

## ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

### I. Zamawiający:

Zamawiającym jest: Stowarzyszenie „Na Rzecz Rozwoju Miasta i Gminy Debrzno”  
ul. Ogrodowa 26, 77-310 Debrzno.

Strona www: <http://www.stowdeb.pl>

NIP: 843-142-18-22, KRS: 0000055538, REGON: 770967898

Osoby do kontaktów w sprawie zamówienia: Katarzyna Dudzic, tel. 882 061 828, e-mail: [k.dudzic@stowdeb.pl](mailto:k.dudzic@stowdeb.pl); Ilona Sołtyk-Grabowska, tel. 882 063 053, e-mail: [i.soltyk-grabowska@stowdeb.pl](mailto:i.soltyk-grabowska@stowdeb.pl)

### II. Tryb udzielenia zamówienia:

1. Zapytanie ofertowe dotyczące wyboru wykonawców prowadzone jest z zastosowaniem zasady konkurencyjności dla zamówienia realizowanego w ramach projektu pn. „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie” współfinansowanego z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020.
2. Postępowanie prowadzone jest z zachowaniem procedury zasady konkurencyjności określonej w „Wytocznych dotyczących kwalifikowalności wydatków w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020” oraz „Wytocznych dotyczących udzielania zamówień publicznych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020”.
3. Zamówienie powyżej 50 tys. PLN netto udzielone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności oraz nie podlega przepisom ustawy Prawo Zamówień Publicznych.

### III. Opis przedmiotu zamówienia:

#### Część I Dostawy posiłków oraz catering – dla uczestników szkoleń w powiecie człuchowskim

1. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia oraz serwowania posiłków w formie obiadu (dalej jako: „Posilek”) oraz cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:

---

Projekt pn.: „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie”  
współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu  
Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020



CENTRUM  
INIcyTYW  
OBYWATELSKICH  
SLUPSK

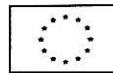


- a. Posiłek będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
- jednodaniowego obiadu o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 800 g oraz
  - napoju o litrażu nie mniejszym niż 300 ml,
- przy czym w przypadku jednodaniowego obiadu będzie on składał się z części białkowej (drób / wieprzowina / ryba), dodatków (ziemniaki/ frytki/ ryż) oraz surówki (proporcja gramatury odpowiednio: 200 g – 300 g – 300 g) lub innego dania o wskazanej powyżej łącznej gramaturze (np. pierogi, gołąbki).
- b. Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
- napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika danego szkolenia,
  - dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika szkolenia;
  - tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika szkolenia,
  - cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
  - śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
- c. Wykonawca będzie zobowiązany do:
- przedstawienia proponowanego menu zawierającego propozycję co najmniej 3 Posiłków Głównych, na co najmniej 2 dni przed planowanym przez Zamawiającego szkoleniem oraz przygotowania, dostarczenia i serwowania Posiłku wybranego przez Zamawiającego oraz Cateringu w dniu tego wydarzenia;
  - dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadełka) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);
  - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu;
2. Liczba uczestników każdego szkolenia będzie wynosiła od 5 do 16 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.

3. Przewidywana liczba uczestników szkoleń w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 800 osób.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.
5. Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

## Część II Catering dla uczestników spotkań animacyjnych w powiecie człuchowskim.

1. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej w postaci przerwy kawowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:
  - a. Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
    - napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
    - dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika spotkania animacyjnego;
    - tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
    - cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
    - śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
  - b. Wykonawca będzie zobowiązany do:
    - dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadła) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, pałery itp.);
    - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu.



- śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
- f. Wykonawca będzie zobowiązany do:
- przedstawienia proponowanego menu zawierającego propozycję co najmniej 3 Posiłków Głównych, na co najmniej 2 dni przed planowanym przez Zamawiającego szkoleniem oraz przygotowania, dostarczenia i serwowania Posiłku wybranego przez Zamawiającego oraz Cateringu w dniu tego wydarzenia;
  - dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadła) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);
  - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu;
2. Liczba uczestników każdego szkolenia będzie wynosiła od 5 do 16 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.
3. Przewidywana liczba uczestników szkoleń w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 800 osób.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.
5. Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

#### Część IV Catering dla uczestników spotkań animacyjnych w powiecie chojnickim.

1. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej w postaci przerwy kawowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:
- a. Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
- napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
  - dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika spotkania animacyjnego;

Projekt pn.: „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie”  
współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu  
Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020



CENTRUM  
INICJATYW  
OBYWATELSKICH  
SLUPSK



- tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
  - cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
  - śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
- b. Wykonawca będzie zobowiązany do:
- dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadełka) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);
  - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu.
2. Liczba uczestników każdego spotkania animacyjnego będzie wynosiła od 5 do 16 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.
3. Przewidywana liczba uczestników spotkań animacyjnych w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 974 osób.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.

Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

#### **Część V Dostawy posiłków oraz catering – dla uczestników szkoleń w powiecie kościerskim.**

1. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia oraz serwowania posiłków w formie obiadu (dalej jako: „Posiłek”) oraz cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:

- a. Posiłek będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
- jednodaniowego obiadu o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 800 g oraz
  - napoju o litrażu nie mniejszym niż 300 ml,

przy czym w przypadku jednodaniowego obiadu będzie on składał się z części białkowej (drób / wieprzowina / ryba), dodatków (ziemniaki/ frytki/ ryż) oraz surówki (proporcja gramatury odpowiednio: 200 g – 300 g – 300 g) lub innego dania o wskazanej powyżej łącznej gramaturze (np. pierogi, gołąbki).

- b. Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
- napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika danego szkolenia,
  - dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika szkolenia;
  - tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika szkolenia,
  - cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
  - śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
- c. Wykonawca będzie zobowiązany do:
- przedstawienia proponowanego menu zawierającego propozycję co najmniej 3 Posiłków Głównych, na co najmniej 2 dni przed planowanym przez Zamawiającego szkoleniem oraz przygotowania, dostarczenia i serwowania Posiłku wybranego przez Zamawiającego oraz Cateringu w dniu tego wydarzenia;
  - dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadełka) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);
  - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu;
2. Liczba uczestników każdego szkolenia będzie wynosiła od 5 do 16 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.
3. Przewidywana liczba uczestników szkoleń w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 800 osób.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.
5. Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

## Część VI Catering dla uczestników spotkań animacyjnych w powiecie kościerskim.

5. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej w postaci przerwy kawowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:
- Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:
    - napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
    - dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika spotkania animacyjnego;
    - tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika spotkania animacyjnego,
    - cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
    - śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.
  - Wykonawca będzie zobowiązany do:
    - dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadełka) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);
    - uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu.
6. Liczba uczestników każdego spotkania animacyjnego będzie wynosiła od 5 do 16 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.
7. Przewidywana liczba uczestników spotkań animacyjnych w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 974 osób.
8. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.

Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

**Część VII Dostawy posiłków oraz catering – dla uczestników szkoleń zawodowych w powiatach chojnickim, człuchowskim i kościerskim.**

6. Wykonawca w ramach realizacji usługi cateringowej będzie każdorazowo zobowiązany do przygotowania, dostarczenia oraz serwowania posiłków w formie obiadu (dalej jako: „Posiłek”) oraz cateringu przerw kawowych (dalej jako: „Catering”), przy czym:

g. Posiłek będzie każdorazowo składał się co najmniej z:

- jednodaniowego obiadu o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 800 g oraz
- napoju o litrażu nie mniejszym niż 300 ml,

przy czym w przypadku jednodaniowego obiadu będzie on składał się z części białkowej (drób / wieprzowina / ryba), dodatków (ziemniaki/ frytki/ ryż) oraz surówki (proporcja gramatury odpowiednio: 200 g – 300 g – 300 g) lub innego dania o wskazanej powyżej łącznej gramaturze (np. pierogi, gołąbki).

h. Catering będzie każdorazowo składał się co najmniej z:

- napojów gorących w postaci kawy rozpuszczalnej, kawy parzonej, herbaty czarnej, herbaty owocowej, o litrażu nie mniejszym niż łącznie 500 ml/1 uczestnika danego szkolenia,
- dwóch rodzajów ciastek, przy czym zakłada się minimum 3 ciastka/1 uczestnika szkolenia;
- tzw. „paluszków” o łącznej gramaturze nie mniejszej niż 35g/1 uczestnika szkolenia,
- cukier biały w saszetkach, przy czym zakłada się minimum 3 saszetki/1 uczestnika szkolenia,
- śmietanka UHT 10g, przy czym zakłada się minimum 3 śmietanki 10 g/1 uczestnika szkolenia.

i. Wykonawca będzie zobowiązany do:

- przedstawienia proponowanego menu zawierającego propozycję co najmniej 3 Posiłków Głównych, na co najmniej 2 dni przed planowanym przez Zamawiającego szkoleniem oraz przygotowania, dostarczenia i serwowania Posiłku wybranego przez Zamawiającego oraz Cateringu w dniu tego wydarzenia;
- dostarczenia naczyń i sztućców jednorazowych (m.in. talerze, kubki, mieszadełka) oraz pozostałych elementów niezbędnych do prawidłowej realizacji usługi cateringowej (m. in. serwetki, obrusy, patery itp.);



- uprzątnięcia miejsca, w którym będzie odbywać się świadczenie usługi cateringowej, po jego zakończeniu;
- 7. Liczba uczestników każdego szkolenia zawodowego będzie wynosiła od 1 do 5 osób. Zamawiający każdorazowo poinformuje wykonawcę z trzydniowym wyprzedzeniem o ostatecznej ilości uczestników.
- 8. Przewidywana liczba uczestników szkoleń w całym okresie realizacji zamówienia wynosi 200 osób.
- 9. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ostatecznej liczby zamawianych usług o +/- 10%.
- 10. Zamawiający będzie dokonywał płatności jedynie za faktycznie zamówione przez Zamawiającego i prawidłowo zrealizowane przez Wykonawcę usługi cateringowe, każdorazowo po ich wykonaniu.

**Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych, każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na dowolną ilość części.**

**Nazwa i kod określone we Wspólnym Słowniku Zamówień:**

55300000-3	Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
55320000-9	Usługi podawania posiłków
55500000-5	Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków
55400000-4	Usługi podawania napojów

**IV. Termin wykonania zamówienia:**

Zamówienie będzie realizowane sukcesywnie w okresie od podpisania umowy do 31.12.2021 roku.

**V. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu spełniania warunków:**

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy dopełnili wszelkich formalności Wykonawca dopełnił wszystkich formalności wynikających z przepisów prawa regulujących świadczenie usług, których przedmiotem jest dostarczanie posiłków.
2. Warunkiem udziału w postępowaniu jest zatrudnienie do jego realizacji lub wyznaczenie z osób już zatrudnionych u Wykonawcy

Projekt pn.: „Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie”  
współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu  
Operacyjnego Województwa Pomorskiego na lata 2014-2020



CENTRUM  
INICJATYW  
OBywatelskich  
SLUPSK



minimum jednej osoby będącej członkiem grup społecznie marginalizowanych, to znaczy:

6. osób niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2011 r. poz. 721, z późn. zm.2));
7. bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2016 r. poz. 645, 691 i 868);
8. osób pozbawionych wolności lub zwalnianych z zakładów karnych, o których mowa w ustawie z dnia 6 czerwca 1997 r. – Kodeks karny wykonawczy (Dz. U. poz. 557, z późn. zm.3)), mających trudności w integracji ze środowiskiem;
9. osób z zaburzeniami psychicznymi w rozumieniu ustawy z dnia 19 sierpnia 1994 r. o ochronie zdrowia psychicznego (Dz. U. z 2016 r. poz. 546);
10. osób bezdomnych w rozumieniu ustawy z dnia 12 marca 2004 r. o pomocy społecznej (Dz. U. z 2015 r. poz. 163, z późn. zm.4));
11. osób, które uzyskały w Rzeczypospolitej Polskiej status uchodźcy lub ochronę uzupełniającą, o których mowa w ustawie z dnia 13 czerwca 2003 r. o udzielaniu cudzoziemcom ochrony na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2012 r. poz. 680, z 2013 r. poz. 1650, z 2014 r. poz. 1004, z 2015 r. poz. 1607 oraz z 2016 r. poz. 783);
12. osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia;
13. osób będących członkami mniejszości znajdującej się w niekorzystnej sytuacji, w szczególności będących członkami mniejszości narodowych i etnicznych w rozumieniu ustawy z dnia 6 stycznia 2005 r. o mniejszościach narodowych i etnicznych oraz o języku regionalnym (Dz. U. z 2015 r. poz. 573 oraz z 2016 r. poz. 749).

## VI. Kryteria oceny ofert oraz ich wagi:

Kryteriami oceny ofert są:

Nr	NAZWA KRYTERIUM	WAGA (Wg)
1.	Cena	60%
2.	Aspekt społeczny	40%

**KRYTERIUM I** (cena całkowita za dostarczenie jednego posiłku lub cateringu dla jednej osoby)

Oferty oceniane będą na podstawie ceny, podanej przez Wykonawcę na formularzu ofertowym i obliczane według następującego wzoru:

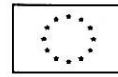
$$P = \frac{C_n}{C_b} \times 100 \text{ pkt.} \times W_g$$

gdzie:

- P - oznacza liczbę punktów przyznanych badanej ofercie
- C<sub>n</sub> - oznacza cenę całkowitą brutto oferty najtańszej
- C<sub>b</sub> - oznacza cenę całkowitą brutto badanej oferty
- W<sub>g</sub> - oznacza wagę kryterium (w %) = W<sub>g</sub>

**KRYTERIUM II** (kryterium społeczne – zatrudnienie przy realizacji zamówienia większej niż wymagane minimum jednej osoby należącej do grup społecznie marginalizowanych)

1. Oferty oceniane będą w następujący sposób:
2. Warunkiem udziału w postępowaniu jest zatrudnienie do jego realizacji lub wyznaczenie z osób już zatrudnionych u Wykonawcy minimum jednej osoby będącej członkiem grup społecznie marginalizowanych.
3. Zamawiający przyzna dodatkowe punkty ofertom Wykonawców, którzy zobowiążą się do zatrudnienia lub wyznaczenia do realizacji zamówienia większej ilości osób należących do grup społecznie marginalizowanych niż wymagane minimum.
4. Wykonawca na Formularzu ofertowym wskaże ilość osób, które zostaną zatrudnione lub wyznaczone do realizacji zamówienia w rozumieniu Kodeksu pracy.
5. Punkty zostaną przyznane w następujący sposób:
  - 1 osoba – 0 punktów
  - 2 osoby – 33 punkty
  - 3 osoby – 66 punktów
  - 4 i więcej osób – 100 punktów.
6. Wykonawca przed podpisaniem umowy dostarczy Zamawiającemu imienną listę osób z grup społecznie marginalizowanych, które zostaną zatrudnione lub wyznaczone do realizacji zamówienia.



7. Liczba osób wskazanych w ofercie zostanie utrzymana przez cały okres realizacji zamówienia.
8. Zamawiający ma prawo dokonania kontroli realizacji zobowiązania wynikającego z oferty w każdym czasie obowiązywania umowy poprzez żądanie dostarczenia dokumentów potwierdzających zatrudnienie.

Liczba otrzymanych punktów zostanie pomnożona przez wagę tj. Wg.

Otrzymane w poszczególnych kryteriach oceny ofert punkty, po zsumowaniu będą stanowiły ocenę oferty.

Zamawiający udzieli zamówienia na daną część temu Wykonawcy, który uzyska najwyższą liczbę punktów łącznie w oparciu o powyższe kryteria oceny ofert.

#### **VII. Termin i sposób składania ofert:**

Oferty należy składać w formie:

- pisemnej w zamkniętej kopercie w siedzibie Zamawiającego z dopiskiem Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie lub
- elektronicznie, przesyłając na adres e-mail: [i.soltyk-grabowska@stowdeb.pl](mailto:i.soltyk-grabowska@stowdeb.pl); [k.dudzic@stowdeb.pl](mailto:k.dudzic@stowdeb.pl)

w nieprzekraczalnym terminie do 9 czerwca 2017 roku, do godziny 9:00.

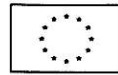
#### **VIII. Wykonawcy wykluczeni z postępowania:**

Z postępowania wyklucza się Wykonawców, którzy są powiązani z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:

- a. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
- b. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji,
- c. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
- d. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

**IX. Warunki zmian zawartej umowy oraz istotne postanowienia umowy:**

1. Płatności za zrealizowanie zamówienia dokonywane będą w okresach miesięcznych po zrealizowaniu usług na podstawie dostarczonych przez Wykonawcę dowodów księgowych wraz z protokołami odbioru Posiłków lub Cateringu podpisanymi przez osobę upoważnioną przez Zamawiającego.
2. Warunkiem dokonania zapłaty wynagrodzenia na rzecz Wykonawcy jest realizacja wszystkich ustaleń zawartych w niniejszej umowie.
3. Cena jednostkowa Posiłku i Cateringu ma charakter ryczałtowy i Zamawiający nie poniesie żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia.
4. Termin płatności wynosi 14 dni od daty dostarczenia dowodu księgowego. W przypadku braku środków finansowych na koncie projektu płatność zostanie dokonana niezwłocznie po wpłynięciu kolejnej transzy dotacji bez odsetek za opóźnienie.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy kary umownej za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach:
  - za opóźnienie wynoszące więcej niż 1 godzinę w dostawie w wysokości 10% wartości danej dostawy brutto,
  - za odstąpienie lub rozwiązanie umowy przez Zamawiającego z przyczyn zależnych od Wykonawcy - 5% wynagrodzenia łącznego brutto,
  - za odstąpienie lub rozwiązanie od umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego – 5% wynagrodzenia łącznego brutto,
  - za niedopełnienie obowiązku zatrudnienia osób należących do grup społecznie marginalizowanych w wysokości minimalnego wynagrodzenia brutto wraz ze składkami pracodawcy za każdy miesiąc, za każdą niezatrudnioną osobę.
6. Za powody uzasadniające rozwiązanie lub odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w szczególności uznać należy:
  - dziesięciokrotne dostarczenie posiłków zimnych,
  - dziesięciokrotne dostarczeni Posiłków lub Cateringu, które co najmniej 70% uczestników projektu uzna za niesmaczne,
  - dziesięciokrotne opóźnienie w dostawie Posiłków lub Cateringu wynoszące więcej niż 1 godzinę.



7. W przypadku opóźnienia w dostawie Posiłków lub Cateringu w terminie uzgodnionym przez Strony wynoszącego więcej niż 1,5 godziny zegarowej Zamawiający zamówi posiłki zastępcze w innym miejscu obciążając kosztem ich dostawy Wykonawcę. Wykonawca dokona zapłaty za posiłki zastępcze w terminie 30 dni od daty wystawienia dowodu księgowego.
8. Zamawiający przewiduje możliwość zwiększenia lub zmniejszenia ilości zamawianych usług o +/- 10%.
9. W trakcie realizacji zamówienia Wykonawca ma prawo wymienić zatrudnione lub wyznaczone osoby należące do grup społecznie marginalizowanych na inne pod warunkiem zachowania oferowanej ilości oraz kategorii pracowników.

**Ośrodek Wsparcia Ekonomii Społecznej w Debrznie**  
77-310 Debrzno, ul. Ogrodowa 26  
tel./fax (59) 83 35 750, (59) 83 37 149  
[www.stowdeb.pl](http://www.stowdeb.pl)

Zatwierdził/a:

**Kierownik  
Ośrodka Wsparcia Ekonomii Społecznej**  
  
mgr Katarzyna Dudzic

**STOWARZYSZENIE**  
„Na Rzecz Rozwoju Miasta i Gminy Debrzno”  
77-310 DEBRZNO, ul. Ogrodowa 26  
tel./fax (0-59) 83 35 750, 83 37 149  
tel. kom. 0 502 043 654  
NIP 843-142-18 22 REGON 770967898