**8/ZK/2018/PiP**

**…………….………………..**

**zatwierdzam**

Kielce, dnia 2018-02-09

**ZAPROSZENIE**

do złożenia oferty cenowej w prowadzonym zgodnie z zasadą konkurencyjności postępowaniu na

**„Usługa cateringowa”**

w celu realizacji projektu pn. **„Kształcenie ustawiczne gwarantem wysokiego profesjonalizmu pielęgniarek   
i położnych”**

współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

#### Nazwa i adres Zamawiającego:

|  |  |
| --- | --- |
| **Zamawiający:** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce |
| **Prowadzący rozpoznanie (adres):** | **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce  **Stanowiska ds. Zamówień Publicznych i Kontraktowania Wydatków**  **Biuro Zakładu** ul. Śląska 9, 25-328 Kielce  **Godziny pracy: Od poniedziałku do piątku  w godzinach od 8:00 do 16:00**  tel. 041/ 366-47-91, fax. 041/ 366-39-26,  [www.zdz.kielce.pl](http://www.zdz.kielce.pl) e-mail: [jjakobik@zdz.kielce.pl](mailto:jjakobik@zdz.kielce.pl) |

**Postępowanie jest prowadzone w celu udzielenia zamówienia zgodnie z wytycznymi zawartymi w Komunikacie Wyjaśniającym Komisji** [**dotyczącym prawa wspólnotowego obowiązującego w dziedzinie udzielania zamówień, które nie są lub są jedynie częściowo objęte dyrektywami w sprawie zamówień publicznych**](http://www.wmarr.olsztyn.pl/s/images/stories/Pliki/komunikat_wyjasniajacy_komisji.pdf)**Dziennik Urzędowy UE (2006/C 179/02) oraz wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 odnoszącego się do zasady konkurencyjności w trybie otwartym „PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO” Zamawiający informuje, że prowadzonym postępowaniu posiłkuje się ustawą z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 ze zm**.**) zwanej dalej ustawą.**

#### Opis przedmiotu zamówienia

1. Zakres rzeczowy usługi został określony w charakterystyce przedmiotu zamówienia oraz w projekcie umowy, które stanowią integralną część zaproszenia.
2. Nazwy i kody przedmiotu zamówienia określone zgodnie ze Wspólnym Słownikiem Zamówień: CPV: 55500000-5 Usługi bufetowe oraz w zakresie podawania posiłków; **55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków**; 55521200-0 - Usługi dowożenia posiłków
3. **Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.**
4. **Termin wykonania zamówienia**

* Termin realizacji: od lutego 2018 do marca 2018 r. Termin realizacji może ulec zmianie w zależności od naboru uczestników na kurs.

1. **Warunki udziału w rozpoznaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków**
2. **Oferta zostanie uznana za spełniającą warunki, jeśli będzie:**
   1. zgodna w kwestii sposobu jej przygotowania, oferowanego przedmiotu i warunków zamówienia ze wszystkimi wymogami w niniejszym zaproszeniu,
   2. złożona w wyznaczonym terminie składania ofert.
3. **O zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

* **posiadania wiedzy i doświadczenia:**

**na spełnienie warunku złożą oświadczenie nr 3**

* **dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania**

**na spełnienie warunku złożą oświadczenie nr 3**

* **sytuacji ekonomicznej i finansowej;**

**na spełnienie warunku złożą oświadczenie nr 3**

* **nie podlegają wykluczeniu.**

- Wykonawca zostanie wykluczony z rozpoznania, jeżeli jest powiązany z Zamawiającym osobowo lub kapitałowo. Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

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

W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w w/w zakresie Wykonawca składa oświadczenie stanowiące Załącznik nr 5 do zaproszenia.

* oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z załącznikiem nr 3 do Zaproszenia;

1. **Zamawiający dokona oceny spełnienia wymaganych warunków na podstawie załączonych do ofert dokumentów i oświadczeń metodą spełnia/nie spełnia.**
2. **Warunki wykluczające z udziału w rozpoznaniu**

Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców w przypadkach niespełnienia opisanych warunków.

1. **Informacje dotyczące warunków składania ofert.**
2. Niniejsze zaproszenie oraz wszystkie dokumenty do niej dołączone mogą być użyte jedynie w celu sporządzenia oferty.
3. Wykonawca przedstawia ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w niniejszym zaproszeniu.
4. Wykonawca ponosi wszystkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. **Wykaz oświadczeń lub dokumentów, jakie mają dostarczyć Wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w rozpoznaniu**
6. Oferta musi zawierać:

|  |  |
| --- | --- |
| **Oświadczenie woli** | |
| 1 | Oferta cenowa zgodna z załączonym drukiem „formularza oferty” – Załącznik nr 2,  Aktualny odpis z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem składania ofert |
| x | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające spełnienie warunków udziału w postępowaniu** |
| 1 | podpisane oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu określonych w Załączniku nr 3 do zaproszenia |
| x | **Dokumenty i oświadczenia potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania** |
| 1 | Oświadczenie (Załącznik nr 5) |
| Wymienione dokumenty i oświadczenia mają potwierdzać postawione warunki podmiotowe i być zgodne z zapisem o braku podstaw do wykluczenia | |

1. Kolejność złożonych dokumentów w ofercie powinna odpowiadać kolejności określonej w pkt. 8. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
2. Wszystkie kartki złożonej oferty powinny być kolejno ponumerowane, a ilość kartek oraz wyszczególnienie załączników do oferty wpisana do formularza cenowym. Niespełnienie tego wymogu nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty. Za kompletność złożonej oferty, która nie została ponumerowana oraz nie zostały wyszczególnione załączniki, Zamawiający nie bierze odpowiedzialności.
3. Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, należy w górnym prawym rogu oznaczyć zapisem: „Dokument stanowi tajemnicę przedsiębiorstwa”, i muszą być dołączone do oferty w oddzielnej kopercie oznaczonej: „Dokumenty stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa”.
4. Wszystkie dokumenty składane z ofertą, oprócz pełnomocnictw, oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia, muszą być przedstawione w formie oryginału lub kopii poświadczonej „za zgodność z oryginałem” na każdej stronie zawierającej treść przez Wykonawcę (osobę/osoby upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy wymienioną w dokumencie rejestracyjnym prowadzonej działalności gospodarczej) lub pełnomocnika. Pełnomocnictwa dołączone do oferty muszą być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonej notarialnie. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia musi być złożone w formie oryginału.
5. Jeżeli pełnomocnik w imieniu Wykonawcy podpisuje także oświadczenie wiedzy o spełnieniu przez Wykonawcę warunków udziału Wykonawcy w postępowaniu, udzielone pełnomocnictwo ma zawierać upoważnienie do złożenia takiego oświadczenia.
6. Zamawiający wymaga, by dokumenty składane w ramach oferty były sporządzone w języku polskim. Jeżeli oryginalny dokument został sporządzony w innym języku wymaga się oprócz tego dokumentu złożenia jego tłumaczenia na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
7. **Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów.**
8. Rozpoznanie o udzielenie zamówienia, z zastrzeżeniem wyjątków określonych w ustawie, prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej. Zamawiający dopuszcza formę faksu. Po otwarciu ofert dopuszcza się formę elektroniczną. Strona, która otrzymuje dokumenty lub informacje faksem jest zobowiązana na żądanie strony przekazującej dokument lub informację, do niezwłocznego potwierdzenia faktu ich otrzymania. Numery telefonów i faksu prowadzącego postępowanie zostały podane w punkcie I niniejszego zaproszenia. Oferty składa się w formie pisemnej.
9. W przypadku braku potwierdzenia otrzymania wiadomości przez Wykonawcę, Zamawiający domniema, iż pismo wysłane przez Zamawiającego na numer faksu podany przez Wykonawcę zostało mu doręczone w sposób umożliwiający zapoznanie się Wykonawcy z treścią pisma.
10. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim.
11. **Wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.**
12. W sprawach prowadzonego postępowania kontakt – Jowita Stachura-Jakóbik tel. 41/ 366-47-91 w. 131/130
13. Dodatkowe wyjaśnienia i informacje dotyczące zamówienia można otrzymać w godz. od 08:00 do 15:30 pod wymieniony powyżej numerem telefonu lub osobiście w siedzibie prowadzącego postępowanie po uzgodnieniu telefonicznym.
14. Wszelkie pisma Zamawiający przyjmuje w dni robocze w godz. od 08:00 do 15:30 w siedzibie Zamawiającego.
15. **Termin związania ofertą**

Termin związania ofertą upływa po 30 dniach od daty terminu składania ofert.

1. **Wymagania dotyczące wadium**
2. Nie dotyczy
3. **Wymagania dotyczące zabezpieczenia**

Nie dotyczy

1. **Opis sposobu przygotowania ofert.**
2. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, pod rygorem nieważności w formie pisemnej.
3. Oferta powinna być sporządzona z uwzględnieniem wszelkich wymagań Zamawiającego, określonych w zaproszeniu.
4. Ofertę należy złożyć w zamkniętej kopercie, zapieczętowanej w sposób gwarantujący zachowanie w poufności jej treści oraz zabezpieczającej jej nienaruszalność do terminu otwarcia ofert.
5. Na kopercie oferty należy zamieścić następujące informacje:

**„Usługa cateringowa”**

**Numer sprawy: 8/ZK/2018/PiP  
Nie otwierać przed 2018-02-19 godz. 10.00**

1. W przypadku braku w/w informacji Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z tego braku, np. przypadkowe otwarcie oferty przed wyznaczonym terminem otwarcia, a w przypadku składania oferty pocztą lub pocztą kurierską za jej nie otwarcie w trakcie sesji otwarcia ofert.
2. Przedmiotowe Zaproszenie znajduje się na stronie internetowej Zamawiającego. Wykonawca przed złożeniem oferty zobowiązany jest zapoznać się z informacjami umieszczonymi na tej stronie, gdyż wszelkie informacje związane z zapytaniami do przedmiotowego rozpoznania oraz odpowiedzi na pytania wykonawców Zamawiający zamieści na tej stronie.
3. Ogłoszenie o zamówieniu zostało zamieszczone w siedzibie Zamawiającego – Tablica Ogłoszeń oraz na stronie internetowej Zamawiającego oraz Bazie Zasady Konkurencyjności od dnia 2018-02-09 do dnia 2018-02-19.

#### Miejsce i termin składania ofert.

1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, **sekretariat Biura Zarządu ul. Śląska 9, 25-328 Kielce** w terminie **do dnia 2018-02-19 do godz. 10.00.**
2. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona bez otwierania.
3. Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców. Wybranemu Wykonawcy Zamawiający wskaże termin i miejsce podpisania umowy.

#### Opis sposobu obliczenia ceny oraz opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Oferta musi zawierać ostateczną, sumaryczną cenę obejmującą wszystkie koszty z uwzględnieniem wszystkich opłat i podatków (także podatku od towarów i usług) oraz ewentualnych upustów i rabatów. Przy dokonywaniu wyceny przedmiotu zamówienia należy uwzględnić wszystkie dane z opisu przedmiotu zamówienia. Do wynagrodzenia ryczałtowego ma zastosowanie art. 632 KC.
2. W związku z powyższym cena oferty winna zawierać wszelkie koszty niezbędne do zrealizowania zamówienia niezbędne do wykonania zamówienia oraz wszystkie inne koszty, które będą musiały być poniesione przy wykonaniu zamówienia w zakresie opisanym w dokumentacji i zaproszeniu.
3. Cena musi być podana w **złotych polskich** cyfrowo i słownie, w zaokrągleniu do drugiego miejsca po przecinku.
4. W odniesieniu do Wykonawców, którzy spełnili postawione warunki komisja dokona oceny ofert na podstawie kryterium:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nr kryt.** | **Opis kryteriów oceny** | **Znaczenie** |
| 1 | cena brutto | 90% |
| 2 | **Ilość osób zatrudnionych na umowę o pracę u przedsiębiorcy** | 10% |

Najkorzystniejsza oferta w odniesieniu do tych kryteriów może uzyskać maksimum 100 pkt. 1%=1pkt.

* Punkty przyznawane za kryteria będą liczone wg następujących wzorów:

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr kryt.** | **Wzór** |
| **1** | Cena brutto  Liczba punktów = Cn/Cb x 90  gdzie:  - Cn – najniższa cena spośród wszystkich ofert nie odrzuconych  - Cb – cena oferty badanej |
| **2** | **Ilość osób zatrudnionych na umowę o prace u wykonawcy które będą realizować przedmiot zamówienia**  **Maksymalna ilość punktów do zdobycia w tym kryterium to 10**  Zamawiający przyzna punktu zgodnie z poniższymi wytycznymi:  0 osób – 0 punktów  1 osoba – 3 punkt  2 osoby – 6 punkty  3 osoby i więcej – 10 punktów |

1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszym zaproszeniu i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru, podpisując umowę, której wzór stanowi załącznik do niniejszego zaproszenia.
2. **Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

### Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający jednocześnie zawiadomi Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1. wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę (firmę), albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy, którego ofertę wybrano, uzasadnienie jej wyboru oraz nazwy (firmy), albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w przyjętym kryterium oceny ofert,
2. Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone, podając uzasadnienie faktyczne,
3. Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni z postępowania o udzielenie zamówienia, podając uzasadnienie faktyczne.
4. **Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy w sprawie zamówienia publicznego, ogólne warunki umowy albo wzór umowy, jeżeli zamawiający wymaga od wykonawcy, aby zawarł z nim umowę w sprawie zamówienia publicznego na takich warunkach.**

#### Określa wzór umowy stanowiący załącznik do zaproszenia.

* 1. Zamawiający dopuszcza zmianę terminu realizacji umowy. Zmiana ta będzie uzależniona od pozyskania naboru kursantów na kursy.
  2. Zamawiający dopuszcza możliwość pomniejszenia przedmiotu zamówienia zmiana ta będzie uzależniona od naboru uczestników na kursy do 80 %.

1. **Wykonawcom nie przysługuje prawo wnoszenia odwołań.**
2. **Załączniki stanowiące integralną część zaproszenia**
3. Załącznik nr 1 - charakterystyka przedmiotu zamówienia
4. Załącznik nr 1a - charakterystyka przedmiotu zamówienia
5. Załącznik nr 2 - oferta cenowa
6. Załącznik nr 3 - oświadczenie
7. Załącznik nr 4 - projekt umowy
8. Załącznik nr 5 - oświadczenie o wykluczeniu

**mgr Jowita Stachura-Jakóbik**

gł. Specjalista ds. Zamówień Publicznych   
i Kontraktowania Wydatków

**Załącznik nr 1**

**CHARAKTERYSTYKA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia**

Przedmiotem zamówienia jest **usługa dostarczenia cateringu (bufet kawowy + obiad dwudaniowy) dla 120 Uczestników Projektu** pn. ***„Kształcenie ustawiczne gwarantem wysokiego profesjonalizmu pielęgniarek   
i położnych”***(Działanie 5.4 „Kompetencje zawodowe i kwalifikacje kadr medycznych” PO WER 2014-2020) współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 **w okresie od lutego 2018 roku do marca 2018 roku** na kursach organizowanych przez Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Kielcach.

**I. Harmonogram realizacji zamówienia:**

Spotkania organizowane będą w okresie **od lutego 2018r. do marca 2018r. w:**

1. **Ustrzyki woj. podkarpackie – dokładny adres wraz z harmonogramem zostanie przekazany na 3 dni przed terminem realizacji**

Szacowana liczba posiłków to 120 ( 5 dni razy 24 osoby )

Dokładny harmonogram świadczenia usługi dla kursu Zamawiający przekaże Wykonawcy   
na 3 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Dodatkowo Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany / przesunięcia terminów i liczby spotkań lub ich odwołanie, o czym poinformuje Wykonawcę nie później niż na 2 dni robocze przed wskazanym terminem spotkania.

**II. Szczegóły dotyczące realizacji zamówienia:**

**Łączna liczba uczestników na spotkaniu wyniesie maksymalnie 24 osoby**. Dokładna liczba uczestników każdego spotkania, na podstawie której Zamawiający będzie przygotowywał wybór menu, będzie przekazywana Wykonawcy każdorazowo na trzy dni (3 dni) przed każdym spotkaniem szkoleniowym. W tym samym terminie Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym miejscu (adres i nr sali), w którym organizowane będzie szkolenie. Usługa cateringowa (bufet kawowy + obiad dwudaniowy) będzie realizowana w **okresie od lutego 2018r. do marca 2018r.**

**Usługa dostarczenia cateringu obejmować będzie następujące elementy (ZAKRES USŁUGI):**

1. **Bufet kawowy (przerwa kawowa)** zapewniony w godzinach wskazanych przez Zamawiającego:

Dokładny opis bufetu kawowego znajduje się w **Załączniku nr 1 pn. „Charakterystyka Przedmiotu Zamówienia – Usługa Cateringowa dla Uczestników Projektu na kursach” oraz Załączniku nr 1a do Charakterystyki Przedmiotu Zamówienia.**

Bufet kawowy powinien być usytuowany we wskazanej przez Zamawiającego sali i winien być dostępny przez cały czas trwania szkolenia, stąd Wykonawca winien zadbać w trakcie trwania spotkań (tj. np. w soboty od godz. 8.00/9.00 – 16.00/17.00 oraz w niedziele w godz. 08:00/09:00 – 16.00/17.00) aby uczestnik szkolenia mógł  
w każdym czasie napić się gorącego napoju (kawa, herbata) w tym celu sugeruje się wystawienie warników lub termosów konferencyjnych stołowych z wrzątkiem o pojemności odpowiedniej do Uczestników szkolenia.

Zamawiający zastrzega, że w przypadku wyczerpania któregokolwiek z produktów podczas trwania spotkania, Wykonawca będzie zobowiązany do jego niezwłocznego uzupełnienia na wezwanie Zamawiającego. **Bufet kawowy będzie wyposażony w zastawę porcelanową (talerzyki do ciasta, filiżanki), szklanki, sztućce stalowe (łyżeczki, widelczyki), serwetki papierowe i obrus materiałowy na stół (stół zapewnia Zamawiający).** Bufet kawowy nie wymaga obsługi kelnerskiej. Po zakończeniu każdego spotkania, o wskazanej przez Zamawiającego godzinie, Wykonawca będzie zobowiązany do posprzątania nieczystości i śmieci po bufecie kawowym i zabrania ich ze sobą.

1. **OBIAD dwudaniowy (gorący posiłek)** serwowany w godzinach wskazanych przez Zamawiającego:

Dokładny opis obiadów wraz z przykładowym menu znajduje się w **Załączniku nr 1 pn. „Charakterystyka Przedmiotu Zamówienia – Usługa Cateringowa dla Uczestników Projektu na kursach” oraz Załączniku nr 1a do Charakterystyki Przedmiotu Zamówienia.**

Obiady dostarczane na miejsce szkolenia, zgodnie z każdorazowym zgłoszeniem Zamawiającego.

**Wykonawca zapewni wyposażenie niezbędne do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwetki papierowe, serwis obiadowy – obiady podawane na porcelanie, sztućce, szklanki do zimnych napoi, dekoracja stołu ze świeżych kompozycji kwiatowych) oraz niezbędny personel (co najmniej dwie kelnerki/kelner na każdą grupę szkoleniową 24-osobową). Gorące posiłki muszą być serwowane w podgrzewanych pojemnikach typu bemar. Cała zastawa musi być utrzymana w tym samym wzornictwie oraz stanowić jeden komplet.**

Podane w Załączniku nr 1 pn. „Charakterystyka Przedmiotu Zamówienia – Usługa Cateringowa dla Uczestników Projektu na kursach” oraz Załączniku nr 1a do Charakterystyki Przedmiotu Zamówienia przykłady posiłków (menu) **służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny oferty, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy**. Menu na poszczególne szkolenia będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia **Wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego do serwowania w trakcie danego szkolenia.**

W razie zgłoszenia przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia zgodnie z sugestią Zamawiającego.

**W ramach Zamówienia:**

1. **Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych i obiadu uczestnicy szkolenia mieli zapewniony ciągły dostęp do napojów gorących i zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur;**
2. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do Wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń. Wszystkie śmieci powstałe po podaniu cateringu Wykonawca usunie z należytą starannością. Wykonawca musi zapewnić miejsce i pojemnik na składanie brudnych naczyń oraz etykietkę „zwrot naczyń”.
3. Usługę porządkowania po cateringu Wykonawca zrealizuje po opuszczeniu budynku przez wszystkie osoby (Uczestników Projektu), bądź na prośbę Zamawiającego (czas trwania usługi porządkowej nie może wynieść więcej niż 1 h).
4. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
5. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla **2 pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego** tj. kelnerzy/kelnerki powinni przede wszystkim być osobami uprzejmymi i grzecznymi (osoby z wysoką kulturą osobistą). Powinni zachowywać się i być ubrani zgodnie z zasadami savoir vivre kelnera (tj. kelnerzy powinni być ubrani w spodnie materiałowe o modnym kroju, białą koszulę z długim rękawem, kamizelki, muszkę lub krawat. Kelnerka powinna mieć bluzkę z długim rękawem, o niezbyt wymyślnym kroju np. nie wskazane są szerokie rękawy. Spódnica powinna być niezbyt krótka i o klasycznym kroju).
7. **Wszyscy pracownicy Wykonawcy** **(kelner, kucharz, kierowca)** zajmują się dowozem i wydawaniem posiłków są zobowiązani do posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz posiadania bieżącego przeszkolenia z zakresu BHP oraz HACCP.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do zbierania podpisów od osób korzystających z bufetu kawowego i obiadów (usługi cateringowej).
9. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
10. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
11. Szczegółowe menu powinno być każdorazowo ustalane z Koordynatorem Projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
12. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
13. Użyta zastawa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
14. Zamawiający zapewnia stoły. Wykonawca zapewnia obrusy na stołach oraz serwetki. Obrusy i serwetki muszą być utrzymane w tej samej tonacji kolorystycznej (kolory pastelowe, nierażące). Użyte obrusymuszą być czyste, nieuszkodzone, wysterylizowane oraz wyprasowane.
15. Wykonawca zapewni dekoracje florystyczne na stołach bufetowych.
16. Wykonawca zapewni dekorację stołów do spożywania obiadów.
17. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu świadczenia usługi oraz użyte składniki muszą być wysokiej jakości.
18. Wykonawca zapewni odpowiednią do spożycia temperaturę dań ciepłych w momencie podania ich do spożycia uczestnikom spotkania (obiady mają być wydawane z bemarów). Obiady dostarczane przez Wykonawcę powinny być transportowane w odpowiednich, przeznaczonych do tego celu pojemnikach termoizolacyjnych (termosach), zabezpieczających przewożoną żywność przed zanieczyszczeniem z zewnątrz oraz utrzymujących bezpieczną temperaturę potraw, do momentu ich dostarczenia na miejsce wydawania.
19. Posiłki muszą być serwowane estetycznie.
20. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
21. Do przygotowywania obiadów należy używać produktów świeżych, posiadających aktualne terminy ważności, nabytych w źródłach działających zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi i higienicznymi.
22. Zamawiający nie gwarantuje Wykonawcy możliwości korzystania z zaplecza z dostępem do zimnej i ciepłej wody, miejsca na składanie brudnych naczyń i sprzętu itd.

**III. Rozliczenie umowy:**

1. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wyliczone jako iloczyn liczby zorganizowanych spotkań oraz ceny za jedno spotkanie, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie. Rozliczenie umowy będzie odbywało się w trybie miesięcznym. Szczegóły dotyczące rozliczenia zamówienia podane zostaną w umowie.
2. **Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych (obiad + bufet kawowy), obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii.**
3. Podana ilość usług cateringowych w ramach poszczególnych kategorii jest liczbą maksymalną.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmniejszenia ilości usług w uzasadnionych przypadkach- nieobecność kursanta

***Załącznik nr 1a do Charakterystyki Przedmiotu Zamówienia.***

**I. BUFET KAWOWY dla 1 osoby na 1 dzień szkoleniowy (podano gramaturę / liczbę sztuk na 1 osobę):**

1. **Kawa rozpuszczalna w saszetkach – 4 saszetki;**
2. **Świeżo parzona kawa podawana w samowarze lub w termosach – 300 ml;**
3. **Herbata w saszetkach (zielona, czarna i czerwona ) – 3 saszetki / 1 os.;**
4. **Cukier w saszetkach po 5 g (biały oraz brązowy) – 4 szt.;**
5. **Cytryna w plastrach – 2 plasterki po 10 g;**
6. **Naturalna woda mineralna w szklanych butelkach po 330 ml (gazowana, niegazowana) – 2 butelki;**
7. **Owoce: winogrono 100 g, mandarynki 100 g, banany 100 g. Owoce mogą być zmieniane (w zależności od pory roku na np. jabłka, kiwi itp.) po otrzymaniu zgody Zamawiającego.**
8. **Soki owocowe w kartonach (sok 100%) min. 2 różne smaki (do wyboru: pomarańczowy, jabłkowy, itp.) – 0,5l (nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów). Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**
9. **Ciastka minimum 3 różne rodzaje do wyboru (herbatniki, czekoladowe, z galaretką, wafelki, itp.) – 50 g / os.;**
10. **Przekąski słone minimum dwa różne rodzaje do wyboru (np. paluszki, krakersy) – 50 g / os.;**
11. **Ciasto domowe min. 2 rodzaje pokrojonych ciast serwowanych równocześnie, po dwa kawałki dla każdego uczestnika, jeden kawałek o wadze min. 100 g;**
12. **Śmietanka do kawy w płynie w kubeczkach o pojemności 10 ml – 3 szt.**

**II. OBIAD dwudaniowy dla 1 osoby w dniu szkoleniowym:**

Wykonawca w przypadku gdy ta sama grupa szkoleniowa będzie mieć zajęcia na kursie dzień po dniu (np. w systemie weekendowym w sobotę i w niedzielę) powinien w każdym dniu szkolenia serwować dla grupy szkoleniowej inny rodzaj posiłku tj. zestawu obiadowego spośród sześciu niżej podanych przez Zamawiającego propozycji przykładowych zestawów obiadowych:

**Zestaw obiadowy nr I dla 1 osoby:**

* **tajska zupa cytrynowa z kurczakiem (350 ml – 400 ml),**
* **nóżka gęsi w sosie selerowo-śliwkowym (170 g),**
* **kasza pęczak (200 g),**
* **marchewka glazurowana (150 g),**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Zestaw obiadowy nr II dla 1 osoby:**

* **zalewajka świętokrzyska (350 ml – 400 ml),**
* **grillowane polędwiczki z kurczaka (150 g),**
* **opiekane ziemniaki (200 g),**
* **zestaw surówek (150 g),**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5 l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Zestaw obiadowy nr III dla 1 osoby (zestaw wegetariański):**

* **flaki warzywne (350 ml – 400 ml) lub zupa borowikowa z łazankami (350 ml – 400 ml),**
* **jarskie gołąbki w sosie pomidorowym (350 g) lub kotlety sojowe z grillowanym bakłażanem i cukinią podane   
  z dipem czosnkowym (160 g),**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5 l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5 l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Zestaw obiadowy nr IV dla 1 osoby:**

* **krem pomidorowo – czosnkowy z nutką pikantnej grzanki (350 ml – 400 ml),**
* **łosoś pieczony w cieście francuskim (200 g), pieczone ziemniaki (200 g), podane z mixem sałat (150 g) lub sandacz gotowany w sosie chrzanowym (150 g), ryż (200 g), warzywa gotowane (150 g),**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5 l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5 l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Zestaw obiadowy nr V dla 1 osoby:**

* **zupa rybna z krewetkami (350 ml),**
* **filet drobiowy z suszonymi pomidorami i serem mozzarella (170 g), frytki (170 g), bukiet surówek (200 g) lub**
* **karkówka marynowana w sosie słodko – kwaśnym (170 g), ziemniaki z wody (200 g), sałatka grecka (350 g)**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5 l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5 l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Zestaw obiadowy nr VI dla 1 osoby:**

* **barszcz ukraiński (350 ml),**
* **rolada śląska (180 g) z kluskami śląskimi (200 g) oraz surówka z czerwonej kapusty (150 g) lub**
* **pulpety cielęce w sosie własnym (170 g) z ziemniakami pure (200 g) i bukietem surówek (150 g),**
* **naturalna woda mineralna (gazowana lub niegazowana) w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności 0,5 l,**
* **sok jabłkowy lub pomarańczowy (minimum 0,5 l); nie dopuszcza się napoi owocowych i nektarów. Soki podawane w szklanych dzbankach lub specjalnych dystrybutorach.**

**Wykonawca może dokonać zmiany zestawów obiadowych pod warunkiem uzyskania zgody Zamawiającego,   
z co najmniej 3-dniowym wyprzedzeniem.**

**Załącznik nr 2**

……………………………………….

Pieczęć lub

Imię, nazwisko, adres Wykonawcy

# O F E R T A C E N O W A

Nawiązując do zaproszenia na:

**„Usługę cateringową”**

w celu realizacji projektu pn. **„Kształcenie ustawiczne gwarantem wysokiego profesjonalizmu pielęgniarek i położnych”**

Oferuję realizację przedmiotu zamówienia:

**ogółem za cenę brutto razem:** …................................ zł

**słownie**: ..........................................................................................................................................

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………… zł

cena brutto za jeden posiłek:

……………………………….złotych Brutto za bufet kawowy

……………………………….złotych Brutto za Obiad dwudaniowy

Ilość osób zatrudniona na umowę o prace które będę realizować przedmiot zamówienia: ……………. osób

Dane dotyczące Wykonawcy:

Imię Nazwisko osoby (osób) upoważnionych do podpisania umowy: ………………………………………………………………………

Numer telefonu: .…/ ……………………

Numer REGON: ..........................................

Numer NIP: ..........................................

Adres kontaktowy email: ……………………………………………

* oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia w tym koszty transportu do miejsca realizacji usługi,
* oświadczam, że posiadam stosowne uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności objętej projektem umowy,
* oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacji niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty zgodnie z wymogami określonymi w projekcje umowy,
* oświadczam, że zapoznałem się z projektem umowy i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń oraz uznaje się za związanego określonymi w niej zasadami, przez okres 30 dni od daty złożenia oferty,
* oświadczam, że zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach,  w miejscu i terminie określonych przez Zamawiającego.

......................................... dnia .........................................

…………………………………………………………………………

imię i nazwisko, podpis osoby/ osób upoważnionych

do składania oświadczeń woli

**Załącznik nr 3**

............................, dnia ...............................

miejscowość

## OŚWIADCZENIE

Oświadczam, że przystępując po przedmiotowego postępowania spełniam warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

Oświadczam, ze przy realizacji zamówienia spełnię kryterium społeczne

**Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadom odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.**

.................................................................

(imię i nazwisko, podpis upełnomocnionego przedstawiciela Wykonawcy)

**Załącznik nr 4**

**Projekt umowy**

**NR 8/ZK/2018/PiP**

Zawarta w dniu ………………………. 2018 roku w Kielcach pomiędzy:

##### Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce wpisanym do **rejestru przedsiębiorców** **w** Sądzie Rejonowym   
w Kielcach Wydział X Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod **numerem KRS 0000067987,** NIP 657-000-88-69 REGON 000512562

reprezentowanym przez:

1. mgr inż. Jerzego Wątrobę – Prezesa Zarządu
2. mgr Joannę Ząbek – Członka Zarządu

zwanym dalej Zleceniodawcą

a

……………………..

zwanym dalej Zleceniobiorcą

o następującej treści

**§ 1**

* + - 1. Zleceniodawca zleca, a Zleceniobiorca zobowiązuje się do świadczenia usługi cateringowej dla uczestników projektu w celu realizacji projektu **„Kształcenie ustawiczne gwarantem wysokiego profesjonalizmu pielęgniarek i położnych”** zgodnie z zasadami określonymi w charakterystyce przedmiotu zamówienia, stanowiącej załącznik do Zaproszenia, zwanej dalej charakterystyką.

**§ 2**

1. Wynagrodzenie za cały przedmiot zamówienia nie może przekroczyć kwoty **……… zł** (słownie: …………………………………. zł 00/100).Cena za jedne posiłek wynosi ………. zł (słownie: …………………………………. zł 00/100).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty transportu posiłków do miejsca wskazanego w harmonogramie (województwo Podkarpackie Ustrzyki) Zaproszenia oraz koszty opakowań, w których posiłki będą transportowane i sprzęt jednorazowego użytku oraz zebrania pozostałych naczyń oraz resztek konsumpcyjnych zgodnie z charakterystyką przedmiotu zamówienia.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wyliczone jako iloczyn liczby zorganizowanych spotkań oraz ceny za jedno spotkanie, wskazanej przez Wykonawcę w ofercie. Rozliczenie umowy będzie odbywało się w trybie miesięcznym.
4. Zleceniodawca zobowiązuje się dokonać zapłaty na podstawie wystawionej/ego faktury VAT/rachunku przelewem na konto bankowe Zleceniobiorcy wskazane w fakturze VAT/rachunku. Faktury będą wystawiane co miesiąc za fatyczną ilość dostarczonych posiłków.
5. Podstawą do wystawienia faktury/rachunku jest Lista odbioru posiłków/protokól na danym szkoleniu potwierdzona podpisami koordynatora projektu. Lista odbioru posiłków/protokół będzie stanowić załącznik do faktury.
6. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zleceniodawcę faktury/rachunku.
7. Zapłata nastąpi za faktycznie dostarczone ilości przedmiotu zamówienia- zgodnie z podpisanymi protokołami przez Zamawiającego. Protokoły sporządza wykonawca w protokołach mają znajdować się gramatury posiłków.
8. Termin realizacji umowy: od dnia zawarcia umowy do marca 2018 r

**§ 3**

1. Zleceniodawca może wypowiedzieć umowę w każdym czasie. Wypowiedzenie umowy powinno być dokonane na piśmie i jest równoznaczne z rozwiązaniem umowy ze skutkiem na dzień wypowiedzenia.
2. Zleceniobiorca zrzeka się prawa do wypowiedzenia zlecenia, chyba, że wypowiedzenie następuje z ważnych powodów.
3. Zleceniodawca może odstąpić od Umowy w następujących przypadkach:
   1. nie pozyskania uczestników projektu do udziału w Projekcie,
   2. zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
4. W przypadkach, o których mowa w ust.3 Zleceniodawca może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od daty powzięcia informacji o zaistnieniu zdarzenia będącego podstawą odstąpienia.
5. Zleceniobiorca ma prawo do wynagrodzenia za usługę wykonaną zgodnie z umową do dnia odstąpienia od umowy.

**§ 4**

1. W przypadku nie wykonania bądź nienależytego wykonania umowy przez Zleceniobiorcę Zleceniodawca może naliczyć karę umowną w następujących wysokościach:
2. za opóźnienie w świadczeniu usługi - 0,2 % za każdy dzień opóźnienia,
3. za świadczenie usługi o obniżonej jakości – 200 zł za każdy przypadek,
4. za rozwiązanie Umowy przez Zleceniodawcę z przyczyn leżących po stronie Zleceniobiorcy– 20 % wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust.2 umowy.
   1. O nałożeniu kary umownej, jej wysokości i podstawie jej nałożenia Zleceniodawca będzie informował Zleceniobiorcę pisemnie w terminie 14 dni od zaistnienia zdarzenia stanowiącego podstawę nałożenia kary.
   2. Zleceniodawca zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu Cywilnego, jeżeli wartość powstałej szkody przekroczy wysokość kary umownej.

**§ 5**

1. W sprawach nieuregulowanych tą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz. U. nr 16, poz. 93 z późn. zm.)
2. Spory mogące wyniknąć na tle stosowania niniejszej umowy, strony poddają rozstrzygnięciu Sądu właściwemu dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 6**

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

**§ 7**

Umowa została zawarta z uwzględnieniem obowiązującego w Zakładzie Doskonalenia Zawodowego w Kielcach systemu jakości zgodnego z wymogami normy PN-EN ISO 9001:2009. Strony zobowiązują się do przestrzegania procedur i instrukcji jakości przy realizacji przedmiotu umowy.

**§ 8**

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

**ZLECENIOBIORCA ZLECENIODAWCA**

**Załącznik nr 5**

……………………………………………

Miejscowość i data

...........................................................

Pieczęć adresowa

.....................................................

NIP / Regon

**Oświadczenie Wykonawcy**

Oświadczamy, iż ubiegając się o udzielenie zamówienia (nr sprawy: 8/ZK/2018/PiP), nie jesteśmy powiązani z Zamawiającym – Zakładem Doskonalenia Zawodowego z siedzibą w Kielcach osobowo lub kapitałowo w rozumieniu zapisów *Wytycznych w zakresie kwalifikowania wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020 z dnia 10.04.2015 r.*

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania między Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru wykonawcy a wykonawcą, polegające w szczególności na:

1. uczestniczeniu w spółce jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
2. posiadaniu co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
3. pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
4. pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli z n/w osobami:
   1. Prezes Zarządu - Jerzy Wątroba
   2. Członek Zarządu - Dariusz Wątroba
   3. Członek Zarządu - Joanna Ząbek
   4. Członek Zarządu - Grzegorz Solarz
   5. Członek Zarządu - Zbigniew Ciupiński
   6. Przewodniczący - Jowita Stachura-Jakóbik
   7. Członek-Sekretarz - Anna Kruk
   8. Członek - Nina Janczyk
   9. Członek - Ewelina Kaczmarzyk

……………………………………………………………………………

podpisy osób upoważnionych do składania

oświadczeń woli w imieniu oferenta