

(pieczęć Wykonawcy)

FORMULARZ OFERTOWY

Dotyczy: świadczenia usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego.

OFERTĘ SKŁADA:

Nazwa Wykonawcy	
<u>wpisany do:</u>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy</u> pod nr KRS• <u>lub do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej</u>
NIP	
REGON	
Adres:	
Telefon:	
Fax:	
e-mail:	
Osoba do kontaktów: e-mail, telefon	
To małe/średnie przedsiębiorstwo	TAK/NIE* (odpowiednie skreślić)

II. OFERTA WYKONAWCY

My, niżej podpisani, niniejszym oświadczamy, co następuje: oferujemy, zgodnie z wymaganiami zawartymi w Zapytaniu Ofertowym (dalej: ZO) oraz postanowieniami projektu umowy wykonanie przedmiotu zamówienia na kwotę:

Cena brutto PLN	Opis przedmiotu zamówienia
..... zł/od osoby	<p>1. <u>Śniadania</u> składające się z niżej wymienionych elementów, z tym że w każdym dniu kursu co najmniej 10% do 20% zestawów śniadaniowych stanowić będą posiłki wegetariańskie:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. kawa – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, mleczko – bez ograniczeń); b. herbata – min. 250 ml/os. podane w termosach (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona; c. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; d. woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę; e. 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: <ul style="list-style-type: none"> Ü ser żółty lub twaróg, lub wędlina, lub tosoś, etc., Ü jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc., Ü pasta lub oliwki, lub anchois, etc.; <p>z tego 50% to kanapki wegetariańskie,</p> <p><u>Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym.</u></p> <p><u>Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser, pasta jajeczna etc).</u></p>
..... zł/od osoby	<p>2. <u>Zupa</u>: 300 ml na osobę</p>
..... zł/od osoby	<p>3. <u>Danie obiadowe</u> zawierające co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:</p> <p>min. 250 gram: ziemniaków lub ryżu lub makaronu lub kaszy lub klusek śląskich, etc.,</p> <p>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>surówka (min. 100 gram) lub warzywa gotowane (min. 150 gram), etc.;</p>

	<p><u>lub inne danie obiadowe w jednej z form:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> makaron z sosem i z mięsem (np. carbonara, bolognese, z kurczakiem) (min. 400 g.) etc., lasagne z sosem bolońskim i mięsem lub z warzywami lub mięsem i warzywami (min. 400 g.) etc., ryba po grecku (min. 400 g.) etc.; risotto warzywne (min. 400 g.), etc.
..... zł/od osoby	<p>4. <u>Deser typu:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.; kawa – min. 250 ml/os. podana w 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.
..... zł/od osoby	<p>5. <u>Całodzienny serwis kawowy</u> serwowany w sali szkoleniowej składającego się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń); herbata – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona. <p style="text-align: center;"><u>Napoje mają być serwowane w termosach</u></p>
..... zł/od osoby	<p>6. <u>Świeże owoce</u> (co najmniej 2 rodzaje) typu jabłka, banany, pomarańcze, gruszki – 1 szt. owocu na osobę.</p>
..... zł/od osoby	<p>7. <u>Całodzienny serwis kawowy</u> serwowany w sali szkoleniowej składającego się z:</p> <ol style="list-style-type: none"> kawa – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, mleczko - bez ograniczeń); herbata – min. 250 ml/os. (dodatki: cukier, cytryna - bez ograniczeń) – do wyboru różne rodzaje herbat, w tym czarna i zielona. <p style="text-align: center;"><u>Napoje mają być serwowane w termosach.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> ciasto domowe, bez kremów i polew cukrowych lub sałatka owocowa lub mus owocowy lub owoce świeże, etc. - min. 200 g/os.; dwa rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.; lub woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;
.....zł kanapka cena szt.	<ol style="list-style-type: none"> 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

	<p>różnego rodzaju pieczywie - min. 50% na pieczywie pełnoziarnistym lub razowym, każda zawierająca co najmniej 3 składniki, po jednym z niżej wymienionych grup:</p> <p>§ ser żółty lub twarożek, lub wędlina, lub łosoś, etc., § jajko lub pomidor, lub ogórek świeży/kiszony, etc., § pasta lub oliwki, lub anchois, etc.;</p> <p>z tego 50% to kanapki wegetariańskie,</p> <p><u>Nie dopuszcza się smarowania kanapek margaryną ani innego rodzaju tłuszczem utwardzonym.</u></p> <p>Opakowanie kanapki musi zawierać informację na temat podstawowych składników (szynka, ser, pasta jajeczna etc).</p>
..... zł/od osoby	8. Inne danie śniadaniowe – sałatki– min.100g/os.
..... zł/szt.	9. tartinki
..... zł/szt.	10. szaszłyki koktajlowe
..... zł/od osoby	11. muszle makaronowe nadziewane sałatką 4 szt na osobę,
..... zł/szt.	12.jajka faszerowane,
.....zł /szt.	13. babeczki koktajlowe nadziewane, roladki nadziewane,
..... zł /od osoby	14. twarożki, pasty – min. 100g/os.
.....zł/szt.	15. 2 rodzaje soków 100% – min. 250 ml/os.;
.....zł/szt.	16. woda mineralna (niegazowana i gazowana) w butelkach min. 0,25 l - po jednej na osobę;

Razem wartość zamówienia:

Wartość netto PLN:.....(słownie:.....)

Wartość brutto PLN: :.....(słownie:.....)

Oświadczamy, że w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia.

III. Oświadczenia

1. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze ZO i nie wnosimy do niego żadnych zastrzeżeń. Tym samym zobowiązujemy się do spełnienia wszystkich warunków zawartych w ZO.
2. Oferujemy termin płatności dni od daty otrzymania faktury, po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia.
3. Oświadczamy, że akceptujemy projekt umowy. Jednocześnie zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty podpisać umowę bez zastrzeżeń, w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.

Termin realizacji zamówienia – 12 m-cy od daty zawarcia umowy

5. Oświadczamy, że osoby bezpośrednio uczestniczące w realizacji zamówienia posiadają doświadczenie i kwalifikacje gwarantujące należyte i fachowe wykonywanie zamówienia. Oświadczamy, że złożona oferta jest ważna przez 60 dni od dnia składania ofert.
6. Informujemy, że zamierzamy* / nie zamierzamy* powierzyć części zamówienia podwykonawcom (jeżeli TAK, należy wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zostanie powierzone podwykonawcom):

- 1)
- 2)

7. Informacje zawarte na stronach stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane przez Zamawiającego.
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu (jeśli nie dotyczy skreślić).

¹⁾ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

9. Osobą/osobami upoważnionymi do reprezentowania naszej firmy przy ewentualnym podpisaniu umowy w sprawie udzielenia niniejszego zamówienia będą:

.....
/imię, nazwisko, pełniona funkcja/

10. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.

11. Załącznikami do niniejszego formularza stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1/.....
- 2/.....
- 3/

.....
Miejscowość i data

.....
*Czytelny podpis osób uprawnionych do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
lub pieczętka wraz z podpisem*

[pieczęć firmowa]

W Y K A Z U S Ł U G

Dotyczy: Zapytania Ofertowego na świadczenie usług cateringowych podczas kursów szkoleniowych organizowanych przez Zamawiającego.

.....

.....

.....

(nazwa i adres Wykonawcy)

przedstawiam wykaz wykonanych usług, w okresie ostatnich dwóch lat przed upływem terminu składania ofert:

L.p.	Przedmiot usługi	Wartość brutto usługi (PLN)	Termin realizacji usług		Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana
			Data rozpoczęcia	Data zakończenia	

data.....

.....

...
czytelny podpis lub podpis z pieczęcią imienną osoby/osób
upoważnionej/upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy

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, do którego nie stosuje się ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.) z uwagi na wartość zamówienia zgodnie z art. 4 pkt 8 ww. ustawy.

o następującej treści:

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Na podstawie niniejszej Umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Usługi cateringowe podczas Kursów szkoleniowych prowadzonych przez Zamawiającego, 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. 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 2 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 Robocze przed terminem rozpoczęcia Kursu szkoleniowego.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość przeprowadzenia kilku Kursów szkoleniowych w jednym terminie i w różnych lokalizacjach.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

7. 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 nienależyte świadczonej Usługi cateringowej.
3. Zamawiający ma prawo żądać od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli Wykonawca nie wykonuje, bądź nienależyte wykonuje pozostałe zobowiązania Umowy, niewymienione w ust. 1.

4. Zamawiający może potrącać naliczone kary umowne z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za wszelkie szkody spowodowane jego działaniem lub zaniechaniem.

§ 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 nienależycie 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 powstających 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;

§ 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;

§ 10
Cesja i poufność

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego, w szczególności na podstawie umowy przelewu wierzytelności, umowy poręczenia, umowy zastawu ani żadnej innej podobnej umowy, wskutek której dochodzi do przeniesienia praw i obowiązków Wykonawcy na osobę trzecią, w tym do zarządzania i administrowania wierzytelnością Wykonawcy.
2. Czynność dokonana z naruszeniem ust. 1 jest nieważna.
3. Strony zobowiązują się do utrzymania w tajemnicy, nie ujawniania, nie publikowania, nie przekazywania, nie udostępniania w żaden inny sposób osobom trzecim jakichkolwiek danych o transakcjach stron, jak również:
 - 3.1. informacji dotyczących, podejmowania przez jedną ze stron czynności w toku realizacji niniejszej umowy,
 - 3.2. informacji stanowiących tajemnice stron w rozumieniu Ustawy z dnia z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji,
 - 3.3. innych informacji prawnie chronionych, które uzyskają w związku z realizacją niniejszej umowy, bez względu na sposób i formę ich utrwalenia lub przekazania, o ile informacje nie są powszechnie znane, bądź obowiązek ich ujawnienia nie wynika z obowiązujących przepisów prawa.
4. Obowiązkiem zachowania poufności nie jest objęty fakt jej zawarcia umowy ani jej treść w zakresie określonym obowiązującymi przepisami prawa.
5. Każdej ze stron może ujawnić informacje poufne z ograniczeniami wynikającymi z przepisów prawa - członkom swoich władz, kancelariom prawnym, firmom audytorskim, pracownikom organów nadzoru w takim zakresie jakim będzie to niezbędne do wypełnienia przez nią zobowiązań wynikających z innej ustawy.
6. Strony zobowiązują się do ochrony poufnych materiałów i informacji, udostępnionych przez drugą stronę w celu prowadzenia działań wynikających z niniejszej umowy, i nie wykorzystywania ich przeciwko interesom drugiej strony.
7. Zobowiązania określone w niniejszym paragrafie wiążą Strony w czasie obowiązywania niniejszej Umowy oraz po jej rozwiązaniu lub wygaśnięciu .
8. W przypadku ujawnienia informacji poufnej wbrew powyższym postanowieniom, Wykonawca ponosi odpowiedzialność odszkodowawczą za szkodę wyrządzoną Zamawiającemu wskutek ujawnienia informacji poufnej.

§ 11

Przetwarzanie danych osobowych i obowiązek informacyjny*

1. Administratorem danych osobowych osób działających w imieniu Wykonawcy, jego pracowników lub zleceniobiorców, w tym podwykonawców) jest Wykonawca a osób działających w imieniu Zamawiającego, jego pracowników lub zleceniobiorców – Zamawiający.
2. Dane kontaktowe do Inspektora Ochrony Danych Osobowych u Zamawiającego –adres e-mail: oid.@coi.pl, u Wykonawcy – adres: e-mail:
3. Każdy Administrator danych osobowych jest zobowiązany przetwarzać dane osobowe zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w szczególności Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119, s.1) (RODO) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. – o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1000)
4. Każdy Administrator danych osobowych jest zobowiązany posiadać prawo do powierzenia przetwarzania danych osobowych na potrzeby niniejszej umowy - przez cały okres jej realizacji oraz przez czas niezbędny do realizacji uprawnień każdej ze stron wynikających z tej umowy.
Lub

Każdy z Administratorów danych osobowych oświadcza, że posiada zgody osób, na powierzenie przetwarzania ich danych osobowych zamawiającemu/Wykonawcy na potrzeby niniejszej umowy - przez cały okres jej obowiązywania oraz przez czas niezbędny do realizacji uprawnień każdej ze stron wynikających z tej umowy.

5. Wykonawca i Zamawiający przetwarzając będą powierzone im do przetwarzania dane osobowe wyłącznie w związku i na potrzeby realizacji niniejszej umowy .
6. Postawa prawna przetwarzania danych osobowych- uzasadniony interes Zamawiającego lub uzasadniony interes Wykonawcy.
7. Powierzone przez Administratora dane osobowe nie są i nie będą udostępniane innym odbiorcom poza przypadkami, gdy taki obowiązek wynika z przepisów powszechnie obowiązującego prawa lub została na to wyrażona zgoda osoby, której dane dotyczą .
8. Każdy Administrator zobowiązany jest do zabezpieczenia za pomocą odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych powierzonych Danych Osobowych przed ich utratą, udostępnieniem osobom nieupoważnionym, uszkodzeniem lub zniszczeniem, oraz nieuprawnionym zbieraniem, udostępnianiem, usuwaniem, zmianą, utwaleniem, przechowywaniem lub opracowywaniem.
9. Każdy z Administrator jest zobowiązany do poinformowania osób, których dane przekazał na potrzeby wykonania niniejszej umowy o prawie dostępu do danych osobowych oraz prawie ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawie wniesienia sprzeciwu, o ile jest to zgodne z przepisami powszechnie obowiązującego prawa oraz o prawie do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uzna, iż przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
10. Powierzone do przetwarzania przez Administratora dane osobowe będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.

Obowiązek informacyjny*

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy, dalej zwanych „danymi osobowymi” jest Centrum Onkologii-Instytut im. Marii Skłodowskiej- Curie z siedzibą w Warszawie, dalej „Administrator” .
2. Dane osobowe przetwarzane będą przez Administratora jedynie w celu realizacji Umowy.
3. Dane osobowe nie są i nie będą udostępniane innym odbiorcom poza przypadkami, gdy taki obowiązek wynika z przepisów powszechnie obowiązującego prawa lub została na to wyrażona zgoda Wykonawcy.
4. Dane osobowe będą przechowywane przez okres obowiązywania Umowy oraz okres 5 lat od dnia wygaśnięcia lub rozwiązania Umowy, chyba że powszechnie obowiązujące przepisy prawa wymagają przechowywania danych osobowych przez czas dłuższy.
5. Wykonawca posiada prawo dostępu do danych osobowych oraz prawo żądania ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo wniesienia sprzeciwu, o ile jest to zgodne z przepisami powszechnie obowiązującego prawa.
6. Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych gdy uznają, iż przetwarzanie ich danych osobowych narusza przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
7. Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.

§ 12 Siła wyższa

1. W przypadku, gdy okoliczności „siły wyższej” uniemożliwiają wykonanie jakichkolwiek ze zobowiązań umownych którejkolwiek ze Stron umowy, określony termin wykonania zobowiązań umownych będzie opóźniony na czas trwania okoliczności „siły wyższej” oraz odpowiednio o czas trwania jej skutków.
2. Jako okoliczności siły wyższej rozumie się wydarzenia i okoliczności nadzwyczajne, nieprzewidywalne i niezależne od Stron umowy.
3. W przypadku, gdy którakolwiek ze Stron nie jest w stanie wywiązać się ze swych zobowiązań umownych w związku z okolicznościami „siły wyższej” winna o tym poinformować drugą Stronę w formie pisemnej w terminie do 14 (czternastu) dni od daty powzięcia wiadomości o zaistnieniu okoliczności „siły wyższej”.
4. Gdy okoliczności „siły wyższej”, uniemożliwiają jednej ze Stron umowy wywiązać się z zobowiązań umownych przez okres dłuższy niż 1 (jeden) miesiąc, Strony umowy mogą rozwiązać umowę w całości lub w części. W przypadku rozwiązania umowy z tej przyczyny, jej wykonanie i końcowe rozliczenie będzie być uzgodnione przez Strony umowy.

§ 13

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Strony zobowiązane są do wzajemnego powiadamiania się o zmianie ich danych wskazanych w komparcji Umowy, pod rygorem uznania korespondencji wysłanej na dotychczasowe dane za skutecznie doręczoną.
2. 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.
3. Wszystkie dokumenty wymienione w niniejszej Umowie, zarówno nazwane jak i nienazwane załącznikami, stanowią integralną część Umowy.
4. Niniejsza Umowa została sporządzona w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje Wykonawca, a dwa egzemplarze otrzymuje Zamawiający.

za Zamawiającego:

za Wykonawcę:

.....

.....

