

Kielce, dn. 23.09.2020 r.

Znak: 7/09/2020

**ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT W RAMACH PROCEDURY**  
**ROZEZNANIA RYNKU**  
**NA ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ**

*Postępowanie prowadzone jest w trybie udzielenia zamówienia dla wydatków o wartości od 20 tys. PLN netto do 50 tys. PLN netto włącznie tj. bez podatku od towarów i usług (VAT), przeprowadzane zgodnie z „Wytocznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020” Ministerstwa Rozwoju*

*Niniejsze postępowanie ofertowe nie jest prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku  
Prawo zamówień publicznych.*

Zespół Szkół Mechanicznych w Kielcach przy ul. Jagiellońskiej 32 zaprasza zainteresowane podmioty do składania ofert cenowych na świadczenie usługi cateringowej podczas szkoleń prowadzonych w ramach Projektu „Zawodowa lokomotywa”, współfinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Osi priorytetowej: RPSW.08.00.00 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działania: RPSW.08.05.00 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałania 08.05.01 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU – Numer naboru.: RPSW.08.05.01-IZ.00-26-264/19

I. **ZAMAWIAJĄCY**

Gmina Kielce

ul. Rynek 1, 25-303 Kielce

NIP 657-261-73-25

**ODBIORCA ZAMÓWIENIA**

Zespół Szkół Mechanicznych w Kielcach

25-608 Kielce, ul. Jagiellońska 32

NIP 959-08-28-850

tel. 41 36-76-173, fax 41 36-76-942

e-mail: [zsmech.kielce@gmail.com](mailto:zsmech.kielce@gmail.com)

## II. WARUNEK BEZWZGLEDNY UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Wykonawca ubiegający o udzielenie mu zamówienia objętego niniejszym rozeznaniem rynkowym musi posiadać aktualną decyzję terenowego Państwowego Inspektora Sanitarnego, któremu obszarowo podlega, dotyczącą zakładu przygotowującego posiłki, o której mowa w ustawie z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 ze zm.) potwierdzającą, że obiekt spełnia wymagania konieczne do zapewnienia higieny w procesie produkcji i obrotu środkami spożywczymi oraz do zapewnienia właściwej jakości zdrowotnej tych artykułów w zakresie produkcji żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością lub obrotem nimi oraz, że Wykonawca może produkować i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz. Decyzja musi dotyczyć prowadzenia żywienia zbiorowego i realizacji usługi w systemie cateringowym.

## III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu podczas cyklu szkoleń w ramach Projektu „Zawodowa lokomotywa”.

Oznaczenie CPV:

55321000-6 usługi przygotowywania posiłków

55320000-9 usługi podawania posiłków

Usługi cateringowe świadczone będą w Zespole Szkół Mechanicznych w Kielcach w budynku A przy ul. Jagiellońskiej 32 i w budynku B przy ul. Jagiellońskiej 28 w trakcie szkoleń odbywających się w soboty i niedziele w przewidywanym okresie od 03.10.2020 r. do 30.11.2021 r., zgodnie z harmonogramem opracowanym przez Zamawiającego na dany miesiąc przekazywanym Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed rozpoczęciem pierwszego szkolenia w danym miesiącu. Na 2 dni robocze przed rozpoczęciem każdego szkolenia Zamawiający zaktualizuje liczbę uczestników tego szkolenia w celu zweryfikowania ilości koniecznych do dostarczenia posiłków.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia, Wykonawca wybrany w drodze niniejszego rozeznania rynku, zobowiązany będzie do:

- 1) samodzielnej realizacji usługi – bez udziału podwykonawców;
- 2) dowozu cateringu przez pracowników Wykonawcy o wskazanej godzinie do miejsca realizacji szkoleń;
- 3) prowadzenia ewidencji ilości dostarczonych posiłków z potwierdzeniem ich odbioru przez Zamawiającego;
- 4) świadczenia usługi cateringowej wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie;
- 5) zapewnienia estetycznych i funkcjonalnych urządzeń do transportu posiłków, gwarantujące zachowanie odpowiedniej temperatury posiłku (obiad 65°C, sałatki, surówki nie wyższa niż 15°C);
- 6) przestrzegania przepisów prawa w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych;
- 7) odbioru odpadów pokonsumpcyjnych, zużytych naczyń i opakowań jednorazowych.

Pracownik Wykonawcy (kierowca) uczestniczy w rozładunku oraz przeliczeniu posiłków, pracownik ten jest zobowiązany do posiadania sanepidowskiej książeczki zdrowia.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez pracowników Zamawiającego jakości posiłków, a w razie stwierdzenia wad w realizacji usługi i niezwłocznym poinformowaniu o tym fakcie Wykonawcy. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwrotu żywności w przypadku stwierdzenia nieprawidłowości jakościowych, w miejsce zakwestionowanych posiłków muszą być dostarczone właściwe w ciągu 60 minut.

**Realizacja usługi przewidziana jest w całym okresie trwania szkoleń w ramach Projektu „Zawodowa lokomotywa” (od 03.10.2020 r. do 30.11.2021 r.) i obejmuje dostarczenie 2 084 porcji cateringowych oraz przygotowanie serwisu kawowego w każdym dniu trwania szkoleń. Szkolenia będą prowadzone w soboty i niedziele.**

Usługa obejmuje zapewnienie:

- 1) obiadu (drugie danie) dla osoby dorosłej w skład którego będzie wchodzić:
  - a. mięso / ryba - porcja nie mniej niż 150g/os.
  - b. surówka - porcja nie mniej niż 150 g/os.
  - c. dodatki (ziemniaki, kasze, ryż) - porcja nie mniej niż 200 g/os.

Zamawiający wymaga aby obiad został poporcjowany i zapakowany w naczynia jednorazowe wraz ze sztućcami.

- 2) serwisu kawowego udostępnionego od początku trwania szkolenia w danym dniu, składającego się z:
  - a. kawy rozpuszczalnej
  - b. herbaty czarnej w saszetkach
  - c. herbaty owocowej w saszetkach
  - d. mleka 2% (do kawy / herbaty)
  - e. cukru
  - f. wody mineralnej w butelkach 0,5 l (mix gazowana, niegazowana)
  - g. bułek słodkich / pączków

w ilościach zapewniających swobodne korzystanie przez uczestników szkolenia w liczbie zgłoszonej przez Zamawiającego Wykonawcy zgodnie z harmonogramem szkoleń na dany miesiąc, z zastrzeżeniem, że ilość bułek słodkich / pączków winna zostać wyliczona po jednej sztuce dla każdej z osób uczestniczących w szkoleniu w danym dniu.

W ramach serwisu kawowego Wykonawca zapewni naczynia jednorazowe, serwetki, warniki z wodą.

W przypadku wcześniejszego zgłoszenia przez uczestników szkoleń faktu posiadania uwarunkowań zdrowotnych lub kulturowych i religijnych wymagających zindywidualizowania sposobu żywienia, Wykonawca uwzględni je w menu.

Zgodnie z założeniami budżetu Projektu „Zawodowa lokomotywa” koszt usługi w przeliczeniu na jednego uczestnika szkolenia nie może przekroczyć 20,00 zł brutto.

#### IV. TERMIN REALIZACJI ZAMÓWIENIA

1. Zamówienie będzie realizowane od 03.10.2020 r. do 30.11.2021r. w terminach i ilościach odpowiadających harmonogramowi przekazywanemu comiesięcznie Wykonawcy.
2. Okres świadczenia usługi może ulec zmianom w zależności od potrzeb Zamawiającego. Nie przewiduje się zmian liczby uczestników szkoleń w ramach projektu, niemniej jednak zmiany takie mogą nastąpić z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, wówczas konieczna będzie korekta ilości przygotowywanych posiłków do czego Wykonawca jest zobowiązany się dostosować. Zamawiający przekaze korekty liczby uczestników na 2 dni przed każdym szkoleniem. W razie braku korekty Wykonawca przygotowuje posiłki zgodnie z uprzednio otrzymanym harmonogramem miesięcznym.

#### V. KRYTERIUM WYBORU NAJKORZYSTNIEJSZEJ OFERTY

Cena brutto - 100%

1. Cenę brutto oferty należy podać w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Oferowana cena winna obejmować wszystkie koszty związane z realizacją zamówienia.
3. Maksymalna liczba punktów jaką może otrzymać oferta wynosi 100 pkt.
4. Sposób przyznawania punktacji:  
$$\text{liczba punktów} = \frac{\text{najniższa cena spośród wszystkich ofert}}{\text{cena oferty rozpatrywanej}} \times \text{waga kryterium } 100.$$
5. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów.
6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana będzie wezwany do podpisania umowy.



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



7. W przypadku gdy najkorzystniejsza spośród rozpatrywanych ofert przedstawia cenę przekraczającą wartość określoną w budżecie projektu Zamawiający może podjąć negocjacje ceny z Wykonawcą lub odstąpić od podpisania umowy.
8. Jeżeli dwie lub więcej ofert uzyska taką samą liczbę punktów za oceniane kryteria (cena) Zamawiający przeprowadzi indywidualne negocjacje z Wykonawcami.
9. Zamawiający nie przewiduje procedury odwoławczej. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od ostatecznego terminu składania ofert.

## VI. WARUNKI PŁATNOŚCI

Płatność nastąpi przelewem do 30 dni od daty dostarczenia przez Wykonawcę do Zamawiającego prawidłowo wystawionego dokumentu księgowego. Faktury za wykonaną usługę należy wystawiać na koniec miesiąca po wykonaniu usługi za dany miesiąc, uwzględniając zapotrzebowania wynikające z harmonogramów przekazanych Wykonawcy na dany miesiąc którego rozliczenie będzie obejmował dokument księgowy. Regulacja płatności faktur jest uzależniona od transferu środków od Zarządu województwa Świętokrzyskiego będącego Instytucją Zarządzającą Regionalnym Programem Operacyjnym Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014 - 2020 do Zamawiającego – Zespołu Szkół Mechanicznych w Kielcach

## VII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Osobami odpowiedzialnymi za prowadzenie sprawy są:
  - w zakresie opisu przedmiotu zamówienia - Kierownik Projektu „Zawodowa lokomotywa” Pani Anna Bąk
  - w zakresie procedury postępowania - Kierownik gospodarczy w Zespole Szkół Mechanicznych w Kielcach Pani Monika Pluta
2. Pytania dotyczące przedmiotowego rozeznania rynkowego należy przysyłać najpóźniej na 3 dni przed terminem składania ofert:
  - na adres e-mail: [zsm.administracja@zsm.kielce.eu](mailto:zsm.administracja@zsm.kielce.eu)
  - faksem na numer: 41 36-76-942



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



3. Odpowiedzi na wniesione pytania będą zamieszczane niezwłocznie na stronie internetowej Zamawiającego na której zamieszczono niniejsze zaproszenie.
4. Pytania, które wpłyną po terminie wskazanym powyżej mogą pozostać bez rozpatrzenia.

#### VIII. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

1. Oferty należy składać w siedzibie Zespołu Szkół Mechanicznych w Kielcach 25-608 Kielce, ul. Jagiellońska 32 - SEKRETARIAT
2. **Termin składania ofert upływa w dniu 01.10.2020 r. o godz. 11<sup>00</sup>**
3. Oferty należy złożyć w formie pisemnej, w zaklejonych kopertach opisanych:

OFERTA NA ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH  
PODCZAS SZKOLEŃ PROWADZONYCH W RAMACH PROJEKTU  
„ZAWODOWA LOKOMOTYWA”

Nie otwierać przed godz. 11<sup>00</sup> w dniu 01.10.2020 r.

4. Otwarcie ofert, ich rozpatrzenie oraz podanie wyników rozeznania cenowego nastąpi w dniu składania ofert.

#### IX. KLAUZULA INFORMACYJNA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH W RAMACH PROCEDURY ROZEZNANIA RYNKU

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia 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), informuję:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Zespół Szkół Mechanicznych w Kielcach, 25-608 Kielce, ul. Jagiellońska 32.
- 2) Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pani/Pan kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, które pozostają w jego zakresie działania. Kontakt z Inspektorem Danych Osobowych jest możliwy pod adresem: [iod@zsm.kielce.pl](mailto:iod@zsm.kielce.pl).

3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego o wartości szacunkowej poniżej kwoty obligującej do stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych. Podstawa prawna: ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych, ustawa z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, ustawa z dnia 27 sierpnia 2009 r. o finansach publicznych oraz art. 6 ust. 1 lit. c) Rozporządzenia 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.

4) Pani/Pana dane będą przetwarzane wyłącznie w celach dla których zostały zebrane. Odbiorcą Pani/Pana danych osobowych będą wykonawcy biorący udział w postępowaniu oraz inne podmioty uprawnione do uzyskania danych osobowych na podstawie przepisów prawa. Ponadto mogą być one ujawnione podmiotom, z którymi administrator zawarł umowę na świadczenie usług, w ramach których odbywa się przetwarzanie danych osobowych.

5) Dane osobowe będą przechowywane zgodnie z klasyfikacją wynikającą z jednolitego rzeczowego wykazu akt obowiązującego w Zespole Szkół Mechanicznych w Kielcach oraz wymogami zawartymi w dokumentach konkursowych na podstawie których jest realizowany projekt „Zawodowa lokomotywa”.

6) Posiada Pani/Pan prawo dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia danych, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia danych, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych.

7) Przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego: Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, adres: ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel.: 22 531 03 00, [www.uodo.gov.pl](http://www.uodo.gov.pl)

8) Podanie Pani/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym, niezbędnym do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze. Niepodanie danych osobowych będzie skutkowało odrzuceniem oferty lub





Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



wykluczeniem wykonawcy (oferenta) z udziału w postępowaniu.

9) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państw trzecich i udostępniane organizacjom międzynarodowym.

10) Przy przetwarzaniu Pani/Pana danych osobowych nie będzie użyte zautomatyzowane podejmowanie decyzji, ani profilowanie.

#### ZAŁĄCZNIKI:

1. Wzór formularza ofertowego
2. Projekt umowy
3. Wzór harmonogramu świadczenia usługi cateringowej

DYREKTOR  
Zespołu Szkół Mechanicznych  
w Kielcach  
*mgr inż. Dariusz Wójcik*

## Załącznik Nr 1 - Wzór formularza ofertowego

.....  
(pieczęć nagłówkowa Wykonawcy)

**OFERTA CENOWA**  
**NA ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ**  
**PODCZAS SZKOLEŃ PROWADZONYCH W RAMACH PROJEKTU**  
**„ZAWODOWA LOKOMOTYWA”**  
**REALIZOWANEGO PRZEZ ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH**  
**W KIELCACH**

Nazwa Wykonawcy	
Adres Wykonawcy	
telefon	
fax	
e-mail	
NIP / REGON	
Imię i nazwisko osoby upoważnionej do kontaktów z Zamawiającym	

Niniejszym składam/y ofertę na wykonanie usługi cateringowej określonej przez Zamawiającego - Zespół Szkół Mechanicznych w Kielcach w zaproszeniu do składania ofert w ramach procedury rozeznania rynku z dnia 23.09.2020 r. **oferując za realizację całości przedmiotu zamówienia:**

**cenę netto:** ..... złotych

(słownie: .....)

**cenę brutto:** ..... złotych

(słownie: .....)

**w tym VAT:** ..... złotych

(słownie: .....)

Jednocześnie informujemy, że **stawka w przeliczeniu na 1 uczestnika szkoleń na dzień wynosi :**

**netto:** ..... złotych

(słownie: .....)

**brutto:** ..... złotych

(słownie: .....)

**w tym VAT:** ..... złotych

(słownie: .....)

Oświadczam, że:

- zapoznałam/em się z opisem przedmiotu zamówienia i nie wnoszę do niego zastrzeżeń;
- posiadam uprawnienia, wiedzę i doświadczenie oraz dysponuję niezbędnym potencjałem technicznym i osobami zdolnymi do prawidłowej realizacji zamówienia, a także znajduję się w sytuacji finansowej i ekonomicznej umożliwiającej realizację zamówienia;
- nie zostałam/em prawomocnie skazana/y za przestępstwa przeciwko mieniu, przeciwko obrotowi gospodarczemu, przeciwko działalności instytucji oraz samorządu terytorialnego, przeciwko wiarygodności dokumentów lub za przestępstwo skarbowe;
- cena ofertowa brutto uwzględnia wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia określonego w zaproszeniu z dnia 23.09.2020 r., a także obejmuje wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami prawa realizacji przedmiotu zamówienia.

---

miejsowość, data

---

pieczęć i podpis przedstawiciela/i Wykonawcy  
upoważnionego/ych do złożenia oferty

## Umowa nr

zawarta w dniu ..... pomiędzy Gminą Kielce, Rynek 1, 25-303 Kielce, REGON 291009343, NIP: 6572617525 reprezentowaną przez Pana Dariusza Wójcika Dyrektora Zespołu Szkół Mechanicznych w Kielcach, 25-608 Kielce, ul. Jagiellońska 32, działającego na podstawie pełnomocnictwa Prezydenta Miasta Kielce, zwaną dalej Zamawiającym  
a

.....  
reprezentowaną przez:.....  
zwaną/ym dalej Wykonawcą.

W wyniku wyboru najkorzystniejszej oferty na świadczenie usługi cateringowej podczas szkoleń prowadzonych w ramach Projektu „Zawodowa lokomotywa”, współfinansowanego ze środków Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Świętokrzyskiego na lata 2014-2020 w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Osi priorytetowej: RPSW.08.00.00 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo, Działania: RPSW.08.05.00 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia ustawicznego, Poddziałania 08.05.01 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU – Numer naboru:: RPSW.08.05.01-IZ.00-26-264/19

zostaje zawarta umowa następującej treści:

## § 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby realizacji Projektu „Zawodowa Lokomotywa” w okresie od dnia 03 października 2020 roku do dnia 30 listopada 2021 roku.
2. Okres trwania umowy w zależności od potrzeb Zamawiającego może ulec zmianie.
3. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się w okresie obowiązywania Umowy sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, w terminach organizowanych przez niego szkoleń.



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



4. Usługa cateringowa będzie świadczona dla łącznej liczby 2 084 uczestników szkoleń organizowanych w ramach Projektu. Liczebność jednej grupy w każdym dniu szkolenia, dla której będzie świadczony catering, zostanie przekazana Wykonawcy nie później niż na 2 dni przed rozpoczęciem szkolenia korektą miesięcznego harmonogramu świadczenia usługi cateringowej przekazywanego Wykonawcy na 2 dni przed rozpoczęciem każdego miesiąca szkoleń.

5. Szkolenia będą realizowane w soboty i niedziele.

## § 2

1. Każda usługa cateringu obejmuje:

- a) obiad jednodaniowy (drugie danie) zapakowany w naczyniu jednorazowe z dołączonymi sztućcami;
- b) kawę rozpuszczalną oraz herbatę czarną i owocową w saszetkach;
- c) wodę do kawy i herbaty podaną w warniku;
- d) cukier;
- e) mleko 2%;
- f) wodę gazowaną i niegazowaną w butelkach po 0,5 litra;
- g) słodkie bułki / pączki;
- h) naczynia jednorazowe i serwetki.

2. W ramach realizowanych szkoleń catering będzie obejmował usługę cateringową w ilości adekwatnej do ilości uczestników szkoleń.

## § 3

1. Zamawiający każdorazowo będzie informował Wykonawcę drogą e-mailową o terminie i miejscu świadczenia usługi oraz ilości osób uczestniczących w szkoleniu, składając na 2 dni robocze przed realizacją usługi cateringowej korektę miesięcznego harmonogramu świadczenia usługi cateringowej, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do Umowy.

2. Wykonawca jest zobowiązany przed realizacją usługi do przedłożenia 2 wariantów menu w celu akceptacji przez Zamawiającego.

3. Ilość zamawianych pakietów uzależniona jest od frekwencji uczestników szkoleń. Zamawiający nie jest zobowiązany do zamówienia ilości pakietów wskazanych w § 1 ust. 4, co oznacza, iż uprawniony jest do zamówienia mniejszej ilości pakietów. W takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności nie będzie



Fundusze Europejskie



Rzeczpospolita  
Polska



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



domagał się zapłaty za ilość pakietów stanowiącą różnicę pomiędzy maksymalnym zakresem umowy, a ilością zleconą przez Zamawiającego.

#### § 4

1. W ramach realizacji przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usługi na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnienia, iż:

- a) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, odpowiedniej jakości oraz że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
- b) dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych pojemnikach izolacyjnych.

2. W ramach realizowanych usług cateringowych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

- a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy, serwetki, naczynia jednorazowe do kawy i herbaty, sztućce wykonane z tworzywa sztucznego, patery lub talerze na ciastka, cukiernica, dzbanki do mleka, naczynia do podania kawy i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania cateringu),
- b) warnika/ warników z gorącą wodą o pojemności umożliwiającej wydanie odpowiedniej ilości kawy i herbaty.

3. Inne wymagania dotyczące realizacji zamówienia:

- a) dowóz posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali w której będzie odbywało się szkolenie;
- b) przygotowanie stołów na przerwę kawową w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
- c) catering serwowany w naczyniach jednorazowych;
- d) estetyczne podanie posiłków;
- e) wykonanie usługi w sposób nie zakłócający przebiegu szkoleń;
- f) zebranie, usunięcie i utylizacja odpadków i śmieci.

4. Wykonawca zobowiązuje się do uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego w zleceniach szczegółowych.

5. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do sali, w której będą świadczone usługi oraz stoły, na których Wykonawca przygotuje catering.

6. Dostawa i realizacja zamówienia niepełna lub wykonana niezgodnie z umową, złożoną ofertą i z opisem przedmiotu zamówienia uznawana będzie za wykonaną nienależycie.

## § 5

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie uprawnienia, wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie niezbędne do wykonania przedmiotu Umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, o ważnym okresie przydatności do spożycia, w opakowaniach posiadających stosowne atesty.
3. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych
4. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji Umowy prawo dostępu do wszystkich uprawnień, zezwoleń, atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
5. 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, szczególnie do kontroli jakościowej i ilościowej zgodności dostarczonego cateringu z przedmiotem zamówienia.

## § 6

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie za usługę cateringową określoną w §1, zgodnie ze złożoną ofertą cenową, która stanowi załącznik nr 1 do umowy.
2. Za usługę określoną w §1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, którego maksymalna łączna wartość, zgodnie ze złożoną ofertą, wynosi: ..... zł netto (słownie: .....), ..... zł brutto (słownie:.....), w tym podatek VAT w kwocie ..... zł.
3. Podana cena brutto jest ceną ryczałtową i zawiera wszystkie składowe niezbędne do wykonania zamówienia.
4. Wykonawca wystawi fakturę na koniec miesiąca, na podstawie faktycznie dostarczonych usług.
5. Faktura musi być wystawiona na następujące dane:

**Nabywca:** Gmina Kielce, Rynek 1, 25-303 Kielce, NIP: 6572617325

**Odbiorca faktury:** Zespół Szkół Mechanicznych w Kielcach, ul. Jagiellońska 32, 25-608 Kielce

6. Wynagrodzenie zostanie zapłacone w terminie do 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury.

#### § 7

1. Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej Umowy ze strony Wykonawcy jest:....., tel. ...., e-mail .....
2. Osobą odpowiedzialną za realizację niniejszej Umowy ze strony Zamawiającego jest: ....., tel. ...., e-mail .....

#### § 8

1. W przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, będzie on zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 30% wartości wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 6 ust. 2 Umowy.
2. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości równej kwocie wynagrodzenia za usługę cateringową w ramach złożonego zamówienia jednostkowego, którego dotyczy niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy. Za nienależyte wykonanie Umowy uważa się niewywiązanie się z warunków opisanych w §1, §2, §3, §4.
3. Za każdy stwierdzony fakt nieuwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego zostanie naliczona kara umowna w wysokości 25,00 zł brutto.
4. Niezależnie od kar umownych Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania w wysokości poniesionej szkody, na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.
5. Kary umowne podlegają potrąceniu z kwoty wynikającej z przedstawionej do zapłaty faktury VAT za realizację usługi cateringowej, w ramach złożonego zamówienia jednostkowego.

#### § 9

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy, jeżeli Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia Umowy. Oświadczenie o odstąpieniu powinno być złożone na piśmie w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiedzy o okolicznościach będących podstawą odstąpienia.



2. Do rażących naruszeń Umowy zalicza się w szczególności przypadki gdy:

- a) Wykonawca powierzył wykonanie świadczenia usługi cateringu lub jej części jakiegokolwiek osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej;
- b) dwukrotnego niewykonania lub nienależytego wykonania usługi cateringu.

3. W przypadku odstąpienia od Umowy, niezależnie od jego podstawy, odstąpienie wywiera skutek wyłącznie co do części niewykonanej. Wykonawca będzie miał prawo żądać zapłaty wynagrodzenia z tytułu usług należycie wykonanych do dnia odstąpienia.

#### §10

Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień zawartej umowy, w zakresie terminu realizacji usługi w wypadku przedłużenia lub skrócenia trwania Projektu.

#### § 11

W sprawach nieuregulowanych Umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego.

#### § 12

Ewentualne spory powstałe podczas realizacji Umowy rozstrzygane będą przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

#### § 13

Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy

Załączniki do umowy:

1. Oferta cenowa Wykonawcy na podstawie której zawarto umowę
2. Wzór harmonogramu świadczenia usługi cateringowej

