Gdańsk, dnia 13.04.2022

**Zapytanie ofertowe nr 3/POWER/2022**

**Zamawiający:**

**Stowarzyszenie Morena**

**ul. Jaśkowa Dolina 7, 80–252 Gdańsk**

**NIP: 957-08-46-431 REGON: 192668269**

**tel.: 58 344 41 11 e-mail:** morena@morena.org.pl

**strona internetowa:** morena.org.pl
zwane dalej Zamawiającym.

Zapraszamy do składania ofert w ramach postępowania konkursowego na: **usługę noclegową i cateringową** w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.

|  |
| --- |
| **I. Przedmiot zamówienia** |
| Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi noclegowej i cateringowej dla młodzieży. |

|  |
| --- |
| **II. Tryb postępowania** |
| Zamawiający nie jest zobligowany do stosowania ustawy: Prawo zamówień publicznych.Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności na podstawie wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 |

|  |
| --- |
| **III. Termin realizacji zamówienia** |
| Zamówienie będzie realizowane w okresie od podpisania umowy do 31.12.2022 |

|  |
| --- |
| **IV. Opis przedmiotu zamówienia – skrócony\*** |
| 1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi noclegowej i cateringowej w liczbie 1600 osobodni.
2. Usługi będą realizowane na terenie województwa pomorskiego w odległości maks. 80 km od siedziby Stowarzyszenia Morena –Gdańsk, ul. Jaśkowa Dolina 7.
3. Zapewnienie usługi noclegowej z wyżywieniem. Liczba noclegów dla jednej grupy wyniesie od 1 do 8 dni.
4. Miejsce noclegu musi spełniać minimum normy hotelu 3 gwiazdkowego w rozumieniu regulacji ustawy z dnia 29.08.1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy
5. Wymagania:
6. Liczebność grupy wyniesie od 12 do 96 osób w wieku od 15 lat,
7. Pokoje noclegowe dwu lub trzyosobowe, łóżka jednoosobowe, w każdym pokoju łazienka zawierająca prysznic lub wannę oraz WC, dla każdej osoby ręcznik, pościel, mydło i szampon.
8. Doba hotelowa do godziny 10:00
9. Dostęp do minimum 2 sal konferencyjno-warsztatowych z wyposażeniem tj. w każdej sali nagłośnienie, rzutnik i klimatyzacja, mieszczących minimum po 12 osób, w tym min. 1 mieszcząca minimum 96 osób. Bezpłatny dostęp do Internetu.
10. Dostarczenie 4 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, kolacja oraz przerwa kawowe. Posiłki nie porcjowane, ale podawane w wazach, na półmiskach i w dzbankach:

- opis produktów na śniadanie (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej): * 2 bułki/4 kromki chleba białego / 5 kromek pieczywa razowego
* 3 jajka na miękko/jajecznica z 3 jaj na maśle lub wędlinie/3 parówki,
* mleko nie mniej niż 200 ml oraz płatki nie mniej niż 100 g,
* 4 plasterki wędliny drobiowej – nie mniej niż 75 g
* 4 plasterki sera nie mniej niż 75 g
* serek topiony/twarogowy nie mniej niż 50 g/ dżem nie mniej niż 50 g
* surowy pomidor/ ogórek 50g
* masło nie mniej niż 20 g
* sałatka/surówka,
* jogurt.

- opis produktów na obiad (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej)* zupa nie mniej niż 200 ml (do wyboru: rosół, żurek, pomidorowa, jarzynowa, zupa wegetariańska),
* do wyboru; porcja mięsa nie mniej niż 150g (do wyboru: kotlet mielony, kotlet panierowany, pieczeń w sosie, kotlet de volaille, kawałek mięsa grillowany), lub danie wegetariańskie nie mniej niż 300g (do wyboru: naleśniki, pierogi, kotlety sojowe)
* surówka nie mniej niż 100g,
* ziemniaki/ryż/makaron nie mniej niż 100g z sosem

- opis produktów na kolację (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej):* 2 bułki/4 kromki chleba białego / 5 kromek pieczywa razowego
* 3 jajka na miękko/jajecznica z 3 jaj na maśle/3 parówki,
* mleko nie mniej niż 200 ml oraz płatki nie mniej niż 100 g,
* 4 plasterki wędliny drobiowej – nie mniej niż 75 g
* 4 plasterki sera nie mniej niż 75 g
* serek topiony/twarogowy nie mniej niż 50 g/ dżem nie mniej niż 50 g
* 1 surowy pomidor/ ogórek
* masło nie mniej niż 20 g

 lub do wyboru posiłek na ciepło:* pizza, tortille z mięsem i warzywami, makaron z kurczakiem w sosie, pierogi z kapustą/mięsem, naleśniki z warzywami grillowanymi lub kurczakiem z warzywami,

- opis produktów dostępnych w ramach przerw kawowych w godzinach 9:00 – 23:00 * bez limitu w dzbankach: herbata typu earl grey/zielona/owocowa, kawa rozpuszczalna, mleko, woda niegazowana z cytryną, cukier, cytryna w plasterkach
* po 100-150 g na osobę/dzień: owoce (do wyboru banan, połówka pomarańczy, kiwi, owoce sezonowe) lub po 100-150 g na osobę/dzień: ciasto porcjowane po 2 kawałki na osobę typu drożdżówka, sernik itp.,
1. Obiekt musi spełniać wszelkie przewidziane prawem wymogi w zakresie hotelu 3-gwiazdkowego oraz wszelkie wymogi w zakresie świadczenia usług wyżywienia, jak również wymogi dotyczące bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej i posiadać aktualne badania dotyczące bezpieczeństwa.
2. Zastrzega się, że w dniach kalendarzowych przyjazdu/wyjazdu uczestników liczba posiłków na osobę może być mniejsza. O dokładnej liczebności grup, Wykonawca zostanie powiadomiony min. 3 dni przed przyjazdem danej grupy na miejsce noclegowe.
3. Zamawiający ustala, że cena brutto za przeprowadzenie usługi dla jednego uczestnika jest ceną ryczałtową i nie może ulec zmianie. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia. Zamawiający zapłaci tylko za faktycznie wykonane usługi dla poszczególnych uczestników.
4. Pozostałe szczegółowe warunki współpracy Wykonawcy/Wykonawców i Zamawiającego zostały wskazane w umowie stanowiące załącznik do Zapytania.
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych ani wariantowych.
 |

|  |
| --- |
| **V. Określenie przedmiotu zamówienia według Kodów CPV/ Kod zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień** |
| 55000000-0 Usługi hotelarskie, restauracyjne i handlu detalicznego55300000-3 Usługi restauracyjnie i dotyczące podawania posiłków |

|  |
| --- |
| **VI. Warunki udziału w postępowaniu, oraz sposób dokonywania oceny spełniania tych warunków** |
| 1. O udzielenie zamówienia może ubiegać się Wykonawca, który spełnia następujące warunki:
	1. prowadzi hotel o kategorii co najmniej 3-gwiazdkowej w rozumieniu ustawy z dnia 29.08.1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy (potwierdzone oświadczeniem Wykonawcy na formularzu)
	2. nie znajduje się w stanie likwidacji i nie ogłoszono jego upadłości;
2. Z możliwości realizacji zamówienia wyklucza się podmioty, które powiązane są z Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru dostawcy osobowo lub kapitałowo, w szczególności poprzez:
3. pełnienie funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,
4. pozostawanie w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa drugiego stopnia lub powinowactwa w linii bocznej drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.
5. uczestniczenie w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,
6. posiadanie co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa.

W celu potwierdzenia braku powiązań Wykonawca przedkłada oświadczenie zawarte w formularzu oferty.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia:
2. Wykonawcy występujący wspólnie, ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy,
3. pełnomocnictwo do dokonywania czynności, o których mowa pod lit. a) powinno być dokumentem stwierdzającym ustanowienie pełnomocnika, podpisanego przez uprawnionych do ich reprezentacji przedstawicieli wszystkich pozostałych Wykonawców. W zakresie formy, pełnomocnictwo musi odpowiadać przepisom Kodeksu Cywilnego (oryginał lub notarialnie potwierdzona kopia). Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty,
4. w przypadku spółki cywilnej Zamawiający przyjmuje, że Wykonawcami są wspólnicy spółki cywilnej, których udział w postępowaniu traktowany jest jako wspólne ubieganie się o udzielenie zamówienia,
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.
6. oferta musi być podpisana w taki sposób, by wiązała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie,
7. wszelka korespondencja oraz rozliczenia dokonywane będą z Wykonawcą występującym jako pełnomocnik pozostałych (lider),
8. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia składają łącznie jeden Formularz Ofertowy,
9. w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunki określone powyżej Wykonawcy muszą spełniać łącznie.
10. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawców:
11. którzy nie wykazali spełnienia warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w pkt. 1,
12. którzy nie wykażą, że nie zachodzą wobec nich przesłanki określone w pkt. 2
 |

|  |
| --- |
| **VII. Kryteria oceny ofert i wagi punktowe lub procentowe przypisane do poszczególnych kryteriów oceny ofert oraz sposób przyznawania punktów za spełnienie danego kryterium oceny ofert** |
| 1. **Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kryterium** | **punkty procentowe**  |
| **PK1** Cenabrutto wykonania zamówienia | 75 % |
| **PK2** Infrastruktura i udogodnienia | 25 % |
|  |  | Przy czym [1%=1pkt]. |

1. **Sposób oceny ofert**
2. dla kryterium PK1: „Cena brutto wykonania zamówienia”:

Przez cenę brutto należy rozumieć całkowity koszt ponoszony przez  Zamawiającego z tytułu realizacji usługi na 1 osobę – to jest: 1 nocleg, 1 śniadanie, 1 obiad, 1 kolacje i 1 przerwę kawową.Sposób obliczenia:**PK1**= (CN/ CRx 75 %) x 100PK1– liczba punktów dla kryteriumCN – najniższa oferowana cenaCR – cena oferty rozpatrywanej1. dla kryterium PK2: „Infrastruktura i udogodnienia”:

Za posiadanie dodatkowej bezpłatnej infrastruktury dla uczestników:* + 1. altana na szkolenie dla 20 osób jednocześnie z możliwością ogrzewania – 4 pkt.
		2. dodatkowa sala warsztatowa dla minimum 20 osób – 4 pkt.
		3. miejsce do prowadzenia zajęć na zewnątrz (z ławeczkami, stolikami) dla min. 20 osób – 4 pkt.
		4. miejsca parkingowe dla 1 autokaru oraz 10 samochodów osobowych – 3 pkt.
		5. doba hotelowa do godziny 12 lub późniejszej– 2 pkt.
		6. sauna (jedno wejście dla jednego uczestnika w trakcie jednego pobytu) – 2 pkt.
		7. dostępność do rzeki w której można zlokalizować spływ kajakowy w odległości 3 kilometrów – 2 pkt.
		8. miejsce na ognisko/grilla – 2 pkt.
		9. stół do piłkarzyków – 1 pkt.
		10. stół do bilardu – 1 pkt.
1. Całkowitą Liczba punktów, jaką uzyska dana oferta, będzie stanowiła sumę punktów uzyskanych w ramach poszczególnych kryteriów.

**Sposób obliczenia całkowitej liczby punktów:*****P = PK1 + PK2*****P** – całkowita liczba punktów dla rozpatrywanej oferty**PK1** – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena brutto wykonania zamówienia”**PK2** – liczba punktów uzyskanych w kryterium „Infrastruktura i udogodnienia”1. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą ocenę w oparciu o przyjęte kryteria.
2. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w liczbie przyznanych punktów.
3. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.
4. Zamawiający poprawi w ofertach:
5. oczywiste omyłki pisarskie;
6. oczywiste omyłki rachunkowe.
7. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawiają taką samą cenę, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych.
 |

|  |
| --- |
| **VIII. Sposób przygotowania oferty** |
| 1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, przygotowaną w języku polskim, w formie pisemnej lub elektronicznej.
2. W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw do wykluczenia, Wykonawcy muszą złożyć:
3. ofertę wraz z oświadczeniami wskazanymi we wzorze formularza ofertowego (załącznik nr 1 do zapytania),
4. odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
5. Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia dokumentów opisanych w pkt 2 b), jeżeli Zamawiający posiada je albo może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych. W takiej sytuacji Wykonawca zobligowany jest do powołania się na sygnaturę postępowania, w ramach którego dokument został złożony albo wskazania w jakiej ogólnodostępnej i bezpłatnej bazie danych można dokument uzyskać.
6. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę, miejsce zamieszkania poza Rzeczpospolitą Polską, zamiast dokumentów określonych w pkt 2 b), składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości. Jeżeli w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa powyżej zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby.
7. Jeżeli upoważnienie do podpisania oferty nie wynika wprost z dokumentu wskazanego w pkt 2 lit b), 3 lub 4, Wykonawca przedkłada stosowne pełnomocnictwo lub inny dowód umocowania osoby podpisującej ofertę.
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym winny być składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Dokumenty stanowiące załączniki wymagane przez niniejsze Zapytanie powinny zostać wypełnione przez Wykonawcę wg warunków i postanowień zawartych w Zapytaniu.
10. W przypadku, jeśli Wykonawca nie złoży wyżej wymienionych dokumentów lub złożone dokumenty będą niezgodne z wymogami Zapytania, wtedy oferta Wykonawcy zostanie odrzucona, z zastrzeżeniem pkt 9.
11. Jeżeli Wykonawca nie złoży wymaganych oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnienia warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw do wykluczenia, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, oświadczenia lub dokumenty są niekompletne, zawierają błędy lub budzą wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie Wykonawcę do ich złożenia, uzupełnienia lub poprawienia, lub udzielenia wyjaśnień w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu, lub złożenie dokumentu w niewłaściwej formie spowoduje wykluczenie Wykonawcy z postępowania oraz uznanie jego oferty za odrzuconą.
 |

|  |
| --- |
| **IX. Sposób i miejsce złożenia oferty** |
| 1. Wykonawca może złożyć wyłącznie jedną ofertę.
2. Ofertę składa się w formie papierowej lub elektronicznej. Wersję elektroniczną należy umieścić na stronie www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl. pod danym ogłoszeniem **do dnia 21.04.2022, do godz. 10:00**
3. Oferta powinna zostać sporządzona według wzoru formularza ofertowego, stanowiącego załącznik nr 1 do Zapytania.
4. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.
5. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami powinna być spięta w sposób uniemożliwiający jej zdekompletowanie.
6. Zaleca się aby każda ze stron oferty była ponumerowana i zaparafowana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
7. Oferta wraz ze wszystkimi załącznikami musi być podpisana przez Wykonawcę lub osobę/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
8. W przypadku braku pieczęci imiennej osoby podpisującej ofertę, podpisy złożone przez Wykonawcę w Formularzu oferty oraz innych załączonych do niej dokumentach powinny być czytelne**.**
9. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: **Stowarzyszenie Morena**, **ul Jaśkowa Dolina 7, 80-252 Gdańsk** w terminie **do dnia 21.04.2022, do godz. 10:00**
10. Wykonawca winien umieścić ofertę w zamkniętej kopercie zaadresowanej na adres Stowarzyszenie Morena ul. Jaśkowa Dolina 7, 80-252 Gdańsk. Na kopercie należy umieścić nazwę i adres Wykonawcy, oraz napis: „**3/POWER/2021 Nie otwierać do dnia 21.04.2022, do godz. 10:00”.**
11. Oferty otrzymane po wyznaczonym terminie nie będą rozpatrywane. Zawsze liczy się data wpływu do siedziby Zamawiającego, także w sytuacji, gdy oferta została złożona za pośrednictwem poczty, kuriera itp.
 |

|  |
| --- |
| **X. Szczegółowa procedura postępowania** |
| Ocenie poddane zostaną oferty spełniające warunki określone w niniejszym zapytaniu ofertowym. Pozostałe oferty zostaną odrzucone.W dniu **21.04.2021, godz. 10:00** przedstawiciel Zamawiającego otworzy złożone oferty. W tym czasie Zamawiający zastrzega sobie prawo do zastosowania procedury opisanej w Rozdz. VIII pkt 9 Zapytania.Wybór Wykonawcy nastąpi co do zasady nie później niż pięć dni po analizie ofert. W uzasadnionych przypadkach termin ten może zostać przedłużony o kolejne 10 dni. O przedłużeniu terminu Wykonawcy zostaną powiadomieni mailowo.O wyborze oferty Wykonawca zostanie poinformowany mailowo. Ponadto na swojej stronie internetowej oraz na stronie [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl) Zamawiający umieści informację o rozstrzygnięciu postępowania.Konkurs ofert może zostać zamknięty bez wybrania którejkolwiek z ofert – bez uzasadnienia.Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego Zapytania. W przypadku wprowadzenia istotnych zmian w treści Zapytania ofertowego, Zamawiający wydłuży termin składania ofert o czym informacja zostanie opublikowana na stronie internetowej Zamawiającego oraz na stronie [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl).Zamawiający zastrzega prawo unieważnienia niniejszego postępowania bez podania przyczyny O unieważnieniu postępowania Zamawiający niezwłocznie zawiadomi wszystkich Wykonawców, którym przesłano Zapytanie ofertowe lub którzy złożyli oferty oraz zamieści odpowiednią informację na swojej stronie internetowej oraz na stronie [www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl](http://www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl). |

|  |
| --- |
| **XI. Dodatkowe informacje** |
| 1. Do kontaktowania się z Wykonawcami upoważniony jest Pan Adam Danilewicz.
2. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Wykonawcy przekazują pisemnie na adres Zamawiającego lub e-mailem: ad@morena.org.pl, analogicznie wszystkie oświadczenia, wyjaśnienia, zawiadomienia oraz informacje Zamawiającego będą dostarczane Wykonawcom w tej samej formie – pisemnie lub w formie e-mail. Na żądanie każdej ze stron, druga strona potwierdzi otrzymanie wiadomości w formie e-mail z zastrzeżeniem pkt 4 poniżej.
3. Każdy uczestnik postępowania ma prawo zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści zapytania wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa terminu wyznaczonego na składanie ofert.
4. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo/wiadomość wysłane przez Zamawiającego na adres lub e-mail podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
5. Wszelkie zawiadomienia, wnioski, oświadczenia i informacje oraz wyjaśnienia, odpowiedzi na pytania zamieszczane będą na stronie http://morena.org.pl oraz na stronie www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl
6. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
7. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej.
8. W przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy, Zamawiający może wybrać najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert złożonych przez wykonawców spełniających warunki udziału w postępowaniu w oparciu o ustalone w zapytaniu ofertowym kryteria oceny.
 |

|  |
| --- |
| **XII. Ochrona danych osobowych** |
| Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że: 1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stowarzyszenie Morena ul. Jaśkowa Dolina 7, Gdańsk 80-252, wpisane do rejestru przedsiębiorców oraz do rejestru stowarzyszeń, innych organizacji społecznych i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000100513, REGON: 192668269, NIP: 9570846431
2. Kontakt: morena@morena.org.pl, 58 344 41 11;inspektorem ochrony danych osobowych w Stowarzyszeniu Morena jest Pan Piotr Pszczoliński, kontakt: pp@morena.org.pl, 886357031;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia, prowadzonym w trybie zasady konkurencyjności określonej w Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020 niniejszego zapytania ofertowego prowadzonym w trybie zapytania ofertowego;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności 2014-2020 oraz obowiązujące przepisy prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 10 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, zgodnie z Wytycznymi w zakresie zasad przechowywania i udostępniania dokumentów związanych z realizacją projektów dofinansowanych w ramach kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 10 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
6. podanie przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest dobrowolne lecz niezbędne do merytorycznego rozpatrzenia Pani/Pana oferty złożonej w ramach postępowania o udzielenie zamówienia, a kolejno – do zawarcia i realizacji umowy. Niepodanie danych osobowych będzie skutkowało odrzuceniem Pani/Pana oferty. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
7. posiada Pani/Pan:
* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych z tym zastrzeżeniem, że skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO. Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
1. nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
 |

|  |
| --- |
| **XIII. Informacje końcowe** |
| 1. Wykonawcy przygotowują i składają oferty na własny koszt.
2. W przypadku unieważnienia niniejszego postępowania Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego z jakiegokolwiek tytułu związanego z realizacją niniejszego postępowania, za wyjątkiem odszkodowania za szkody wyrządzone umyślnie.
3. Od wyniku niniejszego postępowania Wykonawcy nie przysługują środki odwoławcze.
4. Poprzez złożenie oferty Wykonawca akceptuje warunki postępowania wskazane w niniejszym zapytaniu ofertowym i załącznikach do niego.
5. Niniejsze zapytanie wraz z załącznikami dostępne jest na stronie internetowej Zamawiającego, w siedzibie Zamawiającego oraz na stronie www.bazakonkurencyjnosci.gov.pl.
6. Wynagrodzenie za realizację przedmiotu zamówienia, będzie współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.
 |

|  |
| --- |
| **XIV. Lista załączników** |
| 1. Załącznik nr 1 – wzór formularza ofertowego
2. Załącznik nr 2 – wzór umowy
 |

***Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego***

**FORMULARZ OFERTOWY**

**na Zapytanie ofertowe nr 3/POWER/2022**

w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu

**DANE WYKONAWCY:**

|  |  |
| --- | --- |
| Wykonawca:  |  |
| Imię i nazwisko osoby uprawnionej do kontaktów: |  |
| adres: |  |
| nr telefonu: |  |
| e-mail:  |  |
| NIP: |  |
| REGON: |  |
| Nr konta bankowego: |  |

**ZAMAWIAJĄCY:**

|  |
| --- |
| Stowarzyszenie Morenaul. Jaśkowa Dolina 780-252, Gdańsk |

Oświadczam, że ww. Wykonawca prowadzi hotel o kategorii co najmniej 3-gwiazdkowej w rozumieniu ustawy z dnia 29.08.1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy: TAK\*/NIE \*

(\*niewłaściwe skreślić)

Oświadczam, że wszystkie ceny podane poniżej jest cenami brutto stanowiącymi całkowity koszt ponoszony przez  Zamawiającego z tytułu realizacji usługi. Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia według cen określonych poniżej:

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO za nocleg jednego uczestnika (doba noclegowa) w PLN** | **……………………………….…w tym …………………. % VAT****słownie:………………………………………………………………** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO za śniadanie na jednego uczestnika w PLN** | **……………………………….…w tym …………………. % VAT****słownie:………………………………………………………………** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO za obiad na jednego uczestnika w PLN** | **……………………………….…w tym …………………. % VAT****słownie:………………………………………………………………** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO za kolację na jednego uczestnika w PLN** | **……………………………….…w tym …………………. % VAT****słownie:………………………………………………………………** |

|  |  |
| --- | --- |
| **CENA OFERTOWA BRUTTO za przerwę kawową na jednego uczestnika w PLN** | **……………………………….…w tym …………………. % VAT****słownie:………………………………………………………………** |

**Oświadczam, że posiadam następującą infrastrukturę do użytku uczestników bez żadnej odpłatności:**

* zewnętrzna altana na szkolenie dla 20 osób jednocześnie a możliwością ogrzewania – TAK\*/NIE \*
* dodatkowa sala warsztatowa w budynku dla minimum 20 osób – TAK\*/NIE \*
* miejsce do prowadzenia zajęć na zewnątrz (z ławeczkami, stolikami) dla min. 20 osób – TAK\*/NIE\*
* miejsce parkingowe dla 1 autokaru oraz 10 samochodów osobowych – TAK\*/NIE \*
* doba hotelowa do godziny ……………
* miejsce na ognisko/grilla – TAK\*/NIE \*
* sauna (jedno wejście dla jednej grupy) – TAK\*/NIE \*
* dostępność do rzeki w której można zlokalizować spływ kajakowy w odległości 3 kilometrów – TAK\*/NIE \*
* stół do piłkarzyków – TAK\*/NIE \*
* stół do bilardu – TAK\*/NIE \*

(\*niewłaściwe skreślić)

Oświadczam (ja i podmiot, jaki reprezentuję), że:

1. Formularz Ofertowy obejmuje cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w Zapytaniu ofertowym. Oświadczam, że oferowane przez nas usługi w pełni zgadzają się z opisem przedmiotu zamówienia.
2. Cena oferty została skalkulowana na podstawie opisu przedmiotu zamówienia. Cena ta uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, w szczególności wskazanego z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
3. Zapoznałem się z Zapytaniem ofertowym i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem wszelkie konieczne informacje do przygotowania oferty,
4. Jestem związani złożoną ofertą przez 30 dni - bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z datą składania ofert,
5. Zapoznałem się z Opisem przedmiotu zamówienia, wzorem umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru niniejszej oferty, do zawarcia umowy na ustalonych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
6. Zapoznałem się ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
7. Oświadczam, że mam świadomość, że mogę wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informację stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.
8. Oświadczam, że niniejsza oferta zawiera na stronach nr ....................... informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. W załączeniu przedstawiam wykazanie zasadności zastrzeżenia tajemnicy zgodnie z pkt 7)
9. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania i nie jestem powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo poprzez wzajemne powiązania między beneficjentem lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu beneficjenta lub osobami wykonującymi w imieniu beneficjenta czynności związane z przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika,

b) 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.

c) uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej,

d) posiadaniu co najmniej 10% udziałów lub akcji, o ile niższy próg nie wynika z przepisów prawa

1. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO 1) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia w niniejszym postępowaniu.

Ofertę niniejszą składam na …….. stronach. Wraz z ofertą składam załączniki oraz oświadczenia i dokumenty: …….

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | **Miejsce i data**  | **Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych)** | **Podpis(y) osoby uprawnionej(ych)** |
|  |  |  |  |

**Podpis(y):**

***Załącznik nr 2 do Zapytania ofertowego***

**UMOWA NA USŁUGI NOCLEGOWE I CATERINGOWE– Wzór**

zawarta w dniu ……………………………………

pomiędzy:

**STOWARZYSZENIEM MORENA**, z siedzibą w Gdańsku (kod pocztowy 80-252), przy ul. Jaśkowa Dolina 7, wpisaną do rejestru przedsiębiorców i stowarzyszeń, innych organizacji społecznych
i zawodowych, fundacji oraz samodzielnych publicznych zakładów opieki zdrowotnej Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Gdańsk-Północ w Gdańsku, Wydział VII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS: 0000100513, REGON: 192668269, NIP: 9570846431, reprezentowanym przez: Prezesa Zarządu – Adama Niemkiewicza

a

**………………………………………………………………..………………………………………………………………..**

o następującej treści:

§ 1

1. Niniejsza umowa zawarta zostaje w związku z wyłonieniem Wykonawcy w postępowaniu prowadzonym przez Zamawiającego w trybie zapytania ofertowego nr ………………….. z dnia ………………..
2. Zapytanie ofertowe nr ……………………. oraz oferta Wykonawcy złożona w jego efekcie stanowią integralną część niniejszej Umowy – jako Załączniki nr 1 i 2 do niej.
3. Umowa realizowana jest w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania – w zakresie go dotyczącym Wytycznych w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 w szczególności do przestrzegania zasad równości
 i niedyskryminacji.
5. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się ze wszystkimi warunkami, które są niezbędne do należytego wykonania przedmiotu Umowy, dysponuje (on oraz osoby faktycznie realizujące obowiązki wynikające
 z niniejszej umowy) niezbędnymi uprawnieniami, pozwoleniami, odpowiednimi kwalifikacjami, wiedzą, środkami i doświadczeniem koniecznymi do prawidłowej realizacji Umowy – w tym wymaganymi w zapytaniu ofertowym. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością oraz obowiązującymi przepisami prawa.

§ 2

1. Przedmiotem zamówienia jest zapewnienie usługi noclegowej i cateringowej – w ilości 800 osobodni. Usługi będą realizowane na terenie województwa pomorskiego w odległości 80 kilometrów od siedziby Stowarzyszenia Morena – ul. Jaśkowa Dolina 7.
2. Ilość noclegów dla jednej grupy wyniesie od 1 do 8 osobodni. Miejsce noclegu musi spełniać minimum normy hotelu 3 gwiazdkowego w rozumieniu regulacji ustawy z dnia 29.08.1997 r. o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych oraz przepisów wykonawczych do tej ustawy

Wykonawca oświadcza, że obiekt, w jakim będą realizowane usługi spełnia wszelkie przewidziane prawem wymogi w zakresie hotelu 3-gwiazdkowego oraz wszelkie wymogi w zakresie świadczenia usług wyżywienia, jak również wymogi dotyczące bezpieczeństwa i ochrony przeciwpożarowej i posiadać aktualne badania dotyczące bezpieczeństwa.

1. Usługa cateringowa realizowana w ramach niniejszej umowy polega na dostarczeniu i podaniu każdej z osób 4 posiłków dziennie w postaci śniadania, obiadu, kolacji i przerwy kawowej. Zastrzega się, że w dniach przyjazdu/wyjazdu uczestników liczba posiłków na osobę może być mniejsza. Jednak podczas jednej doby hotelowej będą 3 posiłki.
2. Zakres usługi będzie realizowany w Zapytaniu ofertowym, tj. :
3. Liczebność grupy wyniesie od 12 do 96 osób w wieku od 15 lat,
4. Pokoje noclegowe dwu lub trzyosobowe, łóżka jednoosobowe, w każdym pokoju łazienka zawierająca prysznic lub wannę oraz WC, dla każdej osoby ręczniki, pościel, mydło i szampon
5. Dostęp do minimum 2 sal konferencyjno-warsztatowych z wyposażeniem tj. w każdej sali nagłośnienie rzutnik i klimatyzacja, mieszczących minimum po 12 osób, w tym min. 1 mieszcząca minimum 96 osób. Bezpłatny dostęp do Internetu.
6. Dostarczenie 4 posiłków dziennie: śniadanie, obiad, kolacja, dwie przerwy kawowe. Posiłki nie porcjowane, ale podawane w wazach, na półmiskach i w dzbankach:

- opis produktów na śniadanie (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej):

* 2 bułki/4 kromki chleba białego / 5 kromek pieczywa razowego
* 3 jajka na miękko/jajecznica z 3 jaj na maśle lub wędlinie/3 parówki,
* mleko nie mniej niż 200 ml oraz płatki nie mniej niż 100 g,
* 4 plasterki wędliny drobiowej – nie mniej niż 75 g
* 4 plasterki sera nie mniej niż 75 g
* serek topiony/twarogowy nie mniej niż 50 g/ dżem nie mniej niż 50 g
* surowy pomidor/ ogórek 50g
* masło nie mniej niż 20 g
* sałatka/surówka,
* jogurt.

-- opis produktów na obiad (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej)

* Zupa nie mniej niż 200 ml (do wyboru: rosół, żurek, pomidorowa, jarzynowa, zupa wegetariańska),
* do wyboru; porcja mięsa nie mniej niż 150g (do wyboru: kotlet mielony, kotlet panierowany, pieczeń w sosie, kotlet de volaille, kawałek mięsa grillowany), lub danie wegetariańskie nie mniej niż 300g (do wyboru: naleśniki, pierogi, kotlety sojowe)
* surówka nie mniej niż 100g,
* ziemniaki/ryż/makaron nie mniej niż 100g z sosem

opis produktów na kolację (na 1 uczestnika podczas jednej doby hotelowej):

* 2 bułki/4 kromki chleba białego / 5 kromek pieczywa razowego
* 3 jajka na miękko/jajecznica z 3 jaj na maśle/3 parówki,
* mleko nie mniej niż 200 ml oraz płatki nie mniej niż 100 g,
* 4 plasterki wędliny drobiowej – nie mniej niż 75 g
* 4 plasterki sera nie mniej niż 75 g
* serek topiony/twarogowy nie mniej niż 50 g/ dżem nie mniej niż 50 g
* 1 surowy pomidor/ ogórek
* masło nie mniej niż 20 g

 lub do wyboru posiłek na ciepło:

* pizza, tortille z mięsem i warzywami, makaron z kurczakiem w sosie, pierogi z kapustą/mięsem, naleśniki z warzywami grillowanymi lub kurczakiem z warzywami,

- opis produktów dostępnych w ramach przerw kawowych w godzinach 9:00 – 23:00

* bez limitu: herbata typu earl grey/zielona/owocowa, kawa rozpuszczalna, mleko, woda niegazowana z cytryną, cukier, cytryna w plasterkach
* po 100-150 g na osobę/dzień: owoce (do wyboru banan, połówka pomarańczy, kiwi, owoce sezonowe)
* po 100-150 g na osobę/dzień: ciasto porcjowane po 2 kawałki na osobę,
1. Doba hotelowa do godziny …………………..
2. Wykonawca posiada i gwarantuje następującą infrastrukturę do użytku uczestników bez żadnej odpłatności:

**…………………………………...………………………………………………………..**

1. Wykonawca winien oznaczyć alergeny jeśli występują w danym posiłku.
2. Jakość produktów powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, że posiada wymagane prawem zezwolenia/rejestracje niezbędne do prowadzenia działalności objętej umową i  na żądanie Zamawiającego okaże je do wglądu .
2. Wykonawca oświadcza, że dysponuje bazą noclegową, spełniającą wymogi przewidziane dla grup zorganizowanych, w szczególności w zakresie bezpieczeństwa oraz posiada odpowiednie zaplecze techniczne dla wykonania przedmiotowej usługi.
3. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek zapewnienia aktualnych badań technicznych w zakresie bezpieczeństwa korzystania z budynku i znajdujących się w nim pomieszczeń i instalacji, jak również zapewnienia, aby nieruchomość spełniała wszelkie prawem określone wymogi w zakresie noclegów.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia wymaganego standardu usług oraz przestrzegania obowiązujących przepisów sanitarnych, porządkowych, i higienicznych, a także przepisów z zakresu bezpieczeństwa przeciwpożarowych.
5. Wykonawca zobowiązany będzie świadczyć usługi cateringowe zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i rozporządzeń wykonawczych wydanych na podstawie tej ustawy
6. Wykonawca gwarantuje dobrą jakość żywności. Posiłki winny – jeśli jest to wymagane dla tego rodzaju asortymentu i w danej działalności - spełniać wszelkie wymagania jakościowe Polskich Norm, posiadać aktualny atest producenta i świadectwa jakości wymagane przepisami prawa, spełniać wymogi sanitarno – epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności, umożliwiający jego spożycie.
7. Wykonawca będzie przygotowywał i podawał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania od zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia, dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydanego przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.
9. Wykonawca udziela gwarancji na dostarczoną żywność w zakresie jakości. Okres gwarancji winien być zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu, określonym w stosownych normach.

§ 4

1. Usługi będące przedmiotem niniejszej Umowy realizowane będą od dnia podpisania umowy do 31.12.2022 r.
2. Liczebność grupy wyniesie od 12 do 36 osób w wieku od 15 lat. O dokładnej liczebności grupy Wykonawca zostanie powiadomiony na 7 dni przed przyjazdem danej grupy. wraz z podaniem informacji o ilości posiłków wegetariańskich dla danej grupy.

§ 5

1. Wynagrodzenie za realizację zadania objętego niniejszą umową będzie współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 w ramach projektu „Czas na Młodzież 2019” realizowanego w ramach współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Oś priorytetowa: I. Osoby młode na rynku pracy. Działania: 1.4 Młodzież solidarna w działaniu.
2. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu należytego wykonania niniejszej umowy kalkulowane jest według następujących stawek – z zastrzeżeniem ust. 5 poniżej:
3. …..………,- zł (słownie: ………………… złotych) brutto za udzielenie noclegu dla jednego uczestnika z 4 posiłkowym wyżywieniem (w tym ewentualny podatek VAT według aktualnie obowiązującej stawki)
4. Maksymalna wartość umowy wynosi …………………………… (iloczyn ………. osobodni oraz sumy wszystkich stawek określonych w ust. 2)
5. Strony zgodnie potwierdzają, że wynagrodzenie brutto wskazane w ust. 2 jest ceną ryczałtową i nie może ulec zmianie. Obejmuje ono cały zakres przedmiotu zamówienia objętego niniejszą umową i uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania, w tym koszty obciążeń publicznoprawnych, podatków itp. Zamawiający nie ponosi żadnych dodatkowych kosztów związanych z realizacją zamówienia. W szczególności wynagrodzenie za usługę noclegową uwzględnia takie elementy jak: prąd, wodę, ścieki, wywóz odpadów, Internet i wszelkie inne.
6. Zamawiający zapłaci Wykonawcy tylko za faktycznie wykonane usługi dla poszczególnych uczestników.
7. Wynagrodzenie będzie wypłacone w terminie 14 dni od dnia przedłożenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury/rachunku. Faktura/rachunek wystawiana jest po wyjeździe danej grupy/grup.
8. Za datę zapłaty przyjmuje się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikającej z umowy na rzecz osoby trzeciej,
bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 6

1. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego oraz osób trzecich pełną odpowiedzialność
za wyrządzone szkody będące następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań objętych niniejszą Umową,
2. Wykonawca odpowiada - jak za własne - za działania bądź zaniechania osób, bądź podmiotów, którymi się posługuje bądź którym zlecił wykonanie czynności objętych przedmiotem niniejszej Umowy
3. W przypadku niewykonania przedmiotu umowy w całości lub w części przez Wykonawcę albo rozwiązania umowy przez Zamawiającego z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca oraz w przypadku rozwiązania umowy przez Wykonawcę z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości iloczynu sumy stawek określonych w § 5 ust. 2 oraz ilości niewykonanych w całości osobodni.
4. W przypadku niezrealizowania usług w terminie (w tym nieprzygotowanie na czas pokoi na przyjazd albo opóźnienie wydania posiłku w stosunku do terminu wynikającego z regulaminu hotelu) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5% wartości złożonego zamówienia ustalonej w oparciu o § 5 ust. 2 – za każde 15 minut opóźnienia, nie więcej jednak niż 80 % tej wartości.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z przysługującej Wykonawcy należności - na podstawie noty obciążeniowej wystawionej przez Zamawiającego.
6. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

§ 7

1. Oprócz podstaw wynikających z obowiązujących przepisów prawa, Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym, gdy:
2. Wykonawca wykonuje umowę niezgodnie z jej warunkami, w szczególności nie zachowuje właściwej jakości i terminowości usług;
3. wystąpią okoliczności powodujące, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
4. gdy Instytucja Pośrednicząca wyrazi sprzeciw wobec powierzenia Wykonawcy przetwarzania danych osobowych – jeśli przetwarzanie ich jest niezbędne dla realizacji niniejszej Umowy.
5. Oświadczenie o rozwiązaniu umowy winno być złożone na piśmie w dniu powzięcia wiadomości o przyczynie lub dniu następującym.
6. Strony dopuszczają możliwość rozwiązania umowy w każdej chwili na mocy porozumienia Stron.

§ 8

1. Osobą odpowiedzialną ze strony Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia oraz upoważnioną do kontaktów i reprezentowania Wykonawcy jest : …………………………………. (nr tel.…………….. , e-mail ………….………….)
2. Osobą odpowiedzialną ze strony Zamawiającego za realizację przedmiotu zamówienia oraz upoważnioną do kontaktów i reprezentowania Zamawiającego jest : …………………………………. (nr tel……….… , e-mail ……….……….)
3. Osoba upoważniona do współpracy ze strony Zamawiającego uprawniona jest do dokonywania
w imieniu i na rzecz Zamawiającego wszelkich czynności związanych z realizacją niniejszej umowy,
za wyjątkiem rozwiązania, wypowiedzenia, odstąpienia od umowy, zmiany wysokości wynagrodzenia oraz zmiany przedmiotu umowy.
4. Zmiana osoby wskazanej w ust. 2 wymaga pisemnego powiadomienia drugiej strony. Nie wymaga natomiast zmiany umowy.
5. Wykonawca zobowiązany jest niezwłocznie poinformować Zamawiającego na piśmie o zmianie adresu swojej siedziby lub adresu dla doręczeń. W razie braku takiej informacji, wszelkie pisma
i przesyłki wysłane na adres Wykonawcy wskazany w niniejszej umowie będą uznawane
za doręczone.

§ 9

1. Wykonawca, na każdorazowe żądanie Zamawiającego, będzie udzielał Zamawiającemu informacji
o sposobie wykonywania Umowy.
2. Wykonawca umożliwi Zamawiającemu przeprowadzenie weryfikacji pod względem poprawnej realizacji usługi , zgodnie z warunkami zamówienia.
3. Wykonawca zobowiązuje się poddać kontroli dokonywanej przez wszelkie uprawnione do tego podmioty – w szczególności w związku z realizacją niniejszej mowy w ramach programu finansowanego ze środków unijnych - w zakresie prawidłowości realizacji niniejszej Umowy. Wykonawca umożliwi uprawnionym podmiotom wgląd we wszelkie dokumenty, w tym przechowywane w formie elektronicznej, a związane z realizacją niniejszej Umowy.

§ 10

1. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie obowiązujące przepisy prawa polskiego,
w tym przepisy Kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory wynikające z realizacji umowy Strony rozstrzygać będą w miarę możliwości w sposób polubowny. W przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia w sposób polubowny, sprawy sporne będą rozstrzygane przez Sąd miejscowo właściwy dla Zamawiającego.
3. Postanowienia umowy mają charakter rozłączny, a uznanie któregokolwiek z nich za nieważne
 lub nieskuteczne, nie uchybia mocy wiążącej pozostałych, a strony zobowiązują się dokonać zmiany takiego postanowienia na ważne i skuteczne a jednocześnie oddające ich intencje.
4. Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym egzemplarzu dla każdej ze stron.

Integralną częścią Umowy są załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Zapytanie ofertowe
2. Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**