



Projekt „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” (LIFE19 GIE/PL/000398 – LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL) jest finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowany przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej



Załącznik nr 1 do Uchwały Nr 6274/2021  
Zarządu Województwa Opolskiego  
z dnia 29 grudnia 2021 r.

**Umowa nr DOŚ-VI.042.....2021**  
dotycząca Projektu LIFE  
(Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego - LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL) + (LIFE19 GIE/PL/000398-  
LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL)

zawarta w Opolu w dniu ..... roku pomiędzy:

**Województwem Opolskim**

*z siedzibą w Opolu pod adresem: ul. Piastowska 14, 45-082 Opole*

*adres korespondencyjny: ul. Hallera 9, 45-867 Opole*

*faks: 77 44 29 310*

*e-mail: [dos@opolskie.pl](mailto:dos@opolskie.pl); [m.gabelus@opolskie.pl](mailto:m.gabelus@opolskie.pl); [k.oszanca@opolskie.pl](mailto:k.oszanca@opolskie.pl)*

*NIP: 754 307 75 65*

*REGON: 531412421*

reprezentowanym przez:

**Antoniego Konopkę** – Członka Zarządu Województwa Opolskiego, działającego na podstawie upoważnienia zawartego w uchwale Zarządu Województwa Opolskiego nr .....

*z dnia ..... grudnia 2021 r. w sprawie wyrażenia zgody na zawarcie umowy na świadczenie usługi pn.: „Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)” w ramach realizacji projektu LIFE pn.: “Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL – LIFE19 GIE/PL/000398*

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

**Anną Olak** prowadzącą działalność gospodarczą pod firmą **OLAK ANNA PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE „ANFRA”**, ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole, NIP: 7541229284, REGON: 160264143

oraz

**Franciszkiem Flakiem** prowadzącym działalność gospodarczą pod firmą **FLAK FRANCISZEK PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE „ANFRA”**, ul. Oświęcimska 136, 45-642 Opole, NIP: 7541094476, REGON: 532298476,

*prowadzącymi wspólnie działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej pod nazwą*



**PRZEDSIĘBIORSTWO HANDLOWO-USŁUGOWE ANFRA SPÓŁKA CYWILNA FLAK FRANCISZEK OLAK ANNA**, ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole, NIP: 7541008324, REGON: 530954864,

reprezentowanymi przez:

**Annę Olak**

zwanymi dalej „**Wykonawcą**”,

zwanymi dalej łącznie „**Stronami**”.

Do niniejszej umowy nie stosuje się przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jedn.: Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), na podstawie art. 2 ust. 1 pkt 1 ww. ustawy.

Przedmiot umowy jest finansowany w ramach projektu pn.: „*Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego*” LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL – LIFE19 GIE/PL/000398 (*Implementation of the air quality management system in the local governments of the Opole Voivodeship*) ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE oraz współfinansowany przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach Programu Priorytetowego Współfinansowanie Programu LIFE.

## § 1

### PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest **dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) na spotkaniach roboczych w ramach realizacji Projektu LIFE.**
2. Przedmiot niniejszej umowy, o którym mowa w ust. 1, będzie finansowany w ramach projektu pn. „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w gminach województwa opolskiego” LIFE19 GIE/PL/000398 – LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL (*Implementation of the air quality management system in the local governments of the Opole Voivodeship*) ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w ramach Programu Priorytetowego Współfinansowanie Programu LIFE.
3. Przedmiot umowy będzie realizowany zgodnie z ofertą Wykonawcy z **dnia 13.12.2021 r.** oraz Opiszem przedmiotu zamówienia, stanowiącymi odpowiednio załącznik nr 1 oraz załącznik nr 2 do niniejszej umowy.



4. Wykonawca oświadcza, iż:
- 1) posiada uprawnienia, doświadczenie i personel niezbędny do wykonania przedmiotu umowy, opisanego w załączniku nr 2 do niniejszej umowy;
  - 2) zrealizuje przedmiot umowy z należytą starannością, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej umowie, dokumentacji i ofercie, o których mowa w ust. 3, oraz zgodnie z warunkami wynikającymi z właściwych dla przedmiotu umowy przepisów prawa, w szczególności wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia, wskazanymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jedn.: Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.);
  - 3) posiłki będą spełniać wymogi aktualnych wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia;
  - 4) postanowienia niniejszej umowy wykona z zachowaniem zasady najwyższej staranności, zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i posiadaną wiedzą fachową.

## § 2

### REALIZACJA UMOWY

1. W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązany jest do wykonania usługi w okresie obowiązywania umowy, o którym mowa w § 4 umowy, podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego na terenie miasta Opola.
2. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy zorganizuje od 8 do 24 spotkań. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania maksymalnej liczby spotkań, określonej w zdaniu poprzednim.
3. Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę na podstawie zleceń Zamawiającego, składanych sukcesywnie i zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, z zastrzeżeniem ilości spotkań określonej w ust. 2.
4. W jednym spotkaniu może uczestniczyć od 30 do 130 uczestników. Dokładna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy w zgłoszeniu, o którym mowa w ust. 5.
5. Zamawiający zleca realizację usługi podczas danego spotkania poprzez przekazanie Wykonawcy, w formie elektronicznej, formularza zapotrzebowania na usługi cateringowe, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy (zgłoszenie).
6. Zgłoszenie, o którym mowa w ust. 5, następuje nie później niż na 10 godzin przed terminem rozpoczęcia danego spotkania, zgodnie z ofertą Wykonawcy.



7. W formularzu zapotrzebowania na usługi cateringowe Zamawiający określa w szczególności termin spotkania, miejsce spotkania, liczbę uczestników spotkania oraz wariant usługi cateringowej (rodzaj menu).
8. Osobami upoważnionymi ze strony Zamawiającego do podpisywania formularza zapotrzebowania na usługi cateringowe, o którym mowa w ust. 5, są:
  - 1) Manfred Grabelus – Dyrektor Departamentu Ochrony Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego;
  - 2) Katarzyna Oszańca – Kierownik Projektu LIFE;
  - 3) inna osoba upoważniona do zaciągania zobowiązań finansowych w imieniu Zamawiającego, zgodnie z wewnętrznymi uregulowaniami Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo odwołania spotkania, bez wypłaty Wykonawcy wynagrodzenia za to spotkanie, nie później niż na 24 godziny przed terminem rozpoczęcia danego spotkania. Informację o odwołaniu spotkania Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy.
10. Zamawiający ma prawo zmienić liczbę uczestników biorących udział w spotkaniu nie później niż na 24 godziny przed terminem rozpoczęcia danego spotkania. Informację o zmianie liczby uczestników Zamawiający przekazuje Wykonawcy w formie elektronicznej na adres e-mail Wykonawcy.
11. Zamawiającemu przysługuje prawo zgłaszania zastrzeżeń do sposobu wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę (np. w przypadku niezgodności posiłków z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w dokumentacji postępowania poprzedzającego zawarcie niniejszej umowy, posiłków złej jakości – nieświeże produkty, nieestetyczne podanie). Wykonawca zobowiązany jest uwzględnić zastrzeżenia Zamawiającego przy wykonywaniu usługi podczas kolejnych spotkań, na swój koszt.
12. Wykonanie usługi podczas spotkania zostanie każdorazowo potwierdzone poprzez podpisanie przez Strony protokołu odbioru, zawierającego w szczególności informacje o terminie spotkania, liczbie uczestników spotkania oraz wariantcie usługi cateringowej (rodzaj menu). Podpisanie protokołu odbioru nastąpi w terminie 5 dni od dnia, w którym odbyło się dane spotkanie.
13. Protokół odbioru sporządzony zostanie w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden przeznaczony będzie dla Wykonawcy, a drugi dla Zamawiającego.

### § 3

#### WARTOŚĆ PRZEDMIOTU UMOWY I PŁATNOŚCI



1. Z tytułu wykonania przedmiotu umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie stanowiące iloczyn liczby uczestników spotkania i ceny jednostkowej (stawki) za jednego uczestnika spotkania.
2. Cena jednostkowa (stawka) za jednego uczestnika stanowi cenę wskazaną w ofercie Wykonawcy za jedną osobę z tytułu udziału w spotkaniu i wynosi w zależności od rodzaju menu:
  - 1) **31,28 zł netto** (słownie: trzydzieści jeden złotych 28/100 ), tj. 34,00 zł brutto (słownie: trzydzieści cztery złote 00/100) – w przypadku **przerwy kawowej wariant nr 1**;
  - 2) **46,92 zł netto** (słownie: czterdzieści sześć złotych 92/100 ), tj. 51,00 zł brutto (słownie: pięćdziesiąt jeden złotych 00/100) – w przypadku **przerwy kawowej wariant nr 2**;
  - 3) **65,32 zł netto** (słownie: sześćdziesiąt pięć złotych 32/100), tj. 71,00 zł brutto (słownie: siedemdziesiąt jeden złotych 00/100) – w przypadku **lunchu bufetowego wariant nr 1**;
  - 4) **74,52 zł netto** (słownie: siedemdziesiąt cztery złote 52/100), tj. 81,00 zł brutto (słownie: osiemdziesiąt jeden złotych 00/100) – w przypadku **lunchu bufetowego wariant nr 2**;
  - 5) **92,92 zł netto** (słownie: dziewięćdziesiąt dwa złote 92/100 ), tj. 101,00 zł brutto (słownie: sto jeden złotych 00/100) – w przypadku **lunchu bufetowego wariant nr 3**.
3. Maksymalne wynagrodzenie z tytułu wykonania przedmiotu umowy nie może przekroczyć kwoty **92 993,60 zł netto** (słownie: dziewięćdziesiąt dwa tysiące dziewięćset dziewięćdziesiąt trzy złote 60/100), tj. **101 080,00 zł brutto** (słownie: sto jeden tysięcy osiemdziesiąt złotych 00/100).
4. Wykonawcy nie przysługuje żadne roszczenie z tytułu niezrealizowania usługi w wysokości odpowiadającej kwocie maksymalnego wynagrodzenia, określonego w ust. 3.
5. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 i ust. 2, obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją przez Wykonawcę przedmiotu umowy.
6. Wynagrodzenie będzie wypłacane Wykonawcy w częściach, każdorazowo po wykonaniu usługi podczas spotkania, o którym mowa w § 2 ust. 1 umowy.
7. Rozliczenie za wykonane usługi nastąpi na podstawie częściowych faktur VAT wystawionych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.
8. Faktury VAT będą wystawiane osobno za wykonanie usługi podczas każdego spotkania. Suma faktur częściowych nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w ust. 3.



9. Podstawą do wystawienia faktury VAT jest podpisany przez Strony protokół odbioru z wykonania usługi podczas danego spotkania, o którym mowa w § 2 ust. 12 umowy.
10. Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia i dostarczenia do siedziby Zamawiającego faktury VAT, w terminie do 7 dni kalendarzowych licząc od dnia podpisania protokołu odbioru.
11. Data wystawienia faktury VAT nie może być wcześniejsza niż data podpisania protokołu odbioru.
12. Wynagrodzenie zostanie wypłacone przez Zamawiającego na podstawie przedłożonej przez Wykonawcę, prawidłowo wystawionej faktury VAT, nie później niż w ciągu 30 dni kalendarzowych od dnia jej otrzymania.

13. Fakturę VAT należy wystawić na:

**Nabywca:**

Województwo Opolskie  
ul. Piastowska 14,  
45-082 Opole,  
NIP: 754-307-75-65

**Odbiorca:**

Urząd Marszałkowski  
Województwa Opolskiego,  
ul. Piastowska 14,  
45-082 Opole

Na fakturach, musi znaleźć się adnotacja:

Catering na spotkaniach roboczych w ramach realizacji projektu LIFE pn.: „Wdrażanie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE19 GIE/PL/000398 — LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL (D1, E2).

14. Wynagrodzenie zostanie wypłacone na konto Wykonawcy:

Nazwa banku: PKO BP

Nr rachunku: 48 1020 3668 0000 5402 6013 7620

15. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
16. Zamawiający jest podatnikiem VAT.
17. Wykonawca oświadcza, że nie posiada żadnych roszczeń wobec Komisji Europejskiej czy powołanych przez nią agencji wykonawczych związanych z dofinansowaniem przez nie projektu LIFE pn.: „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE19 GIE PL 000398 — LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL (Implementation of the air quality management system in the local governments of the Opole Voivodeship), ani nie wystąpi wobec tych podmiotów z takimi roszczeniami w przyszłości. Dotyczy to w szczególności roszczeń



odszkodowawczych za szkody spowodowane lub poniesione przez Wykonawcę na skutek wykonywania niniejszej umowy.

#### § 4

##### TERMIN REALIZACJI UMOWY

Termin realizacji umowy: od dnia podpisania umowy do dnia 30 września 2022 r.

#### § 5

##### KOMUNIKACJA MIĘDZY STRONAMI

1. Zamawiający i Wykonawca obowiązani są współdziałać przy wykonaniu umowy przez cały czas jej trwania, w celu należytej realizacji przedmiotu umowy.
2. W toku realizacji niniejszej umowy Strony będą dokonywać powiadomień w sprawach istotnych dla przebiegu jej realizacji drogą elektroniczną (bez opatrywania ich bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym przy pomocy ważnego kwalifikowanego certyfikatu) lub w formie pisemnej na adresy Stron wskazane przy oznaczeniu Stron umowy.
3. Zamawiający wyznacza do kontaktu z Wykonawcą, w tym do wysyłania i przyjmowania powiadomień, o których mowa w ust. 2, oraz do merytorycznej współpracy i koordynacji następujące osoby:
  - 1) Katarzyna Oszańca – Kierownik Projektu LIFE, tel. 504 825 434, e-mail: [k.oszanca@opolskie.pl](mailto:k.oszanca@opolskie.pl);
  - 2) Anna Rychlicka – Asystent Projektu, tel. +48 (77) 549 38 72, e-mail: [a.rychlicka@opolskie.pl](mailto:a.rychlicka@opolskie.pl).
4. Osobą wyznaczoną przez Wykonawcę do kontaktu z Zamawiającym, w tym do wysyłania i przyjmowania powiadomień, o których mowa w ust. 2, oraz do merytorycznej współpracy jest:
  - 1) Anna Olak - tel. 604 442 977, e-mail: [korona1@poczta.fm](mailto:korona1@poczta.fm).
5. Do podpisywania protokołów odbioru upoważnia się:
  - 1) ze strony Zamawiającego: Manfreda Gabelusa – Dyrektora Departamentu Ochrony Środowiska Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego lub Katarzynę Oszańcę – Kierownika Projektu LIFE;



- 2) ze strony Wykonawcy: Annę Olak.
6. Zmiana osób kontaktujących się z drugą Stroną umowy, wskazanych w ust. 3 pkt 1 i 2 oraz ust. 4, przedstawicieli, o których mowa w ust. 5, a także osób upoważnionych do podpisywania formularza zapotrzebowania na usługi cateringowe, o których mowa w § 2 ust. 8 umowy, nie stanowi zmiany umowy, lecz dla swej skuteczności wymaga powiadomienia drugiej Strony umowy w formie pisemnej lub drogą elektroniczną (np. mailową).

## § 6

### KARY UMOWNE

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do naliczania Wykonawcy kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
  - 1) w przypadku odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 3 umowy;
  - 2) za niewykonanie przedmiotu umowy podczas spotkania z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca, w wysokości 50% wynagrodzenia brutto w części należnej za wykonanie usługi podczas danego spotkania;
  - 3) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy podczas spotkania, tj. niezgodne z Opisem przedmiotu zamówienia lub formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe, w wysokości 10% ceny brutto w części należnej za wykonanie usługi podczas danego spotkania, za każde stwierdzone odstępstwo od Opisu przedmiotu zamówienia oraz formularza zapotrzebowania na usługi cateringowe.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie cywilnym, o ile wartość zastrzeżonych kar nie pokryje wartości szkody, a także w przypadkach, gdy szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, dla których zastrzeżono kary umowne.
3. Zamawiający ma prawo do potrącenia z wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy wartości naliczonych kar, na co Wykonawca wyraża zgodę. W przypadku niedokonania potrącenia kara umowna jest płatna w terminie 3 dni od otrzymania wezwania do jej uiszczenia od Zamawiającego, w formie pisemnej lub elektronicznej poprzez przesłanie wezwania na adres e-mail: [korona1@poczta.fm](mailto:korona1@poczta.fm).
4. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia bez odrębnego wezwania i powiadomienia.





5. Kary umowne podlegają sumowaniu. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, które Zamawiający może naliczyć Wykonawcy ze wszystkich tytułów nie może przekroczyć 40% wynagrodzenia umownego brutto określonego w § 3 ust. 3 umowy.

## § 7

### ZMIANY UMOWY

1. Zmiana postanowień niniejszej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obydwu Stron, wyrażoną w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z zachowaniem poniższych postanowień umownych oraz z zachowaniem przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
  2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w szczególności w następujących przypadkach:
    - 1) w kontekście zmiany obowiązującej stawki podatku od towarów i usług (VAT) – w takim przypadku zmianie ulega wynagrodzenie brutto za wykonanie przedmiotu umowy, a wynagrodzenie netto pozostaje bez zmian;
    - 2) w kontekście zmiany źródła finansowania umowy lub dodania nowego źródła finansowania umowy – w taki przypadku kwota umowy pozostanie bez zmian, a Zamawiający zmieni tylko jej źródło finansowania i doda odpowiednie logo i informację o współfinansowaniu umowy;
    - 3) w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa – w zakresie dostosowującym umowę do zmienionych przepisów;
    - 4) w kontekście zmiany terminu realizacji umowy – gdy nastąpi formalne wydłużenie realizacji Projektu LIFE, zaakceptowane przez Komisję Europejską, poprzez odpowiednie przesunięcie terminu realizacji umowy;
    - 5) w kontekście zmiany terminu realizacji umowy:
      - a) gdy wykonywanie przedmiotu umowy zgodnie z postanowieniami umowy jest niemożliwe na skutek wystąpienia okoliczności, które nie mogły być przewidziane przed zawarciem umowy, niewynikających z zaniedbań którejś ze Stron,
      - b) gdy wykonywanie przedmiotu umowy zgodnie z postanowieniami umowy jest niemożliwe na skutek wystąpienia zdarzeń określonych jako siła wyższa lub zdarzeń losowych, a w szczególności pożaru, powodzi, stanu klęski żywiołowej lub innej sytuacji, na której zaistnienie nie miały wpływu Strony,
- dopuszczalne jest przesunięcie terminu o czas trwania przeszkody.



3. Tryb wprowadzania zmian do umowy bez względu na ich podstawę prawną lub umowną obejmuje, w zależności od kontekstu wprowadzanej zmiany oraz uwarunkowań prawnych jej wprowadzania:
  - 1) wniosek zainteresowanej Strony wraz z uzasadnieniem, oraz
  - 2) podpisanie aneksu do umowy.
4. W przypadku zmiany przez którąkolwiek ze Stron adresu, numeru telefonu lub faksu, powiadomi ona o tym fakcie drugą Stronę na piśmie. W przypadku braku powiadomienia o takiej zmianie – wysłanie korespondencji na dotychczasowy adres będzie uważane za doręczone. Zmiana taka nie stanowi zmiany niniejszej umowy.

## § 8

### ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w całości lub w części w następujących przypadkach:
  - 1) w przypadku powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu;
  - 2) w przypadku otwarcia likwidacji majątku Wykonawcy;
  - 3) jeżeli Wykonawca złoży fałszywe oświadczenie w ramach realizacji umowy albo oświadczenie niekompletne, którego nie uzupełni w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie;
  - 4) jeżeli Wykonawca wyrządził Zamawiającemu szkodę;
  - 5) jeżeli Wykonawca utracił właściwości niezbędne do wykonywania niniejszej umowy.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.
3. Żadna ze Stron umowy nie będzie odpowiedzialna za niewykonanie lub nienależyte wykonanie swoich zobowiązań wynikających z niniejszej umowy, jeżeli jest to spowodowane wystąpieniem okoliczności siły wyższej lub wszelkich innych okoliczności lub przyczyn niezależnych od Stron.



4. Odstąpienie od umowy może nastąpić w terminie 30 dni od zaistnienia przesłanek uprawniających do odstąpienia.
5. Zamawiający może również odstąpić od umowy w całości lub w części w innych sytuacjach przewidzianych w Kodeksie cywilnym lub innych przepisach powszechnie obowiązującego prawa.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo do rozwiązania umowy bez wypowiedzenia w przypadku stwierdzenia nienależytego wykonania przez Wykonawcę usługi cateringowej na co najmniej 3 spotkaniach. Przez nienależyte wykonanie usługi cateringowej rozumie się wykonanie usługi niezgodne z Opiskiem przedmiotu zamówienia lub formularzem zapotrzebowania na usługi cateringowe.
7. Oświadczenie o rozwiązaniu lub odstąpieniu od umowy winno być, pod rygorem nieważności, złożone w formie pisemnej oraz zawierać uzasadnienie.

## § 9

### PODWYKONAWCY

1. Wykonawca może powierzyć podwykonawcom wykonanie części przedmiotu niniejszej umowy. W przypadku powierzenia wykonania części przedmiotu niniejszej umowy podwykonawcom, za ich działania lub zaniechania Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania.
2. Przed przystąpieniem do wykonywania przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązany jest podać nazwy, dane kontaktowe oraz przedstawicieli podwykonawców, jeżeli są już znani.
3. Wykonawca zobowiązany jest zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w ust. 3, w trakcie wykonywania przedmiotu umowy, a także zobowiązany jest przekazać wymagane informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć wykonywanie przedmiotu umowy.
4. W każdym wypadku korzystania z usług podwykonawcy Wykonawca nałoży na niego obowiązek przestrzegania zasad i reguł określonych w umowie, w zakresie w jakim odnosić się one będą do zakresu prac danego podwykonawcy, pozostając jednocześnie podmiotem odpowiedzialnym za działania i zaniechania swoich podwykonawców związane z wykonywaniem przedmiotu umowy.



## § 10

### PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

1. Przetwarzanie danych osobowych powinno być zgodne z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2018/1725 z dnia 23 października 2018 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych przez instytucje, organy i jednostki organizacyjne Unii i o swobodnym przepływie takich danych oraz uchylające rozporządzenie (WE) nr 45/2001 i decyzję nr 1247/2002/WE (Dz. Urz. UE L 295 z 21.11.2018, str. 39).
2. 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 administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Marszałek Województwa Opolskiego, ul. Piastowska 14, 45-082 Opole.

## § 11

### PRAWO I SĄD

1. Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją niniejszej umowy Strony będą starały się rozwiązać polubownie.
2. W przypadku braku polubownego rozwiązania sporu, sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego posiada wyłączne kompetencje do rozstrzygnięcia i orzekania w każdym sporze między umawiającymi się Stronami w odniesieniu do niniejszej umowy.
3. Prawem właściwym dla niniejszej umowy jest prawo polskie.

## § 12

### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca jest zobowiązany do informowania Zamawiającego o zmianie formy prawnej prowadzonej działalności, o wszczęciu postępowania układowego lub upadłościowego oraz zmianie jego sytuacji ekonomicznej mogącej mieć wpływ na realizację umowy.



2. W przypadku, gdy na skutek nienależytego wykonywania niniejszej umowy przez Wykonawcę osoby trzecie zgłoszą jakiegokolwiek roszczenia w związku z doznanymi szkodami, Wykonawca zobowiązuje się do podjęcia na swój koszt i ryzyko wszelkich działań prawnych zapewniających należyłą ochronę Zamawiającego przed takimi roszczeniami osób trzecich. W szczególności Wykonawca zobowiązuje się zastąpić Zamawiającego czy też w przypadku braku takiej możliwości przystąpić po stronie Zamawiającego do wszelkich postępowań toczących się przeciwko Zamawiającemu. Wykonawca zobowiązuje się także zrekompensować Zamawiającemu wszelkie koszty, jakie Zamawiający poniesie lub jakie będzie zobowiązany ponieść w związku z dochodzeniem roszczenia, jakie osoba trzecia zgłosi w związku z tym, że Wykonawca nienależycie wykonywał niniejszą umowę.

### § 13

#### EGZEMPLARZE I ZAŁĄCZNIKI

1. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach na prawach oryginału z przeznaczeniem dla Zamawiającego i Wykonawcy.
2. Integralną część niniejszej umowy stanowią załączniki:
  - 1) nr 1 – oferta Wykonawcy;
  - 2) nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia – zapytanie ofertowe nr DOŚ-VI.704.56.2021.AR z dnia 2.12.2021 r.;
  - 3) nr 3 – wzór formularza zapotrzebowania na usługi cateringowe.
3. W przypadku jakichkolwiek rozbieżności lub sprzeczności pomiędzy postanowieniami dokumentów, o których mowa w ust. 2 pkt 1 i 2, a postanowieniami umowy, pierwszeństwo mają postanowienia zawarte w umowie.

.....  
**ZAMAWIAJĄCY**

.....  
**WYKONAWCA**

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olak, Franciszek Flak  
ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole  
tel. 77 4562052, NIP 754-10-08-324

Opole 13.12.2021  
(miejsowość, data)

(pieczęć Oferenta)

1. FORMULARZ OFERTY

1. Dane dotyczące Oferenta:

Imię, nazwisko/Nazwa.....  
Adres zamieszkania/Siedziba.....  
Nr telefonu.....  
Adres e-mail.....  
NIP.....

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olak, Franciszek Flak  
ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole  
tel. 77 4562052, NIP 754-10-08-324

604442877  
karolina.1@poczta.fm  
7541008324

2. Dane dotyczące Zleceniodawcy:

Nabywca: Województwo Opolskie

ul. Piastowska 14

45-082 Opole

NIP 754-307-75-65

Odbiorca: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego

ul. Piastowska 14,

45-082 Opole

3. Przedmiot zamówienia:

Przedmiot zamówienia na świadczenie usługi : **Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)

Cena zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, niezbędnymi wymaganiami technicznymi i niezbędnymi zasobami kadrowymi określonymi w zapytaniu:

Rodzaje cateringów:	Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5
	Orientacyjna liczba spotkań, która służy jedynie do porównania ofert	Orientacyjna liczba osób	Razem liczba osób	Cena jednostkowa netto na 1 uczestnika spotkania	Cena jednostkowa brutto na 1 uczestnika spotkania
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 1	10	50	500	31,28	34,00
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 2	6	90	540	46,92	51,00
LUNCH BUFETOWY Wariant 1	6	90	540	65,32	71,00
LUNCH BUFETOWY Wariant 2	1	100	100	74,52	81,00
LUNCH BUFETOWY Wariant 3	1	100	100	92,92	101,00
			łącznie kwota	210,96	338,00

– łączna kwota na jednego uczestnika spotkania

netto..... 310,96 ..... (słownie: trzysta dziesięć zł 96/100 .....)zł)

– łączna kwota na jednego uczestnika spotkania

brutto..... 338,00 ..... (słownie: trzysta trzydzieści osiem zł .....)zł)

– łączna cena za **wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników

netto..... 92993,60 ..... (słownie: dziewięćdziesiąt dwa tysiące dziewięćset dziewięćdziesiąt trzy zł 60/100 .....)zł)

– łączna cena za **wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników

brutto..... 101080,00 ..... (słownie: sto jeden tysięcy osiemdziesiąt zł .....)zł)

**Dostępność/realizację usługi cateringowej na spotkania – (0-100 pkt)**

Przez dostępność/ realizację usługi cateringowej Zamawiający rozumie gotowość Wykonawcy do wykonania usługi od momentu zgłoszenia (np. zgłaszamy potrzebę usługi cateringowej za 5 godzin i Wykonawca ją realizuje).

Oferujemy gotowość do wykonania usługi od momentu zgłoszenia:

- Dostępność usługi cateringowej za .....10..... godz.

Dostępność/realizację usługi cateringowej należy podać w pełnych godzinach zegarowych, podanie w innej jednostce miary będzie niezgodne z wymaganiami Zamawiającego i oferta zostanie odrzucona. Oferta zostanie odrzucona również w przypadku podania większej ilości godzin niż maksymalna dostępność usługi wynosząca 60 godz.

### Ekologiczne produkty spożywcze

Żywność ekologiczna jest to żywność wytwarzana przy użyciu naturalnych substancji i procesów z zapewnieniem najkorzystniejszych warunków dla środowiska naturalnego i zwierząt. Rolnictwo ekologiczne określane jest również jako: biologiczne, organiczne. Żywność przetworzoną można uznać za ekologiczną, jeżeli co najmniej 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne.

Oferujemy, że następujące produkty spożywcze i napoje tj. owoce, warzywa, jaja będą spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych.

tak  
 nie

W przypadku zaznaczenia „tak” deklarujemy, że wszystkie produkty spożywcze i napoje zamieszczone w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 lub jego późniejszych aktów zmieniających i wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub jego późniejszych aktów zmieniających. Ponadto poniżej przedstawiamy opis sposobu, w jaki zamierzamy zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).

Proszę opisać

zamierzamy identyfikować dostawców poszczególnych produktów np.: warzyw, jaj

Zamawiający ma prawo do przeprowadzania losowych weryfikacji w dowolnym momencie w trakcie obowiązywania umowy. Jeżeli wyniki takich weryfikacji wskażą, że dostarczone



produkty nie spełniają kryteriów, Zamawiający uzyska prawo do nałożenia kar oraz będzie mógł rozwiązać umowę.

### Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

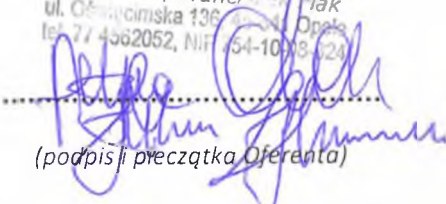
Oświadczam, że posiadam zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

tak  
 nie

Składając ofertę oświadczamy, że:

- a) zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym, opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte,
- b) spełniamy warunki udziału w postępowaniu,
- c) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- d) pozyskaliśmy wszystkie informacje pozwalające na sporządzenie ceny oraz wykonanie ww. zamówienia,
- e) oferowana cena za całość zamówienia zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia,
- f) informacje zawarte w ofercie nie są objęte tajemnicą przedsiębiorstwa i stanowią informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej,
- g) zapoznałem/-am się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych, akceptuję ją i wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie wskazanym klauzulą.

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Ciżka, Franciszek Flak  
ul. Cieszczyńska 136, 64-100 Opole  
tel. 77 4562052, NIP 64-100-124

  
.....  
(podpis i pieczęć Oferenta)

Załącznik nr 2 – Spełnienie warunku udziału

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olak  
ul. Oświęcimskiej 30, 45-641 Opole  
tel. 77 4562002, NIP 754-10-08-324

Opole 13.12.2021  
(miejsowość, data)

(pieczęć Oferenta)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o wartości zamówienia, która nie przekracza kwoty 130 000,00 zł na dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)",

poświadczam/y, że spełniam/y - indywidualnie lub (w przypadku wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) razem z Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia - warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
2. Zdolności technicznej lub zawodowej, w tym:
  - a) posiadania wymaganej wiedzy i doświadczenia.
  - b) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
  - c) wpisaniem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
3. Znajdowania się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej lub finansowej niezbędnej do realizacji zamówienia.
4. Zrealizowania w ciągu ostatnich 5 lat wszystkich zleconych zamówień i wykonania ich z należytą starannością.
5. Zapoznania się z warunkami postępowania i przyjęcia ich bez zastrzeżeń.

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olak  
ul. Oświęcimskiej 30, 45-641 Opole  
tel. 77 4562002, NIP 754-10-08-324

(podpis i pieczęćka Oferenta)

Załącznik nr 2 – Spełnienie warunku udziału

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olszewska, Francuska 19  
ul. Olszewska 19, 45-641 Opole  
tel. 77 4522052, NIP 754-10-03-324

Opole 13.12.2021

(miejsowość, data)

(pieczęć Oferenta)

OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o wartości zamówienia, która nie przekracza kwoty 130 000,00 zł na dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)",

poświadczam/y, że spełniam/y - indywidualnie lub (w przypadku wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) razem z Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia - warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
2. Zdolności technicznej lub zawodowej, w tym:
  - a) posiadania wymaganej wiedzy i doświadczenia.
  - b) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
  - c) wpisaniem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
3. Znajdowania się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej lub finansowej niezbędnej do realizacji zamówienia.
4. Zrealizowania w ciągu ostatnich 5 lat wszystkich zleconych zamówień i wykonania ich z należytą starannością.
5. Zapoznania się z warunkami postępowania i przyjęcia ich bez zastrzeżeń.

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Olszewska, Francuska 19  
ul. Olszewska 19, 45-641 Opole  
tel. 77 4522052, NIP 754-10-03-324

(podpis i pieczęćka Oferenta)

Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych dostaw

P.H.U. ANFRA S.C.  
Anna Gajk, Franciszek Flak  
ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole  
tel. 77 4562052, NIP 764-10-08-324

Opole 13.12.2021

(miejsowość, data)

(pieczęć Oferenta)

WYKAZ WYKONANYCH USŁUG

Lp.	Zamawiający na rzecz którego usługa została wykonana	Przedmiot usługi (zakres)	Wartość usługi	Data wykonania (podać rok)
1	UMWO	USŁUGA CATERINGOWA	3450,00	11.03.2019
2	UMWO	USŁUGA CATERINGOWA	5070,00	19.06.2019
3	UMWO	USŁUGA CATERINGOWA	3600,00	29.01.2020
4	OCRG	USŁUGA CATERINGOWA	4560,00	28-29.08.2021
5	OCRG	USŁUGA CATERINGOWA	8310,00	1.10.2021

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o wartości zamówienia, która nie przekracza kwoty 130 000,00 zł na dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2), niniejszym oświadczam/y, że wykonałem/liśmy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert następujące usługi\*) w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku posiadania zdolności zawodowej (wiedzy i doświadczenia):

Uwaga:

\*) Do wykazu należy załączyć dowody, iż usługi zostały wykonane należycie

Dowodami tymi są:

- poświadczenie wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub

- b) oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt a).

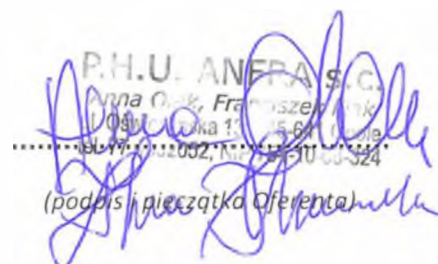
W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a) lub b). Za datę wykonania zamówienia uznaje się datę finansowego zakończenia inwestycji (np. data wystawienie ostatniej faktury sprzedaży).

**Warunek minimalny posiadania zdolności zawodowej (wiedza i doświadczenie):**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej dwie usługi cateringowe odpowiadające przedmiotowi zamówienia, każda o wartości minimum 2 000 zł brutto każda.

**Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kopia).



P.H.U. ANERA S.C.  
Anna Olska, Franciszek Olski  
ul. Olska 13, 56-600, Ustronie  
.....  
.....  
(podpis i pieczęć Oferenta)



## PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W OPOLU

ul. Krakowska 51, 45-018 Opole  
sekr. tel. 77 44 28 500, fax 77 44 28 505  
e-mail: psse.opole@pis.gov.pl, www.psseopole.pl

HŻ/MB-43383-31-2/12

31-05-2012

Opole,

31-05-2012

Wysłano dnia .....

Podpis .....

### DECYZJA

Na podstawie art. 61, art. 62 ust. 1 pkt. 2, w związku z art. 63 ust. 1, ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2010r. Nr 136, poz. 914) oraz art. 104 ustawy z dnia 14 czerwca 1960r. Kodeksu postępowania administracyjnego (Dz. U z 2000r. Nr 98 poz. 1071 z późn. zm.)

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Opolu

I. Zatwierdza Bar „Gospoda pod Złotą Koroną” ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole prowadzony przez Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe „ANFRA” s.c. Bar „Gospoda pod Złotą Koroną” ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole w zakresie działalności polegającej na:

1. produkcji i wprowadzaniu do obrotu dań gastronomicznych od surowca do wyrobu gotowego serwowanych w naczyniach wielokrotnego użytku z konsumpcją na miejscu oraz w naczyniach jednorazowego użytku z konsumpcją na wynos;
2. wprowadzaniu do obrotu napojów ciepłych i zimnych serwowanych w naczyniach wielokrotnego użytku;
3. wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych konfekcjonowanych.

II. Potwierdza wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej prowadzonego przez PPIS w Opolu, ul Krakowska 51. Numer wpisu 2755/011/2011.

### UZASADNIENIE

W wyniku urzędowej kontroli żywności przeprowadzonej w Barze „Gospoda pod Złotą Koroną” ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole (protokół z urzędowej kontroli żywności nr HŻ/MB-43383-31-2/12 z dnia 18.05.2012r) oraz posiadanej dokumentacji stwierdzono, że Bar „Gospoda pod Złotą Koroną” ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole, spełnia wymagania w zakresie infrastruktury i wyposażenia wymagane obowiązującymi przepisami rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych oraz rozporządzenia (WE) nr 882/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie kontroli urzędowych przeprowadzanych w celu sprawdzenia zgodności z prawem paszowym i żywnościowym oraz regułami dotyczącymi zdrowia zwierząt i dobrostanu zwierząt, do prowadzenia działalności w zakresie określonym w sentencji decyzji.

W związku z tym zatwierdzono Bar „Gospoda pod Złotą Koroną” ul. Oświęcimska 136, 45-641 Opole.

Od decyzji niniejszej przysługuje prawo wniesienia odwołania do Opolskiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego za pośrednictwem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Opolu w terminie 14 dni od dnia doręczenia.

### Otrzymują :

- 1 Przedsiębiorstw Handlowo-Usługowe „ANFRA” s.c.  
Bar „Gospoda pod Złotą Koroną”  
ul. Oświęcimska 136  
45-641 Opole
- 2 HŻ a/a

Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny

*Marta Marzenna*  
Marta Marzenna-Geisler

DOŚ-VI.704.56.2021.AR

Opole, dnia 02 grudnia 2021 roku

### ZAPYTANIE PUBLICZNE NA USŁUGĘ pn.:

na świadczenie usługi pn. **Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu pn. *"Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego"* LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

Szanowni Państwo,

zwracam się z uprzejmą prośbą o przedstawienie oferty zgodnie z poniższymi wskazaniami:

#### 1. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA:

- 1.1. Postępowanie prowadzone będzie w trybie: zapytanie ofertowe dla zamówień o wartości nie przekraczającej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 130 000,00 zł (słownie: sto trzydzieści tysięcy zł).
- 1.2. Do niniejszego zamówienia nie stosuje się ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2021 r. poz. 1129 z późn. zm).
- 1.3. Rodzaj zamówienia: usługa.

#### 2. NAZWA PROJEKTU LUB PROGRAMU

Przedmiot zamówienia jest realizowany w ramach projektu pn. „Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego” LIFE\_AQP\_Opolskie\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

### 3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest **dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

### 4. SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa polegająca na świadczeniu usług cateringowych. Realizacja usług cateringowych polega na zapewnieniu kompleksowego świadczenia obejmującego: przygotowanie i dostarczenie potraw, serwowanie posiłków przez profesjonalną i kompetentną obsługę, zapewnienie odpowiedniej zastawy stołowej i dekoracji w zależności od rodzaju spotkania, jak również uprzątnięcie po realizacji usługi. Usługi cateringowe winny być świadczone w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań, odbywających się w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego, zlokalizowanych na terenie miasta Opola.

- Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie.
- Wykonawca uwzględni ryzyko stosowania pojedynczych opakowań, w momencie wprowadzenia restrykcji sanitarnych związanych z pandemią Covid-19.
- Do przygotowania posiłków winny być użyte produkty spełniające normy jakościowe produktów spożywczych, produkty żywnościowe winny być świeże, potrawy przyrządzane tego samego dnia, co świadczenie usługi, chyba, że spotkanie odbywa się w godzinach porannych i Zamawiający wyrazi zgodę na wcześniejsze przygotowanie potraw.
- W przypadku produktów przetworzonych takich jak kawa, herbata, soki i inne, winny one posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż po 5 miesiącach od terminu realizacji danego zlecenia jednostkowego.
- Zamówione posiłki winny być dowieszone i podane w terminie wskazanym przez Zamawiającego, w miejsce, w którym będzie odbywało się dane spotkanie, zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia. Dostarczenie zamówienia winno nastąpić najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem danego spotkania.
- Zapewnienie odpowiedniej obsługi. W ramach realizacji zamówienia winien zostać zapewniony odpowiedni zespół kelnerski, techniczny, obsługujący dane spotkanie przez cały czas jego trwania (rozpoczęcie pracy nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem danego spotkania, zakończenie nie wcześniej niż po uporządkowaniu pomieszczeń po zakończeniu realizacji usługi). Obsługujący personel winien być odpowiednio wykwalifikowany, zaznajomiony z regułami etykiety w części dotyczącej podawania posiłków i uprawniony do realizacji tego typu świadczeń. Ilość osób obsługujących dane spotkanie, winna być zapewniona w takiej liczbie, aby świadczenie usługi przebiegało sprawnie i bez zbędnych opóźnień. Liczba kelnerów



winna gwarantować sprawną i szybką obsługę uczestników spotkania (w przypadku bufetu – nie mniej niż jeden kelner na 25 osób, w przypadku posiłku „zasiadanego” – nie mniej niż jeden kelner na 10 osób). Ubiór osób obsługujących winien być identyczny dla całego zespołu (odpowiednio dla kobiet i mężczyzn), czysty, schludny i elegancki. Podawanie potraw i obsługa gości winna odbywać się w sposób profesjonalny, z uwzględnieniem standardów obsługi kelnerskiej. Obsługa winna zadbać o estetyczny wygląd pomieszczeń, w których są świadczone usługi, poprzez bieżące sprzątanie w trakcie spotkania oraz uporządkowanie pomieszczeń po jego zakończeniu.

### 1.1. ILOŚĆ SPOTKAŃ WRAZ Z ORIENTACYJNĄ ILOŚCIĄ OSÓB

Rodzaje cateringów:	Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5
	Orientacyjna liczba spotkań, która służy jedynie do porównania ofert	Orientacyjna liczba osób	Razem liczba osób	Cena jednostkowa netto na 1 uczestnika spotkania	Cena jednostkowa brutto na 1 uczestnika spotkania
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 1	10	50	500		
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 2	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 1	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 2	1	100	100		
LUNCH BUFETOWY Wariant 3	1	100	100		
			<b>łącznie kwota</b>		

- łączna kwota na jednego uczestnika spotkania netto..... (słownie .....zł)
- łączna kwota na jednego uczestnika spotkania brutto ..... (słownie .....zł)
- łączna cena **za wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników netto..... (słownie .....zł)
- łączna cena **za wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników brutto ..... (słownie .....zł)

1.1.1. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy zorganizuje od 8 do 24 spotkań. Zamawiający nie jest zobowiązany do wykorzystania maksymalnej liczby spotkań, określonej w zdaniu poprzednim.

1.1.2. Usługa będzie realizowana przez Wykonawcę na podstawie zleceń Zamawiającego, składanych sukcesywnie i zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego, z zastrzeżeniem ilości spotkań określonej w pkt. 1.1.1.

1.1.3. Dokładne terminy świadczenia usługi będą uzgadniane na bieżąco z Wykonawcą.

1.1.4. W jednym spotkaniu może uczestniczyć od 30 do 130 uczestników. Dokładna liczba uczestników zostanie podana Wykonawcy przed każdym spotkaniem, drogą elektroniczną na adres e-mail Wykonawcy.

## 1.2. WARIANTY USŁUG CATERINGOWYCH

### 1.2.1. PRZERWA KAWOWA wariant nr 1

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- ciasteczko zapakowane w zgrzewany foliowy woreczek (1 porcja około 6 g, co najmniej 4 sztuki na osobę).

### 1.2.2. PRZERWA KAWOWA wariant nr 2

Przerwa kawowa obejmować będzie:

- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, woda w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, soki w zakręcanych butelkach),

- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę)

### **1.2.3. LUNCH BUFETOWY wariant nr 1**

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, w zakręcanych butelkach),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20 ml, cukier biały i trzciniowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- dania głównego „jednogarnkowego” (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja jarska (co najmniej 300 g na osobę),
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200g),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).

### **1.2.4. LUNCH BUFETOWY wariant nr 2**

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 660 ml na osobę, w zakręcanych butelkach)
- soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 400 ml na osobę, w zakręcanych butelkach),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20 ml, cukier biały i trzciniowy podawany w saszetkach 1 porcja 10 g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g ),

- dania głównego „jednogarnkowego” (boueff Strogonoff, bogracz z kluseczkami, gulasz z mięsem wieprzowym i warzywami i 1 propozycja jarska (łącznie co najmniej 300 g na osobę),
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g ) co najmniej 4 porcje na osobę,
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
  
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).

### **1.2.5. LUNCH BUFETOWY wariant nr 3**

Lunch bufetowy będzie składać się z:

- napojów zimnych: woda – gazowana i niegazowana w proporcji 50/50 (łącznie co najmniej 400 ml na osobę) oraz soki – 3 rodzaje soków 100% (łącznie co najmniej 200 ml na osobę),
- napoje gorące: kawa (kawa 100% naturalna serwowana z ekspresu ciśnieniowego co najmniej 300 ml na osobę), herbata (herbata czarna podawana w formie torebek w kopertach zalewana wodą z podgrzewanych termosów, co najmniej 300 ml na osobę), dodatki – śmietanka płynna 1 porcja 20ml, cukier biały i trzcinowy podawany w saszetkach 1 porcja 10g, świeża cytryna w plasterkach 1 porcja 10 g, (śmietanka do kawy, cytryna i cukier mają być w ilości proporcjonalnej do liczby uczestników),
- sałatki (co najmniej 4 składnikowe) – co najmniej 5 propozycji (1 porcja 100g),
- dania głównego mięsnego – co najmniej 4 propozycje (łącznie z dodatkiem skrobiowym co najmniej 300 g na osobę w tym mięso 150 g),
- dania głównego jarskiego – co najmniej 2 propozycja (co najmniej 300 g na osobę)
- danie główne (gotowane/pieczone) podawane będzie z ziemniakami, ryżem lub makaronem (1 porcja 150 g),
- przekąski zimne minimum pięć rodzajów (porcja 80g ) co najmniej 4 porcje na osobę,
- pieczywo różne: chleb, bułeczki z ziarnami (m.in. pszenne, razowe), francuskie bagietki (1 porcja 200 g),
- deser: owoce – min. 4 rodzaje (1 porcja 100 g na osobę) oraz co najmniej 3 rodzaje ciast porcjowanych w tym sernik, kołacz z serem lub kołacz z makiem (1 porcja 80 g, 2 porcje na osobę).

## 5. KLAUZULA ŚRODOWISKOWA

- 5.1. Wytworzone w ramach realizacji przedmiotu zamówienia dokumenty, Wykonawca będzie dostarczał głównie w formie elektronicznej.
- 5.2. W przypadku konieczności sporządzania dokumentacji w formie papierowej, celem zminimalizowania negatywnego wpływu realizacji przedmiotu zamówienia na środowisko naturalne, Zamawiający wymaga, aby wszystkie wykonane przez Wykonawcę dokumenty były wydrukowane dwustronnie na papierze ekologicznym, spełniającym warunki certyfikatu FSC lub innego równoważnego certyfikatu, tj. dokumentu wystawionego przez organizację niezależną od Wykonawcy, upoważnioną do wystawiania dokumentu w kraju pochodzenia surowca i potwierdzającego takie same warunki, jak określone w wymienionym certyfikacie FSC.
- 5.3. Zamawiający wymaga, aby wykorzystywane były sztucze, naczynia, wyroby szklane i obrusy wielokrotnego użytku i/lub wykorzystywane były przyjazne dla środowiska wyroby np. papierowe. Należy również ograniczać stosowanie niebezpiecznych chemikaliów oraz korzystać z przyjaznych dla środowiska środków czyszczących oraz do mycia naczyń oraz stosować selektywną zbiórkę odpadów.

## 6. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 6.1. W ramach świadczonych usług cateringowych, Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem Zamawiającego na wskazane spotkanie, zgodnie z pisemnym zleceniem na usługi cateringowe
- 6.2. Wykonawca zobowiązuje się do bieżącej współpracy i stałego kontaktu z Zamawiającym.

## 7. WARUNKI UDZIAŁU

- 7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące zdolności zawodowej:
  - 7.1.1. posiadania wiedzy i doświadczenia;
  - 7.1.2. dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
  - 7.1.3. wykonawcy, którzy są wpisani do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
- 7.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.

## 8. OCENA SPEŁNIENIA WARUNKÓW

### 8.1. Warunek posiadania zdolności zawodowej (wiedza i doświadczenie)

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej dwie usługi cateringowe odpowiadające przedmiotowi zamówienia, każda o wartości minimum 2 000 zł brutto każda.

### 8.2. Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kopia).

### 8.3. Ocena spełniania warunków udziału w postępowaniu będzie dokonana na zasadzie „spełnia” lub „nie spełnia”, na podstawie oświadczeń i dokumentów wymienionych w pkt. 9 załączonych do oferty.

## 9. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ INNYCH WYMAGANYCH DOKUMENTÓW

### 9.1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w pkt 8.1, należy przedłożyć:

9.1.1. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – stanowiące *załącznik nr 2. Spełnienie warunku udziału*

9.1.2. Wykaz wykonanych usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, daty wykonania usługi, podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów na potwierdzenie ich należytego wykonania (zgodnie z wymogiem szczegółowo opisanym w pkt 8.1) – *załącznik nr 3. Wykaz wykonanych usług*. Dowodami, o których mowa powyżej, są:

- a) poświadczenie wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane;
- b) oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt a).

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, o którym mowa powyżej, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a) lub b). Za datę wykonania zamówienia uznaje się datę finansowego zakończenia inwestycji (np. data wystawienie ostatniej faktury sprzedaży).

- 9.2. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w pkt 8.2, należy przedłożyć Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kopia).

## 10. KRYTERIUM WYBORU OFERT

- 10.1. Zamawiający dokona oceny ofert na podstawie wyniku osiągniętej liczby punktów w oparciu o następujące kryteria i ustaloną punktację:

Opisane kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<p>1. Cena brutto – (0-100 pkt)</p> <p>Ilość punktów za kryterium zostanie przyznana wg następujących zasad: Maksymalną ilość punktów otrzyma oferta z najniższą ceną. Pozostałe oferty zostaną ocenione według wzoru, gdzie:</p> $\text{Ilość punktów} = \frac{\text{Najniższa cena oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 100 \text{ pkt} \times 60$ <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 60 pkt.</p>	60
<p>2. Dostępność/realizację usługi cateringowej na spotkania – (0-100 pkt)</p> <p>Przez dostępność/ realizację usługi cateringowej Zamawiający rozumie gotowość Wykonawcy do wykonania usługi od momentu zgłoszenia (np. zgłaszamy potrzebę usługi cateringowej za 5 godzin i Wykonawca ją realizuje).</p> <p>W kryterium Dostępność/ realizacji usługi cateringowej na spotkania punkty będą przyznawane według następujących zasad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Dostępność usługi cateringowej za 24 godz. i mniej – 100 pkt</li> <li>– Dostępność usługi cateringowej za 25 godz. - 48 godz. – 50 pkt</li> <li>– Dostępność usługi cateringowej za 49 godz. - 60 godz. – 0 pkt</li> </ul> <p>Dostępność/realizację usługi cateringowej należy podać w pełnych godzinach zegarowych, podanie w innej jednostce miary będzie niezgodne z wymaganiami Zamawiającego i oferta zostanie odrzucona, również w przypadku podania większej ilości godzin niż maksymalna</p>	20

Opisane kryteriów i sposobu ich obliczania	Znaczenie (np. waga w %)
<p>dostępność usługi wynosząca 60 godz.</p> <p>W ramach oceny kryterium liczba punktów obliczona zostanie jako iloczyn punktów przyznanych przez Zamawiającego (od 0 do 100 pkt.) i wagi tego kryterium tj. 20%.</p> <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 20 pkt.</p>	
<p>3. Ekologiczne produkty spożywcze – (0-100 pkt)</p> <p>Żywność ekologiczna jest to żywność wytwarzana przy użyciu naturalnych substancji i procesów z zapewnieniem najkorzystniejszych warunków dla środowiska naturalnego i zwierząt. Rolnictwo ekologiczne określane jest również jako: biologiczne, organiczne. Żywność przetworzoną można uznać za ekologiczną, jeżeli co najmniej 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne.</p> <p>Następujące produkty spożywcze i napoje [owoce, warzywa, jaja] muszą spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Tak – 100 pkt.</li> <li>– Nie – 0 pkt.</li> </ul> <p>Oferent musi przedstawić deklarację, że wszystkie produkty spożywcze i napoje zamieszczone w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 lub jego późniejszych aktów zmieniających i wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub jego późniejszych aktów zmieniających. Ponadto oferent musi przedstawić opis sposobu, w jaki zamierza zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).</p> <p>Zamawiający ma prawo do przeprowadzania losowych weryfikacji w dowolnym momencie w trakcie obowiązywania umowy. Jeżeli wyniki takich weryfikacji wskażą, że dostarczone produkty nie spełniają kryteriów, Zamawiający uzyska prawo do nałożenia kar oraz będzie mógł rozwiązać umowę.</p> <p>W ramach oceny kryterium liczba punktów obliczona zostanie jako iloczyn punktów przyznanych przez Zamawiającego (od 0 do 100 pkt.) i wagi tego kryterium tj. 20%.</p> <p>Maksymalnie oferta w tym kryterium może otrzymać 20 pkt.</p>	20

10.2. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta jest najkorzystniejsza i uzyskała łącznie ze wszystkich kryteriów oceny ofert największą liczbę punktów.

Ocena punktowa, o której mowa powyżej zostanie przyznana z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.



- 10.3. Po dokonaniu wyboru Wykonawcy, Zamawiający zastrzega sobie możliwość negocjacji warunków i ceny zamówienia.
- 10.4. Zamawiający dopuszcza możliwość zakończenia postępowania w sprawie wyboru wykonawcy bez wyboru żadnej z ofert bądź odstąpienie od podpisania umowy po wyborze oferty najkorzystniejszej z wykonawcą, który przedstawił tę ofertę.
- 10.5. W przypadku, gdy wykonawca, którego oferta zostanie wybrana, uchyli się od podpisania umowy, zamawiający ma prawo zlecić realizację zamówienia wykonawcy, którego oferta uzyskała najwyższą w dalszej kolejności liczbę punktów.
- 10.6. Po dokonaniu wyboru Wykonawcy Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie nie krótszym niż 10 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 14 dni – jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
- 10.7. Zamawiający poprawi w tekście oferty:
  - 10.7.1. oczywiste omyłki pisarskie - omyłki nie budzące wątpliwości bezsporne – powstałe w sposób niezamierzony, przypadkowo, nieświadomie (automatycznie), a nadto takie, że każdy, nie znający sprawy równie łatwo zauważy ją i równie łatwo wskaże ten sam sposób jej poprawienia; o oczywistości omyłki świadczy więc kilka w/w cech, w tym sposób jej powstania – jednak ten sposób powstania musi wynikać wprost z charakteru omyłki, a nie z przeprowadzonego badania, co oznacza, że każdy powinien wskazać ten sam sposób powstania omyłki,
  - 10.7.2. oczywiste omyłki rachunkowe z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - 10.7.3. inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją istotnych warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty.

– niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

**Omyłka rachunkowa** w obliczaniu ceny to omyłka w przeprowadzaniu rachunków na liczbach. Omyłka rachunkowa w obliczaniu ceny oznacza omyłkę rachunkową, która dotyczy obliczenia ceny, przy czym musi mieć ona charakter oczywisty. Jeżeli charakter omyłki i okoliczności jej popełnienia wskazują, iż każdy racjonalnie działający wykonawca, który składa ofertę z zamiarem uzyskania zamówienia publicznego, złożyłby ofertę o odmiennej (poprawnej) treści, można uznać, iż omyłka ma charakter „oczywisty”. Błędem w obliczeniu ceny będzie podanie nieprawidłowej stawki podatku od towarów i usług.

10.8. Zamawiający może, w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia poprosić o uzupełnienie.

10.9. Zamawiający może unieważnić postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli cena najkorzystniejszej oferty lub oferta z najniższą ceną przewyższą kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

## 11. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

- 11.1. Oferty należy składać w nieprzekraczalnym terminie **do dnia 13 grudnia 2021 r.** do godz. 24:00., wyłącznie w formie elektronicznej, na adres e-mail: **dos@opolskie.pl**.
- 11.2. O zachowaniu terminu dostarczenia oferty decyduje data wpływu e-mail na skrzynkę Zamawiającego.
- 11.3. Cena powinna zawierać takie, elementy jak jednostkową cenę netto; cenę brutto, przedstawione na załączonym do ogłoszenia formularzu, stanowiącym *załącznik nr 1. Wzór formularza ofertowego*.
- 11.4. Cena musi uwzględniać koszt dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego.

## 12. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

12.1. Oferta powinna:

- posiadać datę sporządzenia i podpis upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy;
- zawierać nazwę, adres, numer NIP, numer telefonu, adres poczty elektronicznej Wykonawcy;
- zawierać cenę netto i brutto w złotych polskich;
- zostać sporządzona na formularzu ofertowym, którego wzór stanowi *załącznik nr 1. Wzór formularza ofertowego* do zapytania ofertowego;

- zawierać uzupełnione i podpisane załączniki: *załącznik nr 2. Spełnienie warunku udziału; załącznik nr 3. Wykaz wykonanych usług;*
- oświadczenia lub dokumenty, w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu;
- zawierać wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.

#### 12.2. Przesłanki odrzucenia oferty:

- oferta podlega odrzuceniu w przypadku, gdy jej treść nie odpowiada treści zapytania ofertowego, z zastrzeżeniem punktów 10.7 oraz 10.8
- została złożona po terminie składania ofert określonym w zapytaniu ofertowym.

### 13. TERMIN ZWIĄZANIA Z OFERTĄ

13.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.

### 14. DODATKOWE INFORMACJE

- 14.1. Wykonawca będzie zobowiązany do sprawnej i terminowej realizacji zamówienia oraz współpracy z Zamawiającym, w tym: pozostawania w stałym kontakcie roboczym z Zamawiającym (m.in. spotkania, kontakt telefoniczny, e-mailowy) w godzinach pracy Urzędu Marszałkowskiego Województwa Opolskiego.
- 14.2. Zamawiający dopuszcza powierzenie części zamówienia podwykonawcom.
- 14.3. 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 L119 z 04.05.2016, str. 1), dalej RODO, informuję, iż:
- Administratorem Pani/Pana danych osobowych będzie: Marszałek Województwa Opolskiego, ul. Piastowska 14, 45-082 Opole;
  - Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w UMWO możliwy jest pod numerem nr tel. 77 541 64 50, kom. 511 731 676 lub adresem email: [iod@opolskie.pl](mailto:iod@opolskie.pl);
  - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji zadań wynikających z przepisów prawa art. 6 ust. 1 lit. c, i art. 9 ust.2 lit. a ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.;
  - Odbiorcami Pana/Pani danych osobowych będą: wyłącznie podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa;

- Pana/Pani dane osobowe przechowywane będą przez okres - wynikający z przepisów prawa (JRWA);
- Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od administratora: dostępu do danych osobowych, prawo do ich sprostowania lub ograniczenia przetwarzania;
- Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Urzędu Ochrony Danych Osobowych;
- Podanie danych osobowych: jest obligatoryjne na mocy przepisu prawa; a także w celu złożenia oferty i ubiegania się o zamówienie. Niepodanie danych osobowych uniemożliwi ubieganie się o zamówienie;
- Nie przysługuje Pani/Panu, w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO, prawo do usunięcia danych osobowych;
- Nie przysługuje Pani/Panu prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- Nie przysługuje Pani/Panu, 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.

**Adres dostarczenia faktury:**

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego  
Departament Ochrony Środowiska  
ul. Hallera 9, 45 -867 Opole  
budynek A, sekretariat

**Faktura wystawiona na:**

**Nabywca:**

Województwo Opolskie  
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole  
NIP: 754-307-75-65

**Odbiorca:**

Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego  
ul. Piastowska 14, 45-082 Opole

**W opisie faktury powinno się znaleźć:**

**Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2) finansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu LIFE i współfinansowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej.

### Załączniki:

1. Wzór formularza ofertowego
2. Spełnienie warunku udziału
3. Wykaz wykonanych usług

z upoważnienia  
Marszałka Województwa Opolskiego  
Dyrektor Departamentu Ochrony Środowiska

Manferd Grabelus

**Załącznik nr 1 – Formularz oferty**

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć Oferenta)

**I. FORMULARZ OFERTY**

**1. Dane dotyczące Oferenta:**

Imię, nazwisko/Nazwa.....

Adres zamieszkania/Siedziba .....

Nr telefonu .....

Adres e-mail .....

NIP .....

**2. Dane dotyczące Zleceniodawcy:**

Nabywca: Województwo Opolskie

ul. Piastowska 14

45-082 Opole

NIP 754-307-75-65

Odbiorca: Urząd Marszałkowski Województwa Opolskiego

ul. Piastowska 14,

45-082 Opole

**3. Przedmiot zamówienia:**

Przedmiot zamówienia na świadczenie usługi .: **Dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering)** w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością

powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL -  
LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)

**Cena zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, niezbędnymi wymaganiami technicznymi i niezbędnymi zasobami kadrowymi określonymi w zapytaniu:**

Rodzaje cateringów:	Kolumna 1	Kolumna 2	Kolumna 3	Kolumna 4	Kolumna 5
	Orientacyjna liczba spotkań, która służy jedynie do porównania ofert	Orientacyjna liczba osób	Razem liczba osób	Cena jednostkowa netto na 1 uczestnika spotkania	Cena jednostkowa brutto na 1 uczestnika spotkania
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 1	10	50	500		
PRZERWA KAWOWA Wariant nr 2	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 1	6	90	540		
LUNCH BUFETOWY Wariant 2	1	100	100		
LUNCH BUFETOWY Wariant 3	1	100	100		
<b>Łączna kwota</b>					

- łączna kwota na jednego uczestnika spotkania  
netto ..... (słownie .....zł)
- łączna kwota na jednego uczestnika spotkania  
brutto..... (słownie .....zł)
- łączna cena **za wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników  
netto ..... (słownie .....zł)
- łączna cena **za wszystkie** spotkania uwzględniająca liczbę uczestników  
brutto..... (słownie .....zł)

#### **Dostępność/realizację usługi cateringowej na spotkania – (0-100 pkt)**

Przez dostępność/ realizację usługi cateringowej Zamawiający rozumie gotowość Wykonawcy do wykonania usługi od momentu zgłoszenia (np. zgłaszamy potrzebę usługi cateringowej za 5 godzin i Wykonawca ją realizuje).

Oferujemy gotowość do wykonania usługi od momentu zgłoszenia:

- Dostępność usługi cateringowej za ..... godz.

Dostępność/realizację usługi cateringowej należy podać w pełnych godzinach zegarowych, podanie w innej jednostce miary będzie niezgodne z wymaganiami Zamawiającego i oferta

---

zostanie odrzucona. Oferta zostanie odrzucona również w przypadku podania większej ilości godzin niż maksymalna dostępność usługi wynosząca 60 godz.

### **Ekologiczne produkty spożywcze**

Żywność ekologiczna jest to żywność wytwarzana przy użyciu naturalnych substancji i procesów z zapewnieniem najkorzystniejszych warunków dla środowiska naturalnego i zwierząt. Rolnictwo ekologiczne określane jest również jako: biologiczne, organiczne. Żywność przetworzoną można uznać za ekologiczną, jeżeli co najmniej 95% masy jej składników pochodzenia rolniczego stanowią składniki ekologiczne.

Oferujemy, że następujące produkty spożywcze i napoje tj. owoce, warzywa, jaja będą spełniać normy dotyczące produktów ekologicznych.

tak

nie

W przypadku zaznaczenia „tak” deklarujemy, że wszystkie produkty spożywcze i napoje zamieszczone w powyższym wykazie dostarczane w ramach realizacji zamówienia będą spełniać wymogi produkcji ekologicznej określonymi w rozporządzeniu Rady (WE) nr 834/2007 lub jego późniejszych aktów zmieniających i wymogi rozporządzenia (UE) 2018/848 lub jego późniejszych aktów zmieniających. Ponadto poniżej przedstawiamy opis sposobu, w jaki zamierzamy zapewnić, aby w ramach realizacji zamówienia można było nabywać wymienione wyżej produkty ze źródeł ekologicznych (np. poprzez identyfikowanie dostawców poszczególnych produktów).

*Proszę opisać*

.....  
.....

Zamawiający ma prawo do przeprowadzania losowych weryfikacji w dowolnym momencie w trakcie obowiązywania umowy. Jeżeli wyniki takich weryfikacji wskażą, że dostarczone produkty nie spełniają kryteriów, Zamawiający uzyska prawo do nałożenia kar oraz będzie mógł rozwiązać umowę.



---

## Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

Oświadczam, że posiadam zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej

tak

nie

Składając ofertę oświadczamy, że:

- a) zapoznaliśmy się z zapytaniem ofertowym, opisem przedmiotu zamówienia i nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte,
- b) spełniamy warunki udziału w postępowaniu,
- c) posiadamy niezbędną wiedzę i doświadczenie do wykonania zamówienia,
- d) pozyskaliśmy wszystkie informacje pozwalające na sporządzenie ceny oraz wykonanie ww. zamówienia,
- e) oferowana cena za całość zamówienia zawiera wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia,
- f) informacje zawarte w ofercie nie są objęte tajemnicą przedsiębiorstwa i stanowią informację publiczną w rozumieniu Ustawy o dostępie do informacji publicznej,
- g) zapoznałem/-am się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania danych osobowych, akceptuję ją i wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych w zakresie wskazanym klauzulą.

.....  
(podpis i pieczętka Oferenta)

## Załącznik nr 2 – Spełnienie warunku udziału

.....  
(miejsowość, data)

.....  
(pieczęć Oferenta)

### OŚWIADCZENIE O SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o wartości zamówienia, która nie przekracza kwoty 130 000,00 zł na dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)",

poświadczam/y, że spełniam/y - indywidualnie lub (w przypadku wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia) razem z Wykonawcami wspólnie ubiegającymi się o udzielenie zamówienia - warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

1. Zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.
2. Zdolności technicznej lub zawodowej, w tym:
  - a) posiadania wymaganej wiedzy i doświadczenia.
  - b) dysponowania osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
  - c) wpisaniem do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej
3. Znajdowania się w odpowiedniej sytuacji ekonomicznej lub finansowej niezbędnej do realizacji zamówienia.
4. Zrealizowania w ciągu ostatnich 5 lat wszystkich zleconych zamówień i wykonania ich z należytą starannością.
5. Zapoznania się z warunkami postępowania i przyjęcia ich bez zastrzeżeń.

.....  
(podpis i pieczętka Oferenta)

**Załącznik nr 3 – Wykaz wykonanych dostaw**.....  
(miejsowość, data).....  
(pieczęć Oferenta)**WYKAZ WYKONANYCH USŁUG**

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie zapytania ofertowego o wartości zamówienia, która nie przekracza kwoty 130 000,00 zł na **dostarczanie posiłków z obsługą (tzw. catering) w ramach realizacji projektu LIFE pn.: "Wdrożenie systemu zarządzania jakością powietrza w samorządach województwa opolskiego" LIFE\_AQP\_OPOLSKIE\_2019.PL - LIFE19 GIE/PL/000398 (D1, E2)**, niniejszym oświadczam/y, że wykonałem/liśmy w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert następujące usługi\*) w zakresie niezbędnym do wykazania spełniania warunku posiadania zdolności zawodowej (wiedzy i doświadczenia):

Lp.	Zamawiający na rzecz którego usługa została wykonana	Przedmiot usługi (zakres)	Wartość usługi	Data wykonania (podać rok)

Uwaga:

\*) Do wykazu należy załączyć dowody, iż usługi zostały wykonane należyście

Dowodami tymi są:

- poświadczenie wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane lub

- b) oświadczenie Wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym mowa w pkt a).

W przypadku, gdy zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa w pkt a) lub b). Za datę wykonania zamówienia uznaje się datę finansowego zakończenia inwestycji (np. data wystawienie ostatniej faktury sprzedaży).

**Warunek minimalny posiadania zdolności zawodowej (wiedza i doświadczenie):**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 5 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej dwie usługi cateringowe odpowiadające przedmiotowi zamówienia, każda o wartości minimum 2 000 zł brutto każda.

**Warunek wpisania do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej**

Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca przedstawi Zaświadczenie o dokonaniu wpisu zakładu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej (kopia).

.....  
(podpis i pieczętka Oferenta)

### Załącznik nr 3

Formularz zapotrzebowania na usługi cateringowe:

nr .....

w ramach umowy nr ..... z dnia ..... r.

1. Temat spotkania (charakter, cel spotkania) –
2. Termin (data, godzina) –
3. Godzina dostarczenia cateringu–
4. Miejsce (nr sali) –
5. Liczba uczestników –
6. Rodzaj menu ( np. przerwa kawowa, lunch bufetowy)
7. Koszt realizacji zadania: .....
8. Źródło finansowania: .....

Sporządził: .....

Dnia: .....

Zatwierdził: .....