

## Zapytanie ofertowe

*(do niniejszego trybu nie stosuje się przepisów Ustawy Prawo Zamówień Publicznych)*

Szanowni Państwo,

W związku z realizacją przez Wyższą Szkołę Europejską im. ks. Józefa Tischnera projektu „Lider Nowej Gospodarki” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Priorytetu II., Działania 2.1. Rozwój kadr nowoczesnej gospodarki, Poddziałania 2.1.1 Rozwój kapitału ludzkiego w przedsiębiorstwach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, zapraszamy do złożenia oferty na:

**„Zrealizowanie usługi gastronomicznej na potrzeby I edycji studiów podyplomowych realizowanych w ramach projektu „Lider Nowej Gospodarki” przez Wyższą Szkołę Europejską im. ks. Józefa Tischnera w terminie 30-31 styczeń 2010 – lipiec 2010”**

### I. Informacje ogólne

#### 1. Zamawiający:

Wyższa Szkoła Europejska  
im. ks. Józefa Tischnera  
ul. Westerplatte 11  
31-033 Kraków

tel.: 12 683 24 68

fax: 12 683 24 66

strona internetowa: [www.wse.krakow.pl](http://www.wse.krakow.pl)

strona internetowa projektu: [http://www.wse.krakow.pl/pl/Lider\\_nowej\\_gospodarki](http://www.wse.krakow.pl/pl/Lider_nowej_gospodarki)

2. Postępowanie na zamówienie usług gastronomicznych prowadzone jest zgodnie z zasadami konkurencyjności w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

### II. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiot zamówienia jest usługa gastronomiczna tj. przygotowanie, dostarczenie (pakiet kawowy) i podanie wyżywienia dla uczestników i wykładowców (zwanymi dalej łącznie „uczestnikami”) I edycji studiów podyplomowych w ramach projektu „Lider Nowej Gospodarki”.
2. Usługa gastronomiczna składa się z dwóch części:
  - 1) usługi gastronomicznej – pakietu kawowego,
  - 2) usługi gastronomicznej – obiadu.
3. **Szczegółowy opis usługi gastronomicznej – pakiet kawowy:**
  - 1) Pakiet kawowy dostarczony będzie na miejsce zajęć w ramach studiów podyplomowych przed rozpoczęciem zajęć (planowany termin rozpoczęcia zajęć to godzina 9.00). Zajęcia mogą się odbywać równocześnie w trzech miejscach w Krakowie: ul. Westerplatte 11, ul. Filipa 25 oraz ul. Wróblewskiego 6 – zgodnie z harmonogramem zajęć dostarczonym Wykonawcy na co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem zajęć, z tym, że pierwsze zajęcia, którego dotyczy zamówienie odbędą się w dniach 30 i 31 stycznia 2010 r.,
  - 2) Pakiet kawowy dla każdego uczestnika będzie składać się z:
    - a) saszetka kawy, saszetka herbaty czarnej oraz cukru x 3, śmietanki do kawy – w opakowaniach jednorazowych,
    - b) 1 przekąski dla uczestnika typu: pączek, drożdżówka lub kanapka (z zastrzeżeniem że wymaga się 3 rodzajów drożdżówek lub kanapek),
    - c) poza asortymentem w/w Wykonawca dostarczy:
      - waznik z gorącą wodą na każdą grupę,
      - co najmniej 2 sztuki kubeczków termoodpornych na uczestnika,
      - co najmniej 3 łyżeczki plastikowe na uczestnika,
  - 3) Naczynia i resztki należy zabrać w przerwie obiadowej.



#### 4. Szczegółowy opis usługi gastronomicznej – obiad:

- 1) Obiad serwowany będzie w sali restauracyjnej zapewnionej przez Wykonawcę, o pojemności minimum 50 osób, w lokalizacji mieszczącej się nie dalej niż 15 minut dojazdu na piechotę od budynków Uczelni znajdujących się na ul. Westerplatte 11, ul. Filipa 25 oraz ul. Wróblewskiego 6 (czas dojazdu pieszo liczony jest za pomocą aplikacji google maps - <http://maps.google.pl/>).
- 2) Obiad serwowany będzie w porze lunchowej od godziny 12 do 13.30. Wykonawca ma w tym czasie przygotować obiad i obsłużyć około 140 uczestników ( $\pm 5$  os.).
- 3) Obiad powinien składać się z jednego dania – drugie danie.
- 4) Do obiadu podany zostanie sok owocowy lub napój ok. 0,25 l./os.
- 5) Wykonawca musi zapewnić różnorodność posiłków. Na potrzeby niniejszego zapytania, zapewnienie różnorodności będzie uważane za spełnione, jeśli w przedstawione w proponowanym jadłospisie posiłki nie będą się powtarzały. Przykładowy jadłospis na kolejne 6 obiadów (z podaną wagą posiłków) stanowić będzie załącznik nr 1 do oferty.

#### 5. Łącznie zamówienie obejmuje 6 grup x 13 zjazdów x 2 dni (weekend). Wyżywienie planuje się łącznie dla 140 uczestników. Podana liczba osób może ulec zmianie $\pm 5$ osób.

Planowanych jest 6 grup studiów podyplomowych (3 grupy po 25 osób, 3 grupy 20 osób oraz 6 wykładowców). Szacowana ilość osobodni - 3640

#### 6. Warunki, które zapewnią Zamawiający:

Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do:

- sali, na której będą świadczona usługa gastronomiczna – pakiet kawowy,
- niezbędnej ilości stołów, na których Wykonawca będzie przygotowywał usługę gastronomiczną – pakiet kawowy.

#### 7. Inne warunki realizacji zamówienia:

- 1) Podane ilości osobodni są szacunkowe.
- 2) Dopuszcza się możliwość przesunięcia ilości realizacji usługi gastronomicznej w poszczególnych miesiącach z uwagi na nieprzewidziane trudności wynikające ze zmian w planie studiów podyplomowych.
- 3) Dopuszcza się możliwość realizacji usług gastronomicznych w ten sposób, iż na dany weekend przypada od 1 do 5 grup.
- 4) Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadków i śmieci.
- 5) Wykonawca odpowiada za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia.
- 6) Rozliczenia finansowe z Wykonawcą będą odbywały się w cyklach miesięcznych na podstawie rozliczeń wydanych posiłków i zamówienia częściowego.
- 7) Wynagrodzenie obliczone będzie jako iloczyn ilości osób i ilości dni (osobodni) wynikających z zamówienia częściowego oraz ceny jednostkowej (wynikającej z oferty Wykonawcy) i płatne na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i materialnym faktury VAT po realizacji każdego zamówienia częściowego, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

### III. Termin wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 30-31 styczeń 2010 – lipiec 2010 w terminach ustalonych przez Zamawiającego z Wykonawcą.

### IV. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki:

- 1) Akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania.
- 2) Zapewnią dostarczenie pakietu kawowego do budynków Uczelni znajdujących się na ul. Westerplatte 11, ul. Filipa 25 oraz ul. Wróblewskiego 6. w godzinach porannych, co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem zajęć.
- 3) Dysponują salą restauracyjną mieszcząca co najmniej 50 osób w lokalizacji mieszczącej się nie dalej niż 15 minut dojazdu na piechotę od budynków Uczelni znajdujących się na ul. Westerplatte 11, ul. Filipa 25 oraz ul. Wróblewskiego 6 (czas dojazdu pieszo liczony jest za pomocą aplikacji google maps - <http://maps.google.pl/>).
- 4) Jest w stanie przygotować i wydać obiad 140 osobom w czasie 1 godziny i 15 minut.
- 5) Posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień, w tym: prowadzą działalność gospodarczą w zakresie objętym zamówieniem.
- 6) Posiadają niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponują potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania

zamówienia.

- 7) Znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Zamawiający dokona oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu na podstawie żądanych dokumentów (pkt. 5) i oświadczeń, zgodnie z formułą „spełnia-nie spełnia”.

## V. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta powinna zostać przygotowana zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszego zapytania.
2. Zaoferowana cena powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych przez okres i na warunkach określonych w ofercie.
3. Ceny podane w ofercie nie podlegają zmianom przez cały okres trwania umowy.
4. Ceny należy wyrazić w PLN, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Rozliczenia między Zamawiającym, a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

## VI. Miejsce oraz termin dostarczania ofert

1. Ofertę należy przesłać w terminie **do dnia 22 stycznia 2010 r., do godz. 12.00** na adres e-mail: [rjuraszczyk@wse.krakow.pl](mailto:rjuraszczyk@wse.krakow.pl)
2. Dodatkowo podpisany Załącznik nr 2 do niniejszego zapytania tj. Oświadczenie o spełnieniu kryteriów udziału w postępowaniu, należy przesłać również **faksem na numer 12 683 24 66** lub **na adres e-mail [rjuraszczyk@wse.krakow.pl](mailto:rjuraszczyk@wse.krakow.pl)** (w terminie **do dnia 22 stycznia 2010 r., do godz. 12.00**)
3. Zamawiający może przedłużyć termin przesyłania ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert Zamawiający niezwłocznie powiadamia wszystkich Wykonawców.
4. Wykonawca może, przed upływem terminu przesyłania ofert, zmienić lub wycofać ofertę.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może zażądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

## VII. Ocena ofert

1. Ocena ofert składa się z dwóch etapów:
  - a) Etap 1 – Zamawiający dokonuje oceny spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu.
  - b) Etap 2 – W przypadku złożenia ofert przez więcej niż jednego Wykonawcę, spełniającego warunki udziału w postępowaniu, Zamawiający dokona oceny ważnych ofert na podstawie poniżej przedstawionych kryteriów oceny:

Przyjęto liczbę 100 jako maksymalną liczbę punktów, jaką może uzyskać każdy z oferentów, w tym:

**Kryterium I: Cena ofertowa – 70%**

**Kryterium II: Przepustowość – 15%**

**Kryterium III: Odległość – 10%**

**Kryterium IV: Wygląd sali restauracyjnej – 5%**

2. Ocena spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu – Etap 1, dokonywana jest na podstawie oświadczenia Wykonawcy stanowiącego załącznik do niniejszego zapytania, zgodnie z formułą „spełnia-nie spełnia”. Do oświadczenia należy załączyć zdjęcia sali restauracyjnej oraz proponowane jadłospisy na 6 obiadów.
3. Ocena ofert w ramach Etapu 2 dokonywana jest na podstawie osiągniętej liczby punktów wyliczonych w następujący sposób:

Przyjęto liczbę 100 jako maksymalną liczbę punktów, jaką może uzyskać każdy z oferentów, w tym:

**a) Cena ofertowa – 70 punktów**

**Maksymalna ilość punktów – najniższa cena.**

Pozostali oferenci będą mieli przyznawane punkty wg formuły.

$$PC_{of} = \frac{C_{min} \times 70}{C_{of}} \text{ pkt}$$

gdzie:

$PC_{of}$  - liczba punktów przyznanych cenie oferty

$C_{min}$  - najniższa z oferowanych cen



$C_{of}$  - cena rozpatrywanej oferty

**b) Przepustowość – 15 punktów**

Na potrzeby niniejszego zapytania, za przepustowość rozumie się maksymalną możliwą do obsłużenia (usługa gastronomiczna – obiad) liczbę uczestników w ciągu 30 minut, przy zachowaniu następujących założeń:

1. Należy wziąć pod uwagę deklarowaną liczbę miejsc siedzących w sali restauracyjnej.
2. Przyjmuje się, że 1 uczestnik przebywa w sali 30 minut z czego 20 minut je obiad.

Wykonawca jest w stanie wydać obiad 140 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 140 osób, 140. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad) – **15 punktów**.

Wykonawca jest w stanie wydać obiad 70 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 70 osób, 70. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad) – 10 punktów.

Wykonawca jest w stanie wydać obiad 50 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 50 osób, 50. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad) – 5 punktów.

Z

**c) Odległość – 10 punktów**

Na potrzeby niniejszego zapytania, za odległość rozumie się **sumę minut czasu dojścia pieszo**:

- od ul. Westerplatte 11 do sali restauracyjnej,
- od ul. Filipa 25 do sali restauracyjnej,
- od ul. Wróblewskiego 6 do sali restauracyjnej.

**Suma minut czasu dojścia pieszo liczona jest za pomocą aplikacji google maps - <http://maps.google.pl/> dla zapytania Kraków. Brane są po uwagę najniższe wyniki.**

**Maksymalna ilość punktów – najniższa suma czasu dojścia.**

Pozostali oferenci będą mieli przyznawane punkty wg formuły.

$$PO_{doj} = \frac{O_{min} \times 10}{O_{of}} \text{ pkt}$$

gdzie:

$PO_{doj}$  - liczba punktów przyznanych za odległość oferty

$O_{min}$  - najmniejsza odległość ze zgłoszonych ofert

$O_{of}$  - odległość rozpatrywanej oferty

**d) Wygląd sali restauracyjnej – 5 punktów**

Maksymalna ilość punktów 5.

Każdy członek pięcioosobowej Komisji Wyboru Kontrahentów projektu „Lider Nowej Gospodarki” może przyznać sali restauracyjnej zgłoszonej przez Wykonawcę 0 lub 1 punkt. Ocena dokonywana jest na podstawie przesłanego zdjęcia.

4. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który zaoferował najkorzystniejszą ofertę zgodnie z przedstawionymi wyżej wyliczeniami.

5. W przypadku nie wybrania Wykonawcy (np. brak ofert, odrzucenie ofert) Zamawiający dopuszcza możliwość ponownego rozpoczęcia procedury zapytania ofertowego.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian w niniejszym Zapytaniu Ofertowym, o czym poinformuje Oferentów najpóźniej do dnia 20 stycznia 2010 r. oraz zawiadomi informacja na stronie [http://www.wse.krakow.pl/pl/Lider\\_nowej\\_gospodarki](http://www.wse.krakow.pl/pl/Lider_nowej_gospodarki) oraz w swojej siedzibie.

### **VIII. Informacje dotyczące wyboru oferty**

1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający zawiadomi niezwłocznie wszystkie podmioty, które przesłały oferty.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo zamknięcia trybu niniejszego zapytania bez wybrania którejkolwiek z ofert.

### **IX. Przesłanki odrzucenia oferty**

Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli:

- 1) jej treść nie będzie odpowiadać treści zapytania ofertowego,
- 2) zostanie złożona po terminie składania ofert,
- 3) będzie zawierała rażąco niską cenę (przedmiotowa przesłanka zostanie spełniona, gdy cena oferty będzie niższa minimum o 15% od kwoty którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia),
- 4) będzie nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
- 5) nie będzie zawierała wszystkich wymaganych przez Zamawiającego dokumentów lub oświadczeń.

### **X. Unieważnienie postępowania**

Zamawiający unieważni postępowanie, gdy: cena najkorzystniejszej oferty przewyższy kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia lub postępowanie obarczone jest wadą uniemożliwiającą zawarcie ważnej umowy.

### **XI. Wzór umowy**

Obowiązki Zamawiającego i Wykonawcy, terminy, kary umowne oraz inne istotne postanowienia umowy, która zostanie zawarta pomiędzy Zamawiającym, a wybranym Wykonawcą, są określone we **wzorze umowy**, stanowiącym załącznik nr 3 do zapytania ofertowego. Zamawiający zastrzega możliwość wprowadzenia zmian do umowy.

### **XII. Załączniki**

- Załącznik nr 1: Formularz ofertowy  
Załącznik nr 2: Oświadczenie o spełnieniu kryteriów udziału w postępowaniu  
Załącznik nr 3: Wzór Umowy

**Sporządził:**

**Zatwierdził:**

.....  
*Łukasz Czajka*  
– Prawnik Projektu

.....  
*Renata Juraszczyk*  
– Kierownik Projektu



**Załącznik nr 1: Formularz ofertowy**

# FORMULARZ OFERTOWY

Na

**„Zrealizowanie usługi gastronomicznej na potrzeby I edycji studiów podyplomowych realizowanych w ramach projektu „Lider Nowej Gospodarki” przez Wyższą Szkołę Europejską im. ks. Józefa Tischnera w terminie 30-31 styczeń 2010 – lipiec 2010”**

.....  
Miejscowość, data

W związku z zapytaniem ofertowym pod nazwą „Zrealizowanie usługi gastronomicznej na potrzeby I edycji studiów podyplomowych realizowanych w ramach projektu „Lider Nowej Gospodarki” przez Wyższą Szkołę Europejską im. ks. Józefa Tischnera w terminie 30-31 styczeń 2010 – lipiec 2010” z dn. 14 stycznia 2010 r. składam ofertę na wykonanie powyższego zamówienia:

## I. Dane Wykonawcy

Nazwa Wykonawcy:.....  
Właściciel .....  
Osoba do kontaktu .....  
Siedziba .....  
NIP .....  
Numer z właściwego rejestru (np.: REGON).....  
Numer telefonu: .....  
Numer faksu.....  
E-mail .....  
Strona www .....

## II. Wartość oferty

Cena ofertowa brutto za jeden osobodzień (zł): \_\_\_\_\_ słownie: \_\_\_\_\_

## III. Sala restauracyjna oraz przepustowość.

Dysponuję salą restauracyjną mieszczącą się pod adresem .....

W sali zapewniam ..... miejsc siedzących

### Przepustowość:

Jestem w stanie wydać obiad 140 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 140 osób, 140. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad).

Jestem w stanie wydać obiad 70 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 70 osób, 70. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad).

Jestem w stanie wydać obiad 50 osobom w ciągu 30 minut (tj. przychodzi do sali mieszczącej co najmniej 50 osób, 50. uczestników i każdy z nich po maksymalnie 10 minutach dostaje obiad).

IV. **Oświadczam**, że wzór umowy, stanowiący załącznik nr 3 do zapytania ofertowego, został przez nas zaakceptowany. W przypadku wyboru naszej oferty, zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach określonych w ww. wzorze oraz w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.



**V. Załączniki:**

1. Oświadczenie o spełnianiu kryteriów udziału w postępowaniu.
2. Przykładowy jadłospis na kolejne 7 obiadów (wraz z informacją o wadze posiłków).
3. Zdjęcie sali restauracyjnej.

....., dnia.....2010 r.

.....  
(pieczętka i podpis Wykonawcy lub  
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy)



## Załącznik nr 2: Oświadczenie o spełnieniu kryteriów udziału w postępowaniu

# Oświadczenie

Oświadczam, iż (*nazwa Wykonawcy*)..... spełnia poniższe warunki udziału w postępowaniu:

1. Zapewnię transport pakietu kawowego na co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem zajęć.
2. Dysponuje salą restauracyjną mieszczącej co najmniej 50 osób, w lokalizacji mieszczącej się nie dalej niż 15 minut dojazdu na piechotę od budynków Uczelni znajdujących się na ul. Westerplatte 11, ul. Filipa 25 oraz ul. Wróblewskiego 6.  
(**czas dojazdu pieszo liczony jest za pomocą aplikacji google maps - <http://maps.google.pl/>**).
3. Zapewniam przygotowanie i wydanie obiadu 140 osobom ( $\pm 5$  osób) w czasie 1 godziny i 15 minut.
4. Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania takich uprawnień.
5. Posiadam niezbędną wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do wykonania zamówienia.
6. Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

.....  
*Podpis osoby uprawnionej  
do reprezentowania Wykonawcy*

- ***Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy powinien znaleźć się tylko na egzemplarzu Oświadczenia, który zostanie przesłany faksem.***

**Załącznik nr 3: Wzór Umowy**

# UMOWA

(wzór)

Zawarta w dniu ..... 2010 r. w Krakowie pomiędzy:

**Wyższą Szkołą Europejską im. ks. Józefa Tischnera**, mieszcząca się pod adresem: ul. Westerplatte 11, 31-033 Kraków, wpisaną do rejestru uczelni niepublicznych i związków uczelni niepublicznych prowadzonego przez Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nr 119, NIP 677-22-06-791, REGON 356692060, reprezentowaną przez Kanclerz – **Małgorzatę Gosek**, zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

a

.....,  
z siedzibą: .....  
zarejestrowanym w .....  
pod numerem ..... posiadającym nr NIP .....,  
reprezentowanym przez:  
1. ....,  
2. ....,  
zwanym dalej „**Wykonawcą**”

o następującej treści:

## § 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie usług gastronomicznych w Krakowie, podczas prowadzonej przez Zamawiającego I edycji studiów podyplomowych w ramach Projektu „Lider Nowej Gospodarki) dla uczestników i wykładowców.
2. Szczegółowy zakres rzeczowy przedmiotu umowy, o którym mowa w ust. 1, niniejszego paragrafu określa:
  - 1) zapytanie ofertowe załącznik nr 1 do niniejszej umowy,
  - 2) oferta Wykonawcy stanowiąca załącznik nr 2 do niniejszej umowy.

## § 2.

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy w terminie od 30 stycznia do 31 lipca 2010 r.
2. Każdej ze Stron przysługuje prawo rozwiązania umowy za 1 miesięcznym okresem wypowiedzenia.

## § 3.

1. Przedmiot umowy realizowany będzie na podstawie zamówień częściowych.
2. Zamawiający będzie z 7 dniowym wyprzedzeniem przysyłał zamówienia częściowe na okres 30 dni kalendarzowych.
3. Zamówienia częściowe mogą ulec zmianie i uzupełnieniu przez Zamawiającego w trakcie ich wykonywania w przypadku zmian w harmonogramach studiów podyplomowych odbywających się w trakcie realizacji zamówienia częściowego.
4. Zamówienie częściowe określać będzie:
  - weekendy w czasie których odbywać się będą studia podyplomowe wraz ze szczegółowym harmonogramem zajęć,
  - lokalizację studiów podyplomowych,
  - szczegółowy czas przerw obiadowych.
5. Zamawiający upoważnia do wystawiania zamówień częściowych, odbioru faktur, odbioru przedmiotu umowy, następujących przedstawicieli, którzy mogą działać jednoosobowo:
  - Renata Juraszczyk – Kierownik Projektu,
  - Sylwia Słomka – Asystent Kierownika Projektu.

## § 4.

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji Umowy Strony ustalają w wysokości: ..... zł netto plus ustawowy podatek VAT, w łącznej kwocie brutto: ..... zł (słownie: .....), w tym:

„Lider Nowej Gospodarki”

Projekt realizowany w ramach Programu Operacyjnego *Kapitał Ludzki* współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.



2. Ustala się cenę jednostkową za 1 osobodzień usługi gastronomicznej w wysokości ..... zł brutto.
3. Wynagrodzenie obliczone jako iloczyn ilości osób i ilości dni (osobodni) wynikających z zamówienia częściowego oraz ceny jednostkowej określonej w ust. 2, płatne jest na rachunek Wykonawcy w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowej pod względem formalnym i materialnym faktury VAT po realizacji każdego zamówienia częściowego, przy czym Strony ustalają, że za datę terminowej płatności uważa się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

#### § 5.

1. W przypadku wystąpienia nieprawidłowości związanych ze świadczeniem usługi gastronomicznej w zakresie jakości oraz ilości przedmiotu zamówienia Umowy, zgłoszonych na piśmie przez Zamawiającego przed terminem zapłaty, o którym mowa w § 4 ust. 3, Zamawiający ma prawo odmówić Wykonawcy zapłaty oraz żądać usunięcia występujących nieprawidłowości w usługach (np.: brak wystarczającej ilości produktów, kawy, herbaty, naczyń jednorazowego użytku itp.) lub wymiany na produkt pełnowartościowy (np.: w przypadku dostarczenia produktu uszkodzonego mechanicznie). W takim wypadku wynagrodzenie zostanie zapłacone Wykonawcy po zakończeniu usuwania występujących nieprawidłowości lub wymiany produktu. Usunięcie występujących nieprawidłowości lub wymiany produktu potwierdzone zostanie w protokole. Dokonanie zapłaty zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu uznaje się za dokonane w terminie.
2. Fakt usunięcia nieprawidłowości w przedmiocie zamówienia musi zostać potwierdzony dodatkowym protokołem poreklamacyjnym.

#### § 6.

1. Zgłoszenie występujących nieprawidłowości w przedmiocie zamówienia lub wymiany produktów żywnościowych może nastąpić w formie telefonu i faksu lub e-mail, przy czym Wykonawca zobowiązany jest potwierdzić odbiór zgłoszenia.
2. W sprawach występujących nieprawidłowości w przedmiocie zamówienia lub wymiany produktu Zamawiający kontaktować się będzie z osobą wyznaczoną przez Wykonawcę: .....  
tel.: ....., fax: .....  
e-mail: .....

#### § 7.

1. Strony ustalają, że w razie niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy obowiązywać będzie kara umowna:
  - 1) w wysokości do 20% wartości brutto maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 4 ust. 1 umowy, gdy Zamawiający odstąpi od Umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy;
  - 2) w wysokości 0,5% wartości brutto maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 4 ust. 1 umowy za każdorazowe opóźnienie w przedmiocie wykonania umowy tj. niedotrzymanie terminów dostarczania i odbioru pakietu kawowego, oraz niewydania obiadu w ustalonym okresie czasu – powstałe z winy Wykonawcy;
  - 3) w wysokości 5 % wartości brutto maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy określonego w § 4 ust. 1 umowy za każdy dzień niewykonania przedmiotu umowy.
2. Zamawiający zastrzega prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.
3. Strony zgodnie ustalają, że Zamawiającemu przysługuje prawo do potrącania kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy.

#### § 8.

Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu zamówienia innemu podmiotowi.

#### § 9.

W razie niewłaściwego wykonania przedmiotu Umowy (tj.: dostarczenia mniejszej ilości produktów niż, w zamówieniu częściowym, produktów uszkodzonych mechanicznie lub przeterminowanych do spożycia lub wydania zimnego obiadu lub w przypadku powierzenia przedmiotu zamówienia innemu podmiotowi Zamawiający), może odmówić zapłaty wynagrodzenia do wartości całego zamówienia częściowego.

#### § 10.

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, gdy wystąpi istotna zmiana okoliczności powodująca, że wykonanie umowy nie leży w interesie Zamawiającego czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy – odstąpienie od umowy w tym wypadku może nastąpić w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia od umowy, z winy Wykonawcy, gdy:
  - a) Wykonawca nie rozpoczął wykonywania przedmiotu zamówienia na rzecz Zamawiającego bez uzasadnionych przyczyn pomimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie,
  - b) Wykonawca, pomimo pisemnych upomnień realizuje przedmiot zamówienia przewidziany niniejszą umową w sposób inny od opisanego w umowie i Zapytaniu ofertowym przekazanym przez Zamawiającego.

„Lider Nowej Gospodarki”



**§ 11.**

Zmiana postanowień umowy może nastąpić wyłącznie z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci podpisanego aneksu.

**§ 12.**

Spory, które wynikną na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zleceniodawcy.

**§ 13.**

Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Zapytanie ofertowe,

Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy.

**Wykonawca**

**Zamawiający**