



Załącznik nr 1 do SIWZ

UMOWA NR CPE/CPI/...../2012 zawarta w dniu 2012 roku w Warszawie

pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z siedzibą w Warszawie przy ul. Domaniewskiej 39a, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacji REGON 141681456 oraz NIP 701-015-88-87, reprezentowanym przez **Pana Dariusza Niecia** - Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”

a z siedzibą w przy ul., posiadającą numer identyfikacji REGON oraz NIP, a także wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS/wpisaną do ewidencji działalności gospodarczej prowadzonej przez pod numerem, reprezentowanym przez **Pana/Panią** zwanym w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”

Lub ¹⁾

a **Panem/Panią**zamieszkałym/zamieszkałą w przy ul. legitymującym/legitymującą się dowodem osobistym o numerze oraz numerze PESEL, i posiadającym/posiadającą numer identyfikacji NIP, zwanym/zwaną w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”.

Zamawiający lub Wykonawca zwani są również dalej „**Stroną**” lub „**Stronami**” umowy.

§ 1

1. Strony oświadczają, że umowa została zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego nr CPE-II-261-20/PM/12, zgodnie z art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.).
2. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej – Europejskiego

¹⁾ dotyczy osób fizycznych



Funduszu Rozwoju Regionalnego - w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Techniczna i projektu „System Informacji o Funduszach Europejskich na lata 2007-2013”.

3. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centralnego Punktu Informacyjnego – komórki organizacyjnej Centrum Projektów Europejskich.
4. Świadczenie usług, o których mowa w ust. 3, każdorazowo obejmuje:
 - a) przygotowanie i punktualne dostarczenie posiłków zamówionych przez Zamawiającego na miejsce organizacji spotkania oraz ich rozstawienie na stołach o godzinie wskazanej przez Zamawiającego, a następnie odbiór pozostałości we wskazanym przez Zamawiającego czasie;
 - b) czystą i nieuszkodzoną zastawę stołową ceramiczną, sztucze metalowe, szklanki, filiżanki;
 - c) obecną przez cały czas trwania spotkania obsługę kelnerską, w proporcji min. 1 kelner(ka) / 40 uczestników;
 - d) dekorację stołów: materiałowe obrusy, papierowe serwetki,

zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy oraz ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 2 do umowy.

5. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi na terenie Warszawy - w siedzibie Zamawiającego lub innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego. Realizacja usług będzie każdorazowo zlecana przez Zamawiającego drogą elektroniczną, na formularzu zlecenia, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do umowy. Wykonawca najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zlecenia potwierdzi jego przyjęcie drogą elektroniczną, przesyłając zeskanowane, podpisane ze swojej strony zlecenie.

§ 2

Wykonawca zrealizuje umowę w terminie od dnia podpisania umowy do momentu wyczerpania środków finansowych przeznaczonych przez Zamawiającego na usługi cateringowe w ramach niniejszej umowy, nie dłużej jednak niż do dnia 31.12.2013 r.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko przedmiot umowy, o którym mowa w §1 ust. 3.
2. Kontroli pod względem ilościowym i jakościowym dostarczonego przedmiotu umowy dokonują, w dniu świadczenia usługi, pracownicy Centralnego Punktu Informacyjnego CPE, czego potwierdzeniem będzie protokół ilościowo - jakościowy danego zlecenia, wystawiony w jednym egzemplarzu i podpisany przez Strony, którego wzór stanowi załącznik nr 4 do umowy.
3. W razie stwierdzenia uchybień podczas realizacji zlecenia, tj.: braków ilościowych lub/i jakościowych świadczonych usług (w tym dotyczących składników menu, np. w zakresie świeżości produktów), ich niezgodności z zamówieniem, niechlujnego wyglądu obsługi lub



- zastawy, itp., osoby, o których mowa w ust. 2, odnotują ten fakt w protokole ilościowo – jakościowym.
4. W razie zaistnienia sytuacji, o której mowa w ust. 3, nieprawidłowości zostaną przez Wykonawcę niezwłocznie usunięte, zgodnie z umową i każdorazowym zleceniem, jak również obowiązującymi w tym zakresie standardami, w czasie pozwalającym na pełną i terminową realizację zlecenia.
 5. W ciągu 5 dni roboczych po zakończeniu każdego miesiąca kalendarzowego, Zamawiający wystawi protokół odbioru zrealizowanych w tym miesiącu usług. Protokół zostanie wystawiony w dwóch oryginalnych egzemplarzach i podpisany przez osobę odpowiedzialną merytorycznie za realizację umowy ze strony Wykonawcy oraz koordynatora Centralnego Punktu Informacyjnego. Wzór protokołu odbioru stanowi załącznik nr 5 do umowy.
 6. Akceptacja przez Zamawiającego przedmiotu umowy poprzez podpisanie protokołu odbioru, o którym mowa w ust. 5, jest warunkiem wystawienia rachunku/faktury przez Wykonawcę oraz wypłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego.

§ 4

1. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, na podstawie akceptacji, o której mowa w § 3 ust. 6, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie brutto obliczone stosownie do zakresu każdorazowego zlecenia Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest cena jednostkowa brutto dla każdej z kombinacji zamówienia, określona w ofercie przez Wykonawcę, pomnożona przez liczbę osób zgłoszonych w zleceniu, a w razie zmiany, o której mowa w pkt. 6 załącznika nr 1 do umowy - w zmienionym zleceniu.
2. Całkowita wartość zamówienia nie przekroczy kwoty **zł brutto** (słownie: złotych), w oparciu o stawki określone w ofercie stanowiącej załącznik nr 2 do umowy.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z załącznikiem nr 1 do umowy, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy i jej załącznikach. Wykonawca, mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
4. Rachunki/faktury wystawiane będą w okresach miesięcznych za zlecenia zrealizowane w danym miesiącu.
5. Strony ustalają następujący sposób rozliczenia finansowego: wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 zostanie przekazane przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w terminie 21 dni od dnia doręczenia przez Wykonawcę prawidłowo wystawionego pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/faktury VAT na adres Zamawiającego:

Centrum Projektów Europejskich,



ul. Domaniewska 39 a
02-672 Warszawa
NIP 701 015 88 87

§ 5

1. W razie niewykonania lub nienależytego wykonania umowy bądź jej części, w tym w razie zaistnienia sytuacji, o której mowa w § 3 ust. 3, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20% należnego maksymalnego wynagrodzenia brutto, od wartości wykonanego zlecenia obliczonego zgodnie z § 4 ust. 1. Kary umowne nie będą naliczane w przypadku wywiązania się Wykonawcy z zapisów § 3 ust. 4. Zamawiający ma prawo potrącić kwotę kar umownych z faktur wystawianych w związku z realizacją niniejszej umowy.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w ust. 1.
3. W przypadku niemożności wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności, Zamawiający jest uprawniony do całkowitego odstąpienia od umowy w trybie natychmiastowym.

§ 6

Prawa i obowiązki Stron umowy nie mogą być przenoszone na osoby trzecie.

§ 7

Wszelkie zmiany umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 8.

W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.

§ 9.

Spory wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.

§ 10.

Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, z których 2 egzemplarze otrzymuje Zamawiający, a 1 egzemplarz Wykonawca.

§ 11.

Do umowy należy załączyć następujące załączniki:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1),
- 2) Oferta Wykonawcy (załącznik nr 2),
- 3) Wzór zlecenia (załącznik nr 3),



**PUNKT
INFORMACYJNY**

NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ
ROZWOJU REGIONALNEGO



- 4) Wzór protokołu ilościowo-jakościowego (załącznik nr 4),
- 5) Wzór protokołu odbioru (załącznik nr 5),
- 6) Odpis KRS z dnia r. lub zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej z dnia..... (załącznik nr 6),

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA



Załącznik nr 1

do umowy nr CPE/CPI/2012

z dnia

Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centralnego Punktu Informacyjnego Centrum Projektów Europejskich podczas różnego rodzaju spotkań organizowanych na terenie Warszawy.
2. Pożądany termin wykonania zamówienia: od dnia podpisania umowy do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych do wykonania umowy, nie dłużej jednak niż do 31.12.2013 r.
3. Całkowita szacowana liczba spotkań:
 - a. około 18 spotkań jednodniowych z dwiema przerwami kawowymi, z czego do 3 w 2012 r., a pozostałe w 2013 r. Liczba uczestników pojedynczego spotkania: minimum 10, a maksymalnie 60, średnio 35.
 - b. 2 spotkania jednodniowe w IV kwartale 2012 r. i 2 spotkania jednodniowe w 2013 r. z dwiema przerwami kawowymi i obiadem, na ok. 35 osób każde.

W razie potrzeby możliwa będzie realizacja spotkań dla liczby uczestników poza przedziałem 10 – 60 osób, pod warunkiem wcześniejszej zgody Wykonawcy (w terminie przewidzianym w SOPZ na potwierdzenie przyjęcia zlecenia).

4. Wartość zamówienia obliczana będzie stosownie do zakresu każdorazowego zlecenia Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest cena jednostkowa brutto dla każdej z kombinacji zamówienia, określona w ofercie przez Wykonawcę, pomnożona przez liczbę osób zgłoszonych w zleceniu.
5. Na etapie postępowania o udzielenie zamówienia nie ma możliwości przedstawienia szczegółowego harmonogramu spotkań z podaniem dokładnej liczby uczestników. Zamawiający będzie przysyłać e-mailem zapotrzebowanie na realizację usług najpóźniej 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem. W zleceniu określona będzie liczba osób, miejsce i termin realizacji usługi. Wykonawca najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zlecenia potwierdzi e-mailem przyjęcie zlecenia.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany zlecenia, w tym jego terminu, miejsca realizacji i liczby uczestników. Zamawiający może zmienić lub/i odwołać złożone już i potwierdzone zlecenie, jeżeli zmiana/odwołanie zlecenia nastąpi nie później niż na 1 dzień roboczy przed wskazanym pierwotnie w zleceniu terminem świadczenia tych usług.
7. Zamówienie musi być zrealizowane na terenie miasta Warszawy w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego.
8. Zakres świadczonych usług obejmuje:
 - a. przygotowanie przerw kawowych obejmujących (gramatura przedstawiona dla 1 przerwy kawowej):



- kawę czarną bez ograniczeń z ekspresu wysokociśnieniowego lub samoobsługowego ciśnieniowego ekspresu biurowego (w tej opcji Wykonawca ma zapewnić sprawne i nieprzerwane funkcjonowanie ekspresu),
- herbatę w saszetkach bez ograniczeń (min. 3 rodzaje, w tym czarna), parzoną wrzątkiem,
- kanapeczki bankietowe (min. 4 rodzaje, min. 4 składniki) - 3 szt./osobę (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, schabem pieczonym, wędliną, serami itp.)
- świeże ciasta (min. 2 rodzaje, minimum 2 porcje/ 1 osobę) lub ciastka świeżo pieczone: np. babeczki z owocami, z serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki (minimum 3 szt./ 1 osobę),
- wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, podawaną w szklanych butelkach lub serwowaną w dzbankach (tylko niegazowana), minimum 0,3 l / osobę
- 100% soki owocowe (min. 3 rodzaje), podawane w butelkach szklanych lub serwowane w dzbankach, minimum 0,3 l/osobę,
- owoce, o ile to możliwe, sezonowe i lokalne, jeśli tego wymaga podanie: filetowane (min. 3 rodzaje),
- cukier biały i brązowy w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki), szklanek, oraz widelczyków i łyżeczek, a także papierowych serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać przed podaniem obiadu lub przed kolejną przerwą kawową. W przypadku przerw kawowych podawanych wewnątrz sal, w których będą prowadzone spotkania – przerwa kawowa będzie rozstawiona na stołach, przy których będą obradowali uczestnicy spotkań. W takiej sytuacji Wykonawca zapewni gorącą wodę oraz kawę czarną parzoną z ekspresu rozstawioną na stołach w termosach, oraz herbatę w saszetkach; pozostałe składniki przerwy kawowej bez zmian.

- b. przygotowanie obiadu w formie zimnej i/lub gorącej (każdorazowo do decyzji Zamawiającego), którego menu będzie obejmować (gramatura przedstawiona dla 1 zwykłego obiadu):
- zupę (1 rodzaj) lub w wersji „zimnej”: przystawki (2 rodzaje),
 - danie mięsne (1 rodzaj) lub w wersji „zimnej” deska wędlin i mięs (minimum 3 rodzaje),
 - danie wegetariańskie (1 rodzaj),
 - dodatki do wyboru (2 rodzaje– np. ryż zwykły lub curry, ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane w ziołach, warzywa gotowane mix. lub brokuły; wykonawca będzie zamiennie w zależności od serwowanych dań ciepłych dobierał dodatki), lub w wersji „zimnej”: pieczywo (2 rodzaje) i masło,
 - sałatki (2 rodzaje),
 - wodę mineralną gazowaną i niegazowaną, podawaną w szklanych butelkach lub serwowaną w dzbankach (tylko niegazowana), minimum 0,5 l / osobę



- 100% soki owocowe (min.3 rodzaje), podawane w butelkach szklanych lub serwowane w dzbankach, minimum 0,3 l/osobę,
- kawę czarną bez ograniczeń z ekspresu wysokociśnieniowego lub samoobsługowego ciśnieniowego ekspresu biurowego (w tej opcji Wykonawca ma zapewnić sprawne i nieprzerwane funkcjonowanie ekspresu),
- herbatę w saszetkach bez ograniczeń (min. 3 rodzaje, w tym czarna), parzoną wrzątkiem ,
- świeże ciasta (min. 2 rodzaje, minimum 2 porcje/ 1 osobę) lub ciastka świeżo pieczone: np. babeczki z owocami, z serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki (minimum 3 szt./ 1 osobę),
- owoce, o ile to możliwe, sezonowe i lokalne, jeśli tego wymaga podanie: filetowane (min. 3 rodzaje),
- cukier biały i brązowy w cukiernicach, śmietanka lub mleko do kawy w dzbanuszkach, świeża cytryna w plasterkach, wykałaczki.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem talerzy, sztućców, szklanek, filiżanek i serwetek. Naczynia i resztki posiłku należy zabrać po konsumpcji gości lub w miarę możliwości na bieżąco, w czasie jej trwania.

9. Wykonawca zapewni:

- przygotowanie i punktualne dostarczenie posiłków zamówionych przez Zamawiającego na miejsce organizacji spotkania oraz ich rozstawienie na stołach o godzinie wskazanej przez Zamawiającego, a następnie odbiór pozostałości we wskazanym przez Zamawiającego czasie;
- czystą i nieszkodzoną zastawę stołową ceramiczną, sztućce metalowe, szklanki, filiżanki,
- obecną przez cały czas trwania spotkania obsługę kelnerską, w proporcji min. 1 kelner(ka) / 20 uczestników.
- dekorację stołów: materiałowe obrusy, papierowe serwetki.

10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością - zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych. Produkty przetworzone będą posiadały aktualny termin przydatności do spożycia.

11. Wykonawca na życzenie Zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Warszawy.

12. Możliwe kombinacje zamówienia:

- Świadczenie usługi cateringowej w ciągu 1 dnia, składającej się z 2 przerw kawowych,
- Świadczenie usługi cateringowej w ciągu 1 dnia, składającej się z 2 przerw kawowych oraz obiadu,



Załącznik nr 3
do umowy nr
z dnia

Zlecenie realizacji usług na podstawie umowy nr CPE/CPI/...../2012 z dn.

1. Komórka organizacyjna zlecająca: Centralny Punkt Informacyjny
2. Termin i agenda realizacji usługi (w tym rodzaje posiłków oraz godziny rozpoczęcia i zakończenia posiłków):

.....
.....
.....
.....

3. Miejsce realizacji usługi:

.....

4. Liczba uczestników:

5. Uwagi dodatkowe:

.....
.....

.....
*(data i podpis osoby odpowiedzialnej
merytorycznie za realizację umowy)*

.....
*(data i podpis kierownika
komórki organizacyjnej)*



Załącznik nr 4
do umowy nr
z dnia

Protokół ilościowo-jakościowy

Zgodnie z §3 ust. 2 umowy nr CPE/CPI/.....2012 z dnia 2012 r. na wykonanie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centralnego Punktu Informacyjnego Centrum Projektów Europejskich, o których mowa w §1 ust. 2 ww. umowy, zawartej pomiędzy Centrum Projektów Europejskich a, z siedzibą/ zamieszkałym w, stwierdzam wykonanie zlecenia z dnia, zgodnie z poniższymi zapisami.

Przedmiot zlecenia: realizacja usług gastronomicznych i cateringowych podczas w dniu 2012 r., liczba osób:

Ocena realizacji zlecenia²:

- a) posiłki zostały przygotowane i punktualnie dostarczone na miejsce organizacji spotkania oraz rozstawione na stołach o godzinie wskazanej przez Zamawiającego: TAK..... NIE,
- b) rodzaj posiłku/ posiłków, ich ilość oraz jakość były zgodne z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do umowy: TAK NIE,
- c) zastawa stołowa, sztuce, szklanki i filiżanki zostały dostarczone zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do umowy: TAK NIE,
- d) obsługa kelnerska była dostępna przez cały czas trwania spotkania co najmniej w proporcji określonej w załączniku nr 1 do umowy: TAK NIE,
- e) dekoracja stołów była zgodna z wymaganiami określonymi w załączniku nr 1 do umowy: TAK NIE

Zastrzeżenia:

.....

.....
Data i podpis pracownika CPI

.....
Data i podpis pracownika Wykonawcy

² Zaznaczyć właściwe znakiem X



Załącznik nr 5 do umowy
do umowy nr
z dnia

Protokół odbioru

Zgodnie z §3 ust. 5 umowy nr CPE/CPI/...../2012 z dnia 2012 r. na wykonanie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centralnego Punktu Informacyjnego Centrum Projektów Europejskich, o których mowa w §1 ust. 2 ww. umowy, zawartej pomiędzy Centrum Projektów Europejskich a, z siedzibą/ zamieszkałym w, stwierdzam należytą / nienależytą (*wybierz właściwe*) realizację przedmiotu umowy w okresie, zgodnie z poniższymi ocenami.

Przedmiot umowy i ocena realizacji usług:

1) zlecenie z dnia na świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych podczas(*nazwa spotkania*)...dla osób

Ocena³:

a) POZYTYWNA

b) NEGATYWNA

Uzasadnienie oceny negatywnej:

Wnioski końcowe:

.....
(*data i podpis osoby odpowiedzialnej
merytorycznie za realizację umowy*)

.....
(*data i podpis kierownika
komórki organizacyjnej*)

³ Zaznaczyć właściwe znakiem X