

Formularz ofertowy
do zapytania ofertowego nr ZO-36/17/BD

Miejscowość, data

Nazwa/Imię i Nazwisko Wykonawcy:

.....

Adres siedziby:

Adres do korespondencji:

NIP:

Regon:

Nr tel.:

Nr faksu:

Adres e-mail:

Osoba do kontaktu:

**CENTRUM ONKOLOGII –
INSTYTUT
im. Marii Skłodowskiej – Curie
ul. Wawelska 15B
02-034 Warszawa**

W odpowiedzi na zapytanie ofertowe z dnia.....2017 r. nr ZO-36/17/BD dotyczące świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami zawartymi w/w zapytaniu ofertowym za niższą cenę:

Cena brutto (z podatkiem VAT)	Opis zamówienia
...../osoba	1.Śniadania składające się z niżej wymienionych elementów, z tym że w każdym dniu kursu co najmniej 10% do 20% zestawów śniadaniowych stanowić będą posiłki wegetariańskie: 1) kawa – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń); 2) herbata – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona; 3) 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; 4) woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę; 5) co najmniej 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze co najmniej 200 g – nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce: przygotowana na różnego rodzaju pieczywie - min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda

	<p>zawierająca co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:</p> <p>a) ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc.,</p> <p>b) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc.,</p> <p>c) pasta lub oliwki, lub anchois, etc.;</p> <p>z tego 50% to kanapki wegetariańskie, Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym. Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser, pasta jajeczna etc).</p>
...../od osoby	2.Zupa: 300 ml na osobę
...../od osoby	<p>3. danie obiadowe, zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:</p> <p>a) min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,</p> <p>b) sztuka mięsa (min. 100 gram – bez sosu, z sosem – min. 120 gram) lub kotlet schabowy (min. 100 gram) lub ryba (z panierką min. 120 gram, bez panierki min. 100 gram) lub udko z kurczaka (min. 150 gram) lub gulasz - potrawka (min. 150 gram) lub kotlet mielony (min. 120 gram) lub kotlet sojowy (min. 150 gram) lub kotlet warzywny (min. 150 gram) lub kotlet jajeczny (min. 150 gram) lub gulasz sojowy (min. 150 gram) lub gulasz warzywny (min. 150 gram) lub potrawka z warzyw (min. 150 gram), etc.;surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;</p> <p>c) surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;</p> <p>1. lub inne danie obiadowe w jednej z form:</p> <p>a) makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g.) etc.,</p> <p>b) lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub mięsem i warzywami (min. 400 g.) etc.,</p> <p>c) ryba po grecku (min. 400 g.) etc.;</p> <p>d) risotto warzywne (min. 400 g.), etc.</p>
...../od osoby	<p>4 Deser typu:</p> <p>a) Ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.;</p> <p>b) kawa – min. 250 ml/os. podana w</p>

	<p>termosach (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń); herbata – min. 250 ml/os. podana w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona.</p>
<p>...../od osoby</p>	<p>5. Całodzienny serwis kawowy serwowany w sali szkoleniowej składającego się z:</p> <p>a) kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń); b) herbata – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona. Napoje mają być serwowane w termosach</p>
<p>...../od osoby</p>	<p>6. Świeże owoce (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę;</p>
<p>...../od osoby</p>	<p>7. Całodzienny serwis kawowy serwowany w sali szkoleniowej składającego się z:</p> <p>a) kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń); b) herbata – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona. Napoje mają być serwowane w termosach.</p> <p>Ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.;</p> <p>2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; lub woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;</p>
<p>kanapka cena szt.:</p>	<p>8. Co najmniej 2 rodzaje kanapek o łącznej gramaturze co najmniej 200 g – nie dopuszcza się przygotowywania kanapek na pieczywie tostowym oraz w bułce kajzerce: przygotowana na różnego rodzaju pieczywie - min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup: d) ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc., e) jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc., f) pasta lub oliwki, lub anchois, etc.;</p> <p>z tego 50% to kanapki wegetariańskie,</p>

	Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym. Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser, pasta jajeczna etc).
...../od osoby	9. Inne danie śniadaniowe – sałatki– min.100g/os.
...../szt.	10. tartinki
...../szt.	11. szaszłyki koktajlowe,
...../od osoby	12. muszle makaronowe nadziewane sałatką 4 szt na osobę,
...../szt.	13.jajka faszerowane,
...../szt.	14. babeczki koktajlowe nadziewane, roladki nadziewane,
...../od osoby	15. twarożki, pasty – min. 100g/os.
...../szt.	16. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.;
...../szt.	17. woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;
Łączna cena brutto (z podatkiem VAT): 	(Podsumowanie 17 powyższych pozycji)

Łączna wartość słownie

brutto:.....

Termin ważności oferty: 60 dni od daty złożenia oferty

W załączeniu :

- aktualny odpis z rejestru KRS lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej
- oświadczenia wykonawcy
- referencje

(MIEJSCOWOŚĆ, DATA)

(PIECZ ĘĆ I PODPIS)

UMOWA nr

Zawarta w dniur. w Warszawie

pomiędzy:

Centrum Onkologii Instytutem im. Marii Skłodowskiej - Curie z siedzibą: 02-034 Warszawa, ul. Wawelska 15B, wpisanym do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000144803, NIP 525 -000-80-57, Regon 000288366, zwanym dalej „Zamawiającym”, w imieniu którego działa:

.....
a

....., zwanym dalej „Wykonawcą”, imieniu którego działa:

w wyniku wyboru oferty Wykonawcy w związku z przeprowadzonym postępowaniem w trybie zapytania ofertowego nr ZO 36/17/BD, do którego nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.) z uwagi na wartość zamówienia zgodnie z art. 4 pkt 8 ww. ustawy.

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Na podstawie niniejszej Umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Usługi cateringowe podczas Kursów szkoleniowych, na zasadach i warunkach określonych w dalszej części Umowy, a Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy należną cenę za wykonanie przedmiotu Umowy, na zasadach opisanych w dalszych postanowieniach Umowy.
2. Wykonawca wykona Usługi cateringowe zgodnie z wymaganiami, o których mowa w Załączniku nr 1 do Umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do poddania się kontroli dokonywanej przez Zamawiającego a Zamawiający ma prawo do wglądu we wszystkie dokumenty związane z realizacją Umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo wyboru dowolnej liczby pozycji z tabeli z Załącznika nr 1 do Umowy

§ 2

WARUNKI REALIZACJI PRZEDMIOTU UMOWY

1. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usług cateringowych sukcesywnie, w terminach Kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego, na podstawie każdorazowo składanego Zamówienia cateringu, w okresie 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wykorzystania kwoty
2. Zamówienie cateringu będzie każdorazowo przekazywane Wykonawcy drogą elektroniczną lub za pośrednictwem faksu, nie później niż na 3 Dni Roboczych przed terminem rozpoczęcia Kursu szkoleniowego. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia kilku Kursów szkoleniowych w jednym terminie i w różnych lokalizacjach.
3. Zamawiający może dokonać zmiany terminu lub miejsca świadczenia Usługi cateringowej, określonych w Zamówieniu cateringu, nie później niż na 2 Dni Robocze przed terminem rozpoczęcia Kursu szkoleniowego.
4. Liczba osobodni będzie formułowana przez Zamawiającego na podstawie listy obecności, podpisywanej własnoręcznie przez uczestników, każdego dnia Kursu. Listę obecności uczestników Kursu przygotowuje i przechowuje Zamawiający, Wykonawca upoważniony jest do wglądu w listę obecności i może żądać od Zamawiającego pisemnego potwierdzenia liczby uczestników w danym dniu.
5. Rzeczywista liczba uczestników Kursu może być mniejsza od planowanej liczby uczestników określonej w Zamówieniu cateringu, a Zamawiający zapłaci jedynie za rzeczywistą liczbę Osobodni świadczenia usługi. W przypadku kursów dłuższych niż jeden dzień, po zakończeniu pierwszego dnia Kursu i w porozumieniu z upoważnionym przedstawicielem Zamawiającego, Wykonawca uprawniony jest do dostosowania zakresu świadczonej Usługi cateringowej do rzeczywistej liczby uczestników, którzy biorą udział w danym Kursie.
6. Odbiór zrealizowanej Usługi cateringowej nastąpi po jej wykonaniu w ostatnim dniu Kursu szkoleniowego, podczas którego była świadczona.

§ 3

Wartość przedmiotu zamówienia

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić za wykonany i odebrany przedmiot Umowy cenę za poszczególne posiłki zgodnie z ofertą stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy.
2. W cenie jednostkowej mieszczą się wszelkie koszty realizacji przedmiotu umowy, w tym w szczególności koszty Usługi cateringowej, żywności, jej dostawy, transportu, rozładunku, opakowania, czynności związanych z przygotowaniem usługi, ubezpieczenie, a także należne opłaty wynikające z polskiego prawa podatkowego oraz inne koszty poniesione przez Wykonawcę w związku z realizacją przedmiotu Umowy.
3. Wykonawca zobowiązany jest do przekazywania Zamawiającemu faktur za każdą wykonaną i odebraną Usługę cateringową w terminie do 7 dni licząc od dnia dokonania odbioru tej usługi przez Zamawiającego.
4. Płatność należności za wykonanie przedmiotu Umowy dokonywana będzie w wysokości stanowiącej iloczyn liczby Osobodni oraz wyliczonej zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy ceny jednostkowej brutto za jeden dzień świadczenia Usługi cateringowej dla jednego uczestnika Kursu.
5. Wykonawca będzie wystawiać faktury, z uwzględnieniem stawki podatku od towarów i usług zgodnie z przepisami obowiązującymi w dniu wystawienia faktury dla Zamawiającego z wyszczególnieniem w treści faktury numeru i terminu Kursu, na którym świadczono Usługę cateringową.
6. Płatność należności na podstawie faktur następować będzie przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy potwierdzony na fakturze, w terminie do 30 dni licząc od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury .
7. Błędnie wystawiona faktura może skutkować naliczeniem ponownego 30-dniowego terminu płatności od daty otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.

§ 4

KARY UMOWNE

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy lub jej części, Wykonawca zobowiązuje się zapłacić Zamawiającemu kary umowne w kwocie odpowiadającej:
 - 1) 10% wartości brutto przedmiotu Umowy w przypadku gdy Zamawiający odstąpi od Umowy lub jej części lub rozwiąże Umowę z powodu okoliczności, za które odpowiedzialność spoczywa na Wykonawcy, bez względu na wartość niezrealizowanej części Umowy;
 - 2) 30% wartości brutto Usługi cateringowej w danym dniu jej świadczenia, ustalonej na podstawie liczby uczestników Kursu, dla których była świadczona usługa w tym dniu oraz ceny wyliczonej zgodnie z załącznikiem nr 2 do umowy, w przypadku nieterminowego świadczenia tej usługi, w szczególności gdy Wykonawca opóźnił się w świadczeniu Usługi cateringowej, tj. w dostawie serwisu śniadaniowego lub kawowego lub dostawie obiadu, o więcej niż 1 (jedną) godzinę;
 - 3) 50% wartości brutto Usługi cateringowej w danym dniu jej świadczenia, ustalonej na podstawie liczby uczestników Kursu, dla których była świadczona usługa w tym dniu oraz ceny wyliczonej zgodnie z Załącznikiem nr 2 do umowy, w przypadku nienależytego wywiązywania się z obowiązków umownych, w szczególności za:
 - a) dostarczenie posiłku niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia lub z wybranym przez Zamawiającego numerem Menu obiadowego wskazanym w Zamówieniu cateringu, serwowania zimnych dań, które powinny być podawane na gorąco, dostarczenie nieświeżych posiłków, bez względu na liczbę posiłków, których nienależyte wykonanie dotyczy,
 - b) podanie posiłków na uszkodzonej lub niewysterylizowanej zastawie, bez względu na liczbę posiłków, których nienależyte wykonanie dotyczy,
 - c) używanie uszkodzonej lub niewysterylizowanej bielizny gastronomicznej;
 - 4) ilorazowi wartości brutto Usługi cateringowej, ustalonej na podstawie Zamówienia cateringu, i liczby dni Kursu szkoleniowego, na którym świadczona jest Usługa cateringowa, za każdy dzień niezapewnienia cateringu dla wszystkich uczestników Kursu szkoleniowego w liczbie wskazanej w Zamówieniu cateringu, a począwszy od drugiego dnia Kursu szkoleniowego.
2. Kary, o których mowa w ust. 1 pkt 1-4 naliczane są osobno za każdy dzień nienależycie świadczonej Usługi cateringowej.
3. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli Wykonawca nie wykonuje, bądź nienależycie wykonuje pozostałe zobowiązania Umowy, niewymienione w ust. 1.
4. Zamawiający może potrącać naliczone kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.

§ 5
ZMIANY UMOWY

1. W okresie obowiązywania Umowy Zamawiający nie przewiduje możliwości zmiany ceny jednostkowej brutto bez względu na zmiany obowiązujących przepisów, w szczególności określających ustawowe stawki podatku od towarów i usług, wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę albo zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne.
2. Nie stanowią zmiany Umowy w rozumieniu art. 144 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych zmiany:
 - 1) danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną Umowy, w szczególności zmiana numeru rachunku bankowego;
 - 2) danych teleadresowych;
 - 3) danych rejestrowych;
 - 4) będące następstwem sukcesji uniwersalnej po jednej ze stron Umowy.

§ 6
FORMY I TRYB ROZWIĄZANIA UMOWY

1. Oprócz przypadków odstąpienia od Umowy wskazanych w Kodeksie Cywilnym oraz w art. 145 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiającemu przysługuje prawo rozwiązania Umowy lub jej części z ważnych powodów, ze skutkiem natychmiastowym lub z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia – według wyboru Zamawiającego. Za ważne powody uważa się przypadki gdy:
 - 1) Wykonawca co najmniej 3 (trzy) razy nieterminowo świadczył Usługi cateringowe, w szczególności w zakresie przygotowania i dostawy serwisu śniadaniowego lub kawowego lub dostawy obiadu, bez względu na czas trwania opóźnienia;
 - 2) Wykonawca spóźnił się więcej niż 4 (cztery) godziny z realizacją Usługi cateringowej, w szczególności w zakresie dostawy serwisu śniadaniowego lub kawowego lub dostawy obiadu, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego;
 - 3) Wykonawca co najmniej 3 (trzy) razy nienależycie świadczył Usługę cateringową, w szczególności poprzez dostarczenie posiłku niezgodnego z opisem przedmiotu zamówienia lub z numerem Menu obiadowego wskazanym w Zamówieniu cateringu, serwowania zimnych dań, które powinny być podawane na gorąco, dostarczenie nieświeżych posiłków, bez względu na liczbę posiłków, których nienależyte wykonanie dotyczy;
 - 4) Wykonawca powierzył wykonanie Umowy osobie trzeciej lub rozszerzył zakres podwykonawstwa poza wskazany w ofercie bez zgody Zamawiającego i nie zmienił sposobu realizacji Umowy mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu;
 - 5) Wykonawca nie realizuje przedmiotu Umowy zgodnie z Umową lub nienależycie wykonuje swoje zobowiązania umowne i nie zmienił sposobu realizacji Umowy mimo wezwania go do tego przez Zamawiającego w terminie określonym w tym wezwaniu.
2. Wykonawcy przysługuje prawo rozwiązania Umowy wyłącznie z ważnego powodu z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia. Za ważny powód uważa się wyłącznie zwłokę Zamawiającego w dokonaniu płatności należności na podstawie faktur, wynoszącą co najmniej 60 dni.
3. Odstąpienie od Umowy lub jej niezrealizowanej części lub rozwiązanie Umowy wymaga złożenia oświadczenia w formie pisemnej pod rygorem nieważności i jest skuteczne:
 - 1) z dniem doręczenia go drugiej Stronie – w przypadku odstąpienia od Umowy lub jej rozwiązania ze skutkiem natychmiastowym przez Zamawiającego;
 - 2) z ostatnim dniem miesiąca, w którym upływa okres wypowiedzenia liczony od dnia doręczenia oświadczenia o wypowiedzeniu Umowy drugiej Stronie – w przypadku rozwiązania Umowy z zachowaniem okresu wypowiedzenia.
4. Oświadczenie o odstąpieniu od Umowy lub rozwiązaniu Umowy zostanie złożone w siedzibie Strony za pokwitowaniem lub przesłane na adres siedziby Strony. Korespondencję odebraną lub nieodebraną a nadaną listem poleconym za pośrednictwem operatora wyznaczonego i zwróconą z powodu braku możliwości jej doręczenia uważa się za skutecznie doręczoną.

§ 7 PODWYKONAWCY

Wykonawca nie może powierzyć w całości, ani w części wykonania zamówienia osobom trzecim bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności, z wyjątkiem zakresu wskazanego w ofercie Wykonawcy.

§ 8 Obowiązki Wykonawcy

Wykonawca zobowiązuje się do:

1. stosowania urozmaiconego menu obiadowego, uwzględniającego zalecenia żywieniowe dotyczące prawidłowej diety dla osób dorosłych ze szczególnym uwzględnieniem diety zapobiegającej chorobom układu krążenia i chorobom nowotworowym – na 7 dni przed rozpoczęciem świadczenia usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Zamawiającemu do akceptacji powyższe menu zawierające propozycję co najmniej 10 różnych zestawów obiadowych;

2. serwowania na danym kursie kilkudniowym codziennie innych potraw obiadowych i deserów;

3. transportu przedmiotu zamówienia oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia zbiorowego, w sposób estetyczny;

4. odpowiedniego przygotowania miejsca, w którym będzie świadczona usługa, w zakresie niezbędnym do jej realizacji oraz zapewnienia obsługi na właściwym poziomie, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie zasadami;

5. zapewnienia na życzenie Zamawiającego, stołów bufetowych i parawanów do oddzielenia pomieszczenia, w którym wydawany jest catering;

6. dostarczania świeżych, nieprzeterminowanych produktów żywnościowych, o właściwej temperaturze; do spożycia (np. gorąca herbata, kawa, dania obiadowe);

7. zapewnienia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. odpowiedniej liczby obrusów, serwetek, termosów do serwisu kawowego oraz serwisu do kawy i herbaty, filiżanek, szklaneczek na soki i wodę, talerzy na kanapki i ciasteczka, talerzyków, sztućców, itp.) - Zamawiający nie dopuszcza zastosowanie jednorazowych sztućców, talerzyków, talerzy, plastikowych salatek, miseczek itp. ani pojemników jednorazowych;

8. dostarczenia posiłków obiadowych w podgrzewaczach i serwowania ich na miejscu wraz z odpowiadającą im liczbą sztućców i talerzy;

9. serwowania serwisu kawowego na sali wykładowej, do której Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć wszelkie wymagane produkty i akcesoria;

10. oznakowania dań wegetariańskich;

11. przestrzegania składu i wielkości posiłków zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku;

12. Wykonawca bez zgody Zamawiającego nie może zabrać niewykorzystanych butelek z wodą lub sokiem oraz jedzenia;

13. bieżącego usuwania brudnych naczyń oraz odpadów, a następnie wywozu odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa oraz uprzątnięcia pomieszczeń i doprowadzenie do stanu pierwotnego w zakresie dotyczącym świadczenia usługi przez Wykonawcę;

14. w razie powstałych szkód leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązuje się do natychmiast powiadomienia o tym zdarzeniu Zamawiającego i w czasie najkrótszym Wykonawca naprawia szkody.

§ 9 OBOWIĄZKI ZAMAWIAJĄCEGO

Zamawiający zobowiązuje się do:

1. udostępnienia pomieszczenia do realizacji usługi cateringowej 45 minut przed planowaną godziną realizacji Kursu szkoleniowego;
2. udostępnienia pomieszczenia (jeżeli istnieje taka możliwość) do przechowywania stołów, obrusów i innych materiałów potrzebnych na kolejne dni realizacji Kursów szkoleniowych pod warunkiem, że odpowiedzialność za pozostawione rzeczy ponosi Wykonawca;
3. pokazania na 5 dni przed planowaną datą Kursu szkoleniowego pomieszczenia lub miejsca w którym zostanie zrealizowana usługa cateringowa;
4. udostępnienia bezpłatnego wjazdu na parking w dniu realizacji Zamówienia.

§ 11

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca nie może bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego przenosić na osoby trzecie praw i obowiązków wynikających z umowy, w tym wierzytelności przysługujących mu na podstawie niniejszej umowy, w szczególności na podstawie umowy przelewu wierzytelności, umowy poręczenia, umowy zastawu, ani żadnej innej podobnej umowy, wskutek której dochodzi do przeniesienia kwoty wierzytelności, w tym również do zarządzania i administrowania wierzytelnością.
2. Strony zobowiązane są do wzajemnego powiadamiania się o zmianie ich danych wskazanych w komparycji Umowy, pod rygorem uznania korespondencji wysłanej na dotychczasowe dane za skutecznie doręczoną.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć pomiędzy Stronami przy realizowaniu przedmiotu Umowy lub z nią związane, w przypadku braku możliwości ich polubownego rozwiązania, będą rozpatrywane przez Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Wszystkie dokumenty wymienione w niniejszej Umowie, zarówno nazwane jak i nienazwane załącznikami, stanowią integralną część Umowy.
5. Niniejsza Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, a dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający.

za Zamawiającego:

za Wykonawcę:

.....

.....

Załącznik do oferty dot. Zapytania Ofertowego nr ZO /17/KK

Oświadczenia Wykonawcy:

W imieniu(nazwa lub imię i nazwisko wykonawcy)

- § **Oświadczam, że cena brutto obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu zamówienia.**
- § **Oświadczam, że złożona przeze mnie oferta spełnia wszystkie wymagania Zamawiającego zawarte w Zapytaniu ofertowym.**
- § **Oświadczam, że uzyskałem od Zamawiającego wszelkie informacje niezbędne do rzetelnego sporządzenia niniejszej oferty.**
- § **Oświadczam, że uznaję się za związanego treścią złożonej oferty przez okres 60 dni od daty złożenia oferty.**
- § **Oświadczam, że dysponuję osobami zdolnymi do wykonania przedmiotu zamówienia, posiadającymi niezbędną wiedzę, umiejętności i doświadczenie.**
- § **Oświadczam, że nie mam powiązań kapitałowych ani osobowych z Zamawiającym (w tym z osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w jego imieniu czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru oferty)¹.**

(MIEJSCOWOŚĆ, DATA)

(PIECZ ĘĆ I PODPIS)

¹ Wzajemne powiązania polegają 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.