

Załącznik nr 1

Przygotowanie i dostarczenie cateringu (przerwa kawowa i ciepły posiłek) na szkolenia dla nauczycieli realizowane w ramach projektu pt. " Razem odkryjemy świat programowania – szkolenia dla nauczycieli i uczniów z podregionu lubelskiego" w okresie październik 2017 – luty 2018 współfinansowanych przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa nr 3 „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa” Działanie nr 3.2 „Innowacyjne rozwiązania na rzecz aktywizacji cyfrowej”.

Opis przedmiotu zamówienia:

1. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) Przygotowania maksymalnie 240 zestawów (48 uczestników x 5 spotkań) dla maksymalnie 48 uczestników na szkolenia (**1 zestaw = przerwa kawowa + ciepły posiłek dla 1 osoby**). Uczestnicy szkoleń zostali podzieleni na grupy – zgodnie ze szczegółowym podziałem poniżej – wskazana liczba nauczycieli jest maksymalną liczbą, ostateczną liczbę nauczycieli Zamawiający wskaże na 7 dni przed rozpoczęciem szkolenia. Zamawiający dopuszcza składanie ofert na jedną lub więcej części (grup).
 - b) Dowozu zestawów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego. Orientacyjne miejsca dostaw zostały wskazane poniżej. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania zmiany miejsca dostawy w odległości nie większej niż 25 kilometrów od wskazanego poniżej miejsca dostawy. Ostateczny termin, godzinę i miejsce dostawy Zamawiający wskaże na 5 dni przed realizacją zamówienia.
 - c) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania kilku szkoleń (kilka części zgodnie z podziałem poniżej) jednocześnie, w ciągu jednego dnia, w różnych miejscach i salach.
 - d) Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby zestawów i osobodni szkoleniowych oraz liczby usług cateringowych. Podane w opisie ilości zestawów i uczestników są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania
 - e) Świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
 - f) Przygotowania posiłków zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2015 r. poz. 594 ze zm.) oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy
 - g) Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
 - h) Zapewnienia werników z gorącą wodą,
 - i) Estetycznego podawania posiłków.
 - j) Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.



3. Poprzez serwis kawowy należy rozumieć zapewnienie uczestnikom szkolenia co najmniej: gorącej wody, kawy rozpuszczalnej, herbaty w torebkach, mleka do kawy, cukru, cytryny, wody mineralnej gazowanej i niegazowanej (min. 0,5 litra na 1 osobę), kruche ciastka (min. 3 rodzaje w tym jedno z czekoladą, łączna min. waga 100 gram na 1 osobę). Serwis kawowy winien być przygotowany w sposób estetyczny na min. 15 minut przed rozpoczęciem zajęć w danym dniu i być dostępny dla uczestników przez cały dzień szkoleniowy (z koniecznością ewentualnego uzupełnienia gorącej wody, kawy, herbaty oraz wody gazowanej i niegazowanej). Wykonawca zobowiązany jest zapewnić odpowiedniej wielkości stół cateringowy nakryty obrusem, serwetki, czyste sztućce wielokrotnego użytku (łyżeczki do kawy/herbaty) oraz kubeczki jednorazowego użytku dostosowane do temperatury gorących i zimnych napojów).
4. Poprzez gorący posiłek należy rozumieć obiad składający się z dwóch dań, tj.: zupy i drugiego dania. Pierwsze danie stanowi: zupa – porcja min. 300 gram/os.. Zupa powinna być sporządzana na wywarze mięsno-warzywnym. Drugie danie stanowi: danie o gramaturze co najmniej 550 gram/os., składające się z mięsa lub ryby (filet) podawane razem z surówką lub gotowanymi warzywami oraz zamiennie z ziemniakami, kaszą, ryżem, makaronem lub kluskami, przy czym gramatura poszczególnych składników po przetworzeniu powinna wynosić: mięso lub ryby – min. 150 gram/os., ziemniaki, kasza, ryż, makaron, kluski – min. 250 gram/os., surówka lub gotowane warzywa – min. 150 gram/os. Zamawiający nie dopuszcza powtarzalności zupy oraz drugiego dania w okresie kolejnych 5 dni szkoleniowych w ramach jednego kursu (jednej grupy szkoleniowej).
5. Temperatura posiłku wydawanego powinna mieścić się w granicach 60-75 stopni Celsjusza.
6. Posiłki w momencie ich podawania powinny posiadać estetyczny wygląd i być podane w naczyniach jednorazowych posiadających atest PZH. Wraz z gorącym posiłkiem dla każdego z uczestników dostarczone powinny być ponadto serwetki jednorazowe oraz czyste sztućce (widelec, nóż, łyżka)
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
8. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na trzy dni przed realizacją usługi.
9. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
10. 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.
11. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
13. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
14. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
15. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
16. **Szczegółowy opis - USŁUGI CATERINGOWE PODCZAS SZKOLEŃ – dotyczy wszystkich części:**



- a) **Termin usługi:** termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego szkolenia zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 5 dni roboczych przed planowanym terminem szkolenia, przy czym szkolenia mogą odbywać się zarówno w dni robocze jak i w weekendy. Przygotowanie serwisu kawowego nastąpi przed rozpoczęciem szkolenia, ciepły posiłek dostarczany w trakcie szkolenia.
- b) **Miejsce usługi:**
- w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie województwa lubelskiego w podregionie lubelskim.
- c) **Liczba uczestników:** zakłada się, że w okresie od października 2017 do lutego 2018 we wszystkich częściach zostanie zrealizowanych maksymalnie 240 osobodni szkoleniowych dla **maksymalnie 48 uczestników (5 dni szkoleniowych dla każdego uczestnika)**. Usługi będą realizowane w trakcie szkoleń:
- o 1 – dniowych
 - o 2 – dniowych
 - o 3 – dniowych
- Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej szkoleń w tym samym dniu.
- d) **Jednostką rozliczeniową jest jeden osobodzień szkoleniowy.**
- e) Zamawiający zastrzega możliwość zgłoszenia na 7 dni przed terminem świadczenia usługi liczbę uczestników spośród wskazanych w podpunkcie „c” powyżej, dla których wystąpi konieczność przygotowania posiłków wegetariańskich, wegańskich, bezglutenowych, bez laktozowych lub innych (alergie pokarmowe). Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania i odpowiedniego oznaczenia gorącego posiłku odpowiadającego potrzebom tych osób przy zachowaniu gramatury i kaloryczności wskazanej w zapytaniu ofertowym.

Zamówienie realizowane będzie w następujących częściach: (Oferent może złożyć ofertę na jedną lub więcej części).

Nazwa części	Orientacyjne miejsce dostawy	Czas realizacji zamówienia	Maksymalna liczba nauczycieli	Maksymalna liczba dni szkoleniowych	Maksymalna liczba osobodni szkoleniowych
Część I – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli - Bychawa	Szkoła Podstawowa w Bychawie ul. Szkolna 8, 23-100 Bychawa	Szkolenia realizowane w okresie XI.2017-II 2018	17	5	85
Część II – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli – Niedzwica Duża	Szkoła Podstawowa w Niedzwicy Dużej ul. Lubelska 21A, 24-220 Niedzwica Duża	Szkolenia realizowane w okresie XI.2017-II 2018	12	5	60



Część III – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli -Kierz	Szkoła Podstawowa w Krzcu Kierz 89, 24-200 Kierz	Szkolenia realizowane w okresie XI.2017-II 2018	12	5	60
Część IV – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli szkół z miejscowości – Krężnica Jara	Szkoła Podstawowa w Krężnicy Jarej Krężnica Jara 321, 20-515 Lublin	Szkolenia realizowane w okresie XI.2017-II 2018	7	5	35
		suma	48	suma	240



FORMULARZ OFERTOWY

ZŁOŻONY W ODPOWIEDZI NA ZAPYTANIE OFERTOWE z dnia 15.11.2017

na przygotowanie i dostawę usług cateringowych podczas szkoleń

1. Zamawiający:

Fundacja Wschodni Klaster Innowacji

23-210 Kraśnik, ul. Niepodległości 10,

NIP 715 193 66 19, KRS 0000525678,

tel. 509 738 883,

e-mail: kontakt@wki.org.pl

2. Wykonawca:

Niniejsza oferta zostaje złożona przez:

Nazwa Wykonawcy	
Adres	
Telefon	
E-mail	
NIP / REGON	
Osoba do kontaktu (imię i nazwisko, nr telefonu, adres e-mail)	

3. Ja niżej podpisany/a oświadczam, że:

- 1) Zapoznałem/am się z opisem przedmiotu zamówienia, warunkami udziału, kryteriami oceny, terminami i innymi postanowieniami zawartymi w zapytaniu ofertowym i nie wnoszę do nich zastrzeżeń oraz posiadam wszelkie informacje niezbędne do właściwego wykonania zamówienia,
- 2) Jestem związany/a niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert,
- 3) W przypadku wybrania mojej oferty jestem gotowy/a do podpisania umowy z Zamawiającym i realizacji niniejszego zamówienia w terminach określonych w zapytaniu ofertowym,



- 4) Oświadczam, że nie jestem powiązany/a osobowo ani kapitałowo z Zamawiającym zgodnie z obowiązującymi przepisami*,
- 5) Posiadam uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 6) Posiadam niezbędną wiedzę oraz dysponuję potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do należytego i terminowego wykonania zamówienia,
- 7) Znajduję się w sytuacji ekonomicznej i finansowej umożliwiającej wykonanie całości zamówienia,
- 8) Osoba, która będzie odpowiedzialna za obsługę całości zamówienia: (wskazać imię i nazwisko), tel.: e-mail

*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 przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy, 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 drugiego stopnia lub powinowactwa drugiego stopnia w linii bocznej lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

4. Wykaz zrealizowanych zamówień, o których mowa w Dz. III ust. 1 pkt 3 Zapytania ofertowego – na potwierdzenie spełnienia warunku posiadania odpowiedniego doświadczenia:

Lp.	Przedmiot zamówienia (nazwa zamówienia i zakres – liczba osób i dni szkoleniowych w ramach zamówienia)	Zamawiający, na rzecz którego wykonano zamówienie	Data wykonania zamówienia
1.			
2.			
3.			



...			
-----	--	--	--

5. Oferowana cena za wykonanie przedmiotu zamówienia:

Lp.	Nazwa	j.m.	Cena netto za osobodzień [zł]	Stawka podatku VAT [%]	Cena brutto za osobodzień [zł]	Maksymalna ilość osobodni	Maksymalna łączna cena brutto [zł]
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Część I – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli - Bychawa	osobodzień					
2.	Część II – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli – Niedzwica Duża	osobodzień					
3.	Część III – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli -Kierz	osobodzień					
4.	Część IV – przygotowanie i dostawa cateringu na szkolenie dla nauczycieli szkół z miejscowości – Krężnica Jara	osobodzień					

.....
data, podpis, pieczęć



ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY
Umowa nr ... na przygotowanie i dostawę usług cateringowych
zwana dalej „Umową”

Zawarta w dniu r. pomiędzy:

Fundacją „Wschodni Klaster Innowacji” z siedzibą w Kraśniku pod adresem Ul. Niepodległości 10, 23-210 Kraśnik wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców w Sądzie Rejonowym Lublin-Wschód w Lublinie z Siedzibą w Świdniku, VI Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000525678, NIP: 715 193 66 19, reprezentowaną przez **Marcina Gizę** – Prezesa Zarządu i **Grzegorza Michałowskiego** – wiceprezesa zarządu

Zwaną dalej „Zamawiającym”

a

firmą ul., wpisaną do prowadzonego przez, pod nr, NIP, REGON, reprezentowaną przez

Zwaną dalej „Wykonawcą”

o następującej treści:

§ 1

Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostawa usług cateringowych w ramach części.....na warunkach i zasadach określonych w dalszej części umowy oraz Zapytaniu ofertowym z dnia i załącznikach do Zapytania.
2. Zamówienie jest współfinansowane przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa nr 3 „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa” Działanie nr 3.2 „Innowacyjne rozwiązania na rzecz aktywizacji cyfrowej”
3. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia Stanowi załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego oraz jest załącznikiem do niniejszej Umowy.

§ 2

Realizacja zamówienia

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się na podstawie zleceń zgodnie z harmonogramem przygotowanym przez Zamawiającego. W zleceniu wysłanym drogą elektroniczną na adres e-mail: Zamawiający określi na 7 dni roboczych przed szkoleniem termin, miejsce, liczbę uczestników i zakres usługi.
2. Ilość i wielkość zamawianych usług wskazana w załączniku nr 1 do zapytania stanowi maksymalny ich zakres i wielkość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w zapytaniu, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między maksymalną ilością usług wskazanych w zapytaniu, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego.
3. Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu wyżywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
4. Z uwagi na to, że zamawiający przedstawił przedmiot zamówienia w możliwie maksymalnej wielkości, w uzasadnionych przypadkach przewiduje możliwość redukcji przedmiotu zamówienia do

50 %.

5. Wykonawca oświadcza, że posiada zaplecze techniczne dla wykonania przedmiotowej usługi.
6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców. W przypadku stwierdzenia uchybień, Wykonawca jest zobowiązany je usunąć w ciągu 1 godziny od momentu stwierdzenia.
8. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do niezwłocznego usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzenie naczyń.
9. 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.
10. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
11. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
12. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
13. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
14. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
15. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia sugestii i zastrzeżeń zgłoszonych przez Zamawiającego (w tym w szczególności zgłaszanych drogą mailową i telefonicznie) na każdym etapie wykonywania wszystkich elementów umowy.
16. Wykonawca zobowiązuje się wskazać Zamawiającemu jedną osobę odpowiedzialną za obsługę całości danego zamówienia i podać dane kontaktowe tej osoby. Zamawiający będzie uzgadniał z tą osobą najważniejsze kwestie związane z zamówieniem, zgłaszał jej uwagi dotyczące osób i podwykonawców realizujących zamówienie.
17. Wykonawca odpowiada za działania bądź zaniechania podwykonawców jak za swoje własne.
18. Wykonawca oświadcza, że ma wiedzę i odpowiednie doświadczenie niezbędne do wykonania zamówienia i zobowiązuje się do starannego jej wykonania z zachowaniem wymaganego w tym zakresie profesjonalizmu.
19. Wykonawca oświadcza, że nie pozostaje pod zarządem komisarycznym, nie znajduje się w toku likwidacji lub postępowania upadłościowego, na bieżąco reguluje swoje zobowiązania, nie toczą się w stosunku do niego żadne postępowania egzekucyjne i nie zachodzą przesłanki do ogłoszenia jego upadłości.
20. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy m.in. przeprowadzenia wśród uczestników szkoleń ankiety oceniającej jakość świadczonych usług cateringowych.



21. Jeżeli minimum 60% uczestników szkolenia oceni jakość cateringu jako niezadowolającą (poniżej 50% maksymalnej liczby punktów) Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od umowy w zakresie w jakim umowa nie została wykonana w okresie 14 dni liczonych od daty powiadomienia Wykonawcy o wyniku ankiet.

§ 3

Termin realizacji zamówienia

Termin realizacji zamówienia: od dnia zawarcia umowy do 28 lutego 2018r.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Wykonawcy przysługuje następujące wynagrodzenie:

- a) **Część** - **Usługi cateringowe podczas szkoleń - cena brutto usługi cateringowej za 1 osobodzień szkoleniowy** brutto (w tym VAT) - cena za jeden dzień za jedną osobę (podana cena jednostkowa zostanie na fakturze pomnożona przez liczbę uczestników i liczbę dni szkolenia) *

Cena oferty jest ceną całkowitą i ostateczną uwzględniającą wszystkie należne składki i inne należności budżetowe, które mogą wynikać z realizacji umowy bez względu na to na której stronie ciąży obowiązek ich odprowadzenia oraz wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia w szczególności przygotowania, dowozu, obsługi itp. zgodnie z wymaganiami określonymi w Załączniku nr 1.

Maksymalną wartość umowy w zakresie części stanowi kwota zł. brutto wynikająca z kalkulacji:..... zł x osobodni szkoleniowych.

** w zależności od wygranej części*

2. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy.
4. Rozliczenie za usługi, o których mowa w § 2 nastąpi w okresie 30 dni po przedstawieniu przez Wykonawcę prawidłowo wystawionej faktury (faktur)
5. Faktura powinna zostać wystawiona po każdej zrealizowanej usłudze (szkolenie).
6. Płatność zostanie uregulowana przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze.
7. Za dzień zapłaty Strony zgodnie uznają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
8. Zamawiający nie będzie pokrywał dodatkowych kosztów poza kosztami wskazanymi w ust. 1.
9. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników projektu.
10. Wynagrodzenie w ramach niniejszej umowy współfinansowane jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa nr 3 „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa” Działanie nr 3.2 „Innowacyjne rozwiązania na rzecz aktywizacji cyfrowej”
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wglądu do dokumentów wykonawcy związanych z realizowanym Projektem, w tym dokumentów finansowych.
12. Wykonawca nie może przenosić wierzytelności wynikającej z umowy na rzecz osoby trzeciej, bez pisemnej zgody Zamawiającego. Treść dokumentów, dotyczących przenoszonej wierzytelności (umowy o przelew, pożyczki, zawiadomienia, oświadczenia itp.) nie może stać w sprzeczności z postanowieniami niniejszej umowy.

§ 5

Zachowanie poufności

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy informacji, do których będzie miał dostęp podczas wykonywania usługi, jak również sposobów ich zabezpieczenia.
2. Wykonawca lub osoby, którym powierzy on wykonywanie usług objętych niniejszą Umową, zobowiązują się do podpisania oświadczenia o zachowaniu poufności. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do Umowy.

§ 6

Kary umowne

1. W przypadku nienależytego wykonania umowy Zamawiający może wstrzymać się z zapłatą ceny określonej w ust. § 4 ust 1 lub cenę tę obniżyć.
2. W przypadku niewykonania umowy Zamawiający może żądać od Wykonawcy kary umownej.
 - a. za niezrealizowanie cateringu podczas szkolenia ustala się karę umowną w wysokości 30% należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
 - b. za każde uchybienie wykonania usługi stwierdzone na protokole odbioru ustala się karę umowną w wysokości 5% należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
3. Kary umowne nie wykluczają dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych, jeżeli kara umowna nie pokryje wyrządzonej szkody.
4. W przypadku rozwiązania Umowy bez okresu wypowiedzenia, Strony oświadczają, że w mocy pozostają postanowienia dotyczące kar umownych.
5. W przypadku naliczenia kar umownych Zamawiający ma prawo dokonać potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 7

Odpowiedzialność Wykonawcy

1. Wystąpienie przynajmniej jednej z poniższych sytuacji:
 - a) niewykonanie przedmiotu zamówienia w terminie wskazanym przez Zamawiającego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia
 - b) innego rodzaju nienależyte wykonanie lub niewykonanie Umowy, czyniącego dalsze jej realizowanie bezprzedmiotowym,
- uprawnia Zamawiającego do wypowiedzenia umowy w trybie natychmiastowym.
2. Wypowiedzenie musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.
3. W przypadku wypowiedzenia Umowy w trybie natychmiastowym Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy kary umowne na zasadach określonych w umowie.
4. Odpowiedzialność Stron z tytułu nienależytego wykonania lub niewykonania Umowy wyłącza jedynie zdarzenia siły wyższej, których nie można było przewidzieć i którym nie można było zapobiec przy zachowaniu nawet najwyższej staranności.
5. Każda ze Stron ma prawo wypowiedzieć Umowę z zachowaniem 30-dniowego terminu wypowiedzenia. Oświadczenie o wypowiedzeniu Umowy musi być sporządzone na piśmie pod rygorem nieważności.

§ 8

Dane kontaktowe stron

1. Wykonawca wskazuje Zamawiającemu, tel.:, e-mail: jako osobę odpowiedzialną w zakresie realizacji Umowy.
2. Zamawiający wskazuje Wykonawcy, tel.:, e-mail: jako osobę kontaktową w zakresie realizacji Umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że wyznaczona przez niego osoba zna warunki zawarte w Zapytaniu ofertowym, Formularzu oferty oraz Umowie.



4. Zmiana danych osobowych lub teleadresowych następuje poprzez pisemne zgłoszenie drugiej Stronie i nie stanowi zmiany treści niniejszej Umowy. Za wystarczającą formę Strony uznają zgłoszenie dokonane za pomocą poczty elektronicznej.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej Umowy i jej warunków mogą być dokonywane za zgodą obu stron, wyrażoną na piśmie pod rygorem nieważności.
2. Ewentualne spory wynikłe na tle realizacji umowy będą rozstrzygane przez Zamawiającego i Wykonawcę w formie negocjacji. W przypadku niemożności dojścia przez Zamawiającego i Wykonawcę do porozumienia, wszelkie spory rozstrzygane będą przez sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
3. W zakresie nieuregulowanym Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Wykonawca nie może przenosić praw i obowiązków wynikających z Umowy na podmioty trzecie bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie.
5. Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Integralną częścią umowy są następujące załączniki:
 - a) Załącznik nr 1 - Zapytanie ofertowe w tym Opis przedmiotu zamówienia,
 - b) Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy,
 - c) Załącznik nr 3 - Wzór protokołu odbioru,
 - d) Załącznik nr 4 – Wzór oświadczenia o zachowaniu poufności.

Zamawiający

Wykonawca



Załącznik nr 4 Oświadczenie o zachowaniu poufności

Kraśnik, dn. _____.____.____ r.

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/podpisana _____,
oświadczam, że:

- zobowiązuję się do zachowania w tajemnicy danych osobowych, sposobów ich zabezpieczenia oraz sposobu zabezpieczania pomieszczeń stanowiących obszar przetwarzania danych osobowych, do których mam lub będę miał/miała dostęp w związku z wykonywaniem obowiązków służbowych/z realizacją umowy i przyjmuję do wiadomości, że obowiązek ten istnieje również po ustaniu zatrudnienia/zakończeniu obowiązywania umowy;
- zobowiązuję się do przestrzegania polityk, instrukcji i procedur, obowiązujących w Fundacji Wschodni Klaster Innowacji, a dotyczących ochrony danych osobowych; w szczególności zobowiązuję się, że bez upoważnienia nie będę wykorzystywał/wykorzystywała danych osobowych ze zbiorów prowadzonych przez Fundację Wschodni Klaster Innowacji;
- zapoznałem/zapoznałam się z treścią „Polityki bezpieczeństwa w Fundacji Wschodni Klaster Innowacji; w zakresie ochrony danych osobowych” oraz „Instrukcją zarządzania systemem informatycznym, służącym do przetwarzania danych osobowych w Fundacji Wschodni Klaster Innowacji;”;
- zostałem/zostałam zapoznany/zapoznana z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (t. jedn.: Dz. U. z 2016 r., poz. 922) zwaną dalej „Ustawą” oraz rozporządzenia Ministra Spraw Wewnętrznych i Administracji z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie dokumentacji przetwarzania danych osobowych oraz warunków technicznych i organizacyjnych, jakim powinny odpowiadać urządzenia i systemy informatyczne służące do przetwarzania danych osobowych (Dz. U. z 2004 r., Nr 100, poz. 1024);
- zostałem/zostałam poinformowany/poinformowana, iż, zgodnie z art. 49 ust. 1 Ustawy, kto przetwarza w zbiorze dane osobowe, choć ich przetwarzanie nie jest dopuszczalne albo do których przetwarzania nie jest uprawniony, podlega grzywnie, karze ograniczenia wolności albo pozbawienia wolności do lat 2;

(podpis osoby składającej oświadczenie)



PROTOKÓŁ ODBIORU

Usługi cateringowej

W dniu dla Fundacji „Wschodni Klaster Innowacji” w Kraśniku, przy ul. Niepodległości 10,23-210 Kraśnik w ramach umowy nr zawartej w dniu 2017 r. zrealizowano przedmiot zamówienia.

Stwierdzono, że przedmiot zamówienia został zrealizowany zgodnie/niezgodnie¹ z ww. umową.

1. Akceptacja bez zastrzeżeń

*Zamawiający akceptuje przedmiot zamówienia /
Nie dotyczy*

**2. Akceptacja z zastrzeżeniami dla
poszczególnych części Zamówienia²**

*Zamawiający akceptuje przedmiot zamówienia /
Zamawiający akceptuje przedmiot zamówienia
z zastrzeżeniami: (opis zastrzeżeń lub wad) /
Zamawiający akceptuje przedmiot zamówienia w
części z zastrzeżeniami: (opis zastrzeżeń lub wad)
Termin do usunięcia wad: ... / Nie dotyczy*

3. Brak akceptacji²

*Zamawiający nie akceptuje przedmiotu zamówienia
Zastrzeżenia: (opis zastrzeżeń lub wad) Termin do
usunięcia wad: ... / Nie dotyczy*

Na tym protokół zakończono i podpisano.

.....
(przedstawiciel Zamawiającego)

.....
(przedstawiciel Wykonawcy)

¹ Niepotrzebne skreślić.

² W przypadku stwierdzenia wad protokół zawiera opis tych wad wraz z zobowiązaniem Wykonawcy do ich usunięcia we wskazanym w protokole terminie, z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający nie przyjmie przedmiotu zamówienia.