warunkiem zawarcia umowy. W przypadku niepodania danych umowa nie zostanie zawarta.
10. Osobom, których dane osobowe są przetwarzane przez Zleceniodawcę, w każdym czasie przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, jak również prawo żądania ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo do sprzeciwu, przysługuje w przypadkach i na zasadach określonych odpowiednio w art. 17-22 RODO.
11. W przypadku uznania, że przetwarzanie przez Zleceniodawcę danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, ma osoba, której dane są przetwarzane przez Zleceniodawcę, ma prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych).

ZLECENIOBIORCA

Administrator danych osobowych:

Warmińsko – Mazurska Agencja
Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie,
Pl. Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn

INFORMACJA O PRZETARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

dla osób wyznaczonych przez Zleceniobiorcy do kontaktu lub innych czynność związanych z realizacją umowy

1. W związku z zawarciem umowy na „.....” w dniu r., (dalej: **Umowa**) pomiędzy Warmińsko – Mazurską Agencją Rozwoju Regionalnego Spółką Akcyjną w Olsztynie, (dalej: **Spółka**) a (dalej: **Zleceniobiorca**), Zleceniobiorca udostępnił Spółce następujące Pani/Pana dane osobowe:
.....
(imię, nazwisko, adres poczty elektronicznej, numer telefonu, pełniona funkcja/zajmowane stanowisko)
2. Z chwilą udostępnienia Spółce Pani/Pana danych osobowych, administratorem tych danych staje się Spółka.
3. Spółka powołała Inspektora Ochrony Danych, z którym kontakt jest możliwy pod adresem email: iod@wmarr.olsztyn.pl.
4. Celem przetwarzania przez Spółkę Pani/Pana danych osobowych jest zapewnienie prawidłowej realizacji Umowy, w tym zapewnienie prawidłowego współdziałania z drugą stroną przy wykonywaniu Umowy.
5. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit f) 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 (dalej: **RODO**), tj. tzw. „prawnie usprawiedliwiony interes administratora”. Oznacza to, że Spółka ma prawo przetwarzać Pani/Pana dane osobowe ponieważ jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej realizacji zawartej Umowy, w tym zapewnienia prawidłowego współdziałania z drugą stroną przy wykonywaniu Umowy.
6. Dane osobowe będą przechowywane przez Spółkę przez okres realizacji Umowy, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa, w szczególności przepisy nakładające obowiązki archiwizacji dokumentów oraz przechowywania dokumentów w celach podatkowych, ewentualnie przez okres niezbędny do ustalenia, dochodzenia przez Spółkę ewentualnych roszczeń lub obrony przed roszczeniami kierowanymi do Spółki pozostającymi w związku z realizacją Umowy.
7. Dane osobowe będą udostępniane przez Spółkę wyłącznie w przypadkach, w których takie działanie jest legalne. W szczególności dane są udostępniane Pracownikom Spółki i osobom współpracującym ze Spółką w zakresie powierzonych im obowiązków oraz podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa. Ponadto dane osobowe mogą być, w razie potrzeby, przetwarzane także przez podmioty, z pomocy których Spółka korzysta wykonując swoje zadania (np. kancelarie prawne, podmioty zapewniające obsługę i bezpieczeństwo systemu informatycznego, serwisanci systemów informatycznych, podmioty wykonujące usługi archiwizacyjne oraz niszczenia

- dokumentacji, podmioty dostarczające na zlecenie Spółki korespondencję.
8. Dane osobowe nie będą przez Spółkę przekazywane do innego państwa (poza terytorium Rzeczypospolitej) lub do organizacji międzynarodowej w rozumieniu art. 4 pkt 26 RODO.
 9. Osobom, których dane osobowe zostały udostępnione Spółce, w każdym czasie przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, jak również prawo żądania ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo do sprzeciwu, przysługuje w przypadkach i na zasadach określonych odpowiednio w art. 17-22 RODO.
 10. Jeżeli uważa Pani/Pan, że przetwarzanie przez Spółkę danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych).
 11. Przetwarzane dane osobowe nie będą wykorzystywane przez Spółkę do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.

ZLECENIOBIORCA

Administrator danych osobowych:

Warmińsko – Mazurska Agencja
Rozwoju Regionalnego Spółka Akcyjna w Olsztynie,
Pl. Gen. Józefa Bema 3, 10-516 Olsztyn

**INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH
dla osób reprezentujących Zleceniobiorcę przy zawarciu lub zmianie umowy**

1. W związku z zawarciem umowy na „.....” w dniu r., (dalej: **Umowa**) pomiędzy Warmińsko – Mazurską Agencją Rozwoju Regionalnego Spółką Akcyjną w Olsztynie, (dalej: **Spółka**) a (dalej: **Zleceniobiorca**), Zleceniobiorca udostępnił Spółce następujące Pani/Pana dane osobowe:
.....
(imię, nazwisko, adres poczty elektronicznej, numer telefonu, pełniona funkcja/zajmowane stanowisko)
2. Z chwilą udostępnienia Spółce Pani/Pana danych osobowych, administratorem tych danych staje się Spółka.
3. Spółka powołała Inspektora Ochrony Danych, z którym kontakt jest możliwy pod adresem email: iod@wmarr.olsztyn.pl.
4. Celem przetwarzania przez Spółkę Pani/Pana danych osobowych jest zapewnienie prawidłowego oznaczenia stron Umowy i ustalenie, czy doszło do skutecznego zawarcia tej Umowy, a w konsekwencji ustalenia, czy stronom Umowy przysługują określone prawa.
5. Podstawą przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit f) 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 (dalej: **RODO**), tj. tzw. „prawie usprawiedliwiony interes administratora”. Oznacza to, że Spółka ma prawo przetwarzać Pani/Pana dane osobowe ponieważ jest to niezbędne do zapewnienia prawidłowej realizacji zawartej Umowy lub prawidłowego oznaczenia stron Umowy, w tym do ustalenia, czy doszło do skutecznego zawarcia tej Umowy.
6. Dane osobowe będą przechowywane przez Spółkę przez okres realizacji Umowy, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy prawa, w szczególności przepisy nakładające obowiązki archiwizacji dokumentów oraz przechowywania dokumentów w celach podatkowych, ewentualnie przez okres niezbędny do ustalenia, dochodzenia przez Spółkę ewentualnych roszczeń lub obrony przed roszczeniami kierowanymi do Spółki pozostającymi w związku z realizacją Umowy.
7. Dane osobowe będą udostępniane przez Spółkę wyłącznie w przypadkach, w których takie działanie jest legalne. W szczególności dane są udostępniane Pracownikom Spółki i osobom współpracującym ze Spółką w zakresie powierzonych im obowiązków oraz podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie obowiązujących przepisów prawa. Ponadto dane osobowe mogą być, w razie potrzeby, przetwarzane także przez podmioty, z pomocy których

Spółka korzysta wykonując swoje zadania (np. kancelarie prawne, podmioty zapewniające obsługę i bezpieczeństwo systemu informatycznego, serwisanci systemów informatycznych, podmioty wykonujące usługi archiwizacyjne oraz niszczenia dokumentacji, podmioty dostarczające na zlecenie Spółki korespondencję.

8. Dane osobowe nie będą przez Spółkę przekazywane do innego państwa (poza terytorium Rzeczypospolitej) lub do organizacji międzynarodowej w rozumieniu art. 4 pkt 26 RODO.
9. Osobom, których dane osobowe zostały udostępnione Spółce, w każdym czasie przysługuje prawo dostępu do danych osobowych, jak również prawo żądania ich sprostowania. Prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania danych, prawo do przenoszenia danych oraz prawo do sprzeciwu, przysługuje w przypadkach i na zasadach określonych odpowiednio w art. 17-22 RODO.
10. Jeżeli uważa Pani/Pan, że przetwarzanie przez Spółkę danych osobowych narusza przepisy o ochronie danych osobowych, ma Pani/Pan prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego (Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych).
11. Przetwarzane dane osobowe nie będą wykorzystywane przez Spółkę do podejmowania zautomatyzowanych decyzji w indywidualnych przypadkach, w tym do profilowania.

ZLECENIOBIORCA