



NARODOWA
STRATEGIA SPÓJNOŚCI



CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

UNIA
EUROPEJSKA



Załącznik nr 1 do SIWZ

- projekt umowy -

Umowa nr/2011

zawarta w Warszawie w dniu pomiędzy:

Skarbem Państwa - państwową jednostką budżetową Centrum Projektów Europejskich z/s w Warszawie, ul. Domaniewska 39 A, 02-672 Warszawa, posiadającym nr identyfikacyjny NIP: 701-015-88-87, REGON 141681456, reprezentowanym przez Pana Dariusza Niecia Dyrektora Centrum Projektów Europejskich na podstawie upoważnienia udzielonego w dniu 21 stycznia 2009 r. przez Ministra Rozwoju Regionalnego, zwanym dalej „Zamawiającym”

a

nazwa firmy, adres, posiadającą nr identyfikacyjny NIP:, REGON:, reprezentowaną przez, zgodnie z aktualnym zaświadczeniem o prowadzeniu działalności gospodarczej/ odpisem aktualnym KRS stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy, zwanym dalej „Wykonawcą”.

§1

1. Przedmiot umowy jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego.
2. Umowa została zawarta w trybie art. 39 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych, w wyniku postępowania nr CPE-II-261-29/PM/11.
3. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centrum Projektów Europejskich podczas spotkań, posiedzeń grup roboczych, konferencji organizowanych zgodnie z zapotrzebowaniem IZ POKL i IK NSRO, szkoleń dla pracowników Regionalnych Ośrodków EFS i Instytucji Pośredniczących I/II.
4. Na mocy niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się świadczyć Zamawiającemu usługi określone w ofercie, stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 3.



5. Wykonawca zobowiązany jest świadczyć usługi na terenie Warszawy, w siedzibie Zamawiającego oraz innych miejscach wskazanych przez Zamawiającego, zgodnie z bieżącymi zleceniami. Poszczególne usługi gastronomiczne i cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego z określeniem zakresu posiłku, terminem (data i godziny) i miejscem ich świadczenia oraz liczbą uczestników spotkania.
6. Liczba uczestników pojedynczego spotkania/szkolenia/konferencji: minimum 10, a maksymalnie 130.

§2

1. Zamawiający zleci świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych najpóźniej na 3 dni przed planowanym terminem spotkania/ szkolenia, podczas którego usługi objęte zamówieniem mają być świadczone w przypadku I części zamówienia. Na podstawie każdorazowego zlecenia Zamawiającego określającego zakres posiłku, termin (datę i godziny) i miejsce świadczenia usług cateringowych oraz liczbę osób uczestniczących w spotkaniu, Wykonawca najpóźniej następnego dnia roboczego po otrzymaniu zlecenia potwierdza zlecenie.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo zmiany zakresu oraz poszczególnych punktów bieżącego zlecenia, w tym jego terminu. Zamawiający może odwołać złożone już i potwierdzone zlecenie, jeżeli odwołanie zlecenia nastąpi nie później niż na 2 dni przed wskazanym pierwotnie w zleceniu, terminem świadczenia tych usług.

§3

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć na własny koszt i ryzyko przedmiot usług gastronomicznych i cateringowych zgodnie z załącznikiem nr 3 – opisem przedmiotu zamówienia.
2. Odbioru ilościowego i jakościowego dostarczonego przedmiotu umowy dokonają w dniu dostawy upoważnieni przedstawiciele Zamawiającego, czego potwierdzeniem będzie pisemna akceptacja wykonania danego zlecenia zgodnie z jego treścią i umową.
3. W przypadku stwierdzenia przy odbiorze braków ilościowych lub jakościowych świadczonych usług (w tym składników menu, np. w zakresie świeżości produktów, ich zgodności z zamówieniem, wyglądu obsługi lub zastawy itp.), Zamawiający podpisze potwierdzenie wykonania danego zlecenia, zgodnie z jego treścią i umową (odbior



jakościowo – ilościowy) dopiero po dostarczeniu usług gastronomicznych i cateringowych zgodnie z umową, ofertą oraz załącznikiem nr 3, jak również obowiązującymi w tym zakresie standardami. W takim przypadku przysługuje Zamawiającemu również prawo stosownego obniżenia wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przez Wykonawcę danego zlecenia. Obniżenia dokonuje się poprzez potrącenie kwoty obniżenia z kwoty przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia, o którym mowa w §4 .

§4

1. Z tytułu prawidłowego, zgodnego z załącznikiem nr 2 i 3 wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie obliczone stosownie do zakresu każdorazowego zlecenia Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest cena jednostkowa za każdy rodzaj usługi określona w ofercie Wykonawcy pomnożona przez liczbę osób uczestniczących w spotkaniu.
2. Całkowita wartość zamówienia nie przekroczy kwoty zł brutto (słownie: złotych), w oparciu o stawki określone w ofercie stanowiącej załącznik nr 2. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest faktyczne wykonanie usług wg cen określonych w zał. nr 2.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 2 ust. 1 jest wynagrodzeniem obejmującym wszystkie czynności niezbędne do prawidłowego wykonania umowy zgodnie z zał. nr 3, nawet jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione w treści niniejszej umowy. 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 niniejszej umowy.
4. Wykonawca uprawniony jest do wystawiania rachunku/faktury VAT dla Centrum Projektów Europejskich raz w miesiącu na podstawie potwierdzeń wykonanych zleceń zaakceptowanych ostatecznie przez Naczelnika Krajowego Ośrodka EFS p. Izabelę Grabowską lub Koordynatora Centralnego Punktu Informacyjnego p. Przemysława Lewandowskiego-Bienia.



5. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty w terminie 21 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym rachunku/faktury VAT przez Wykonawcę.

§5

Umowę zawarto na czas określony od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2012 roku lub do wyczerpania środków finansowych, nie dłużej jednak niż do 31.03.2013 r.

§6

1. W razie niewykonania przedmiotu umowy/części przedmiotu umowy Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy i/lub obciążenia Wykonawcy karą umowną w wysokości 20 % należnego maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 2.
2. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego karę umowną określoną w § 6 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.

§7

Zmiany umowy wymagają dla swej ważności formy pisemnej pod rygorem nieważności w postaci aneksu.

§8

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej prawidłowo części umowy.
2. Odstąpienie, o którym mowa w § 8 ust. 1, winno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności.



§ 9

1. W zakresie nie uregulowanym umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. kodeks cywilny (Dz. U. Nr 16, poz. 93 z późn. zm.) oraz ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2010 r., Nr 113, poz. 759).
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć na tle realizacji niniejszej umowy, strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
3. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
4. Integralną część umowy stanowią: załącznik nr 1 – zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej/odpis aktualny KRS, załącznik nr 2- oferta Wykonawcy oraz załącznik nr 3 – opis przedmiotu zamówienia.

Zamawiający

Wykonawca

.....

.....



NARODOWA
STRATEGIA SPÓJNOŚCI



CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

UNIA
EUROPEJSKA



Załącznik nr 3
do umowy nr
z dnia

Opis przedmiotu zamówienia

I część zamówienia:

I. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych i cateringowych dla Centrum Projektów Europejskich podczas spotkań, posiedzeń grup roboczych, konferencji organizowanych zgodnie z zapotrzebowaniem Instytucji Zarządzającej Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, szkoleń dla pracowników Regionalnych Ośrodków EFS i Instytucji Pośredniczących I/II, jak również spotkań prowadzonych przez Centralny Punkt Informacyjny.
2. Realizacja przedmiotu zamówienia planowana jest od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2012 r. lub w przypadku niewykorzystania w tym czasie środków finansowych, nie dłużej niż do 31.03.2013 r.
3. Średnia liczba osób uczestniczących w spotkaniu: 50, średnia planowana liczba spotkań: 170.
4. Dla potrzeb oszacowania wartości zamówienia przyjmuje się :
 - 17 spotkań x 50 osób x cena za 1 przerwę kawową
 - 32 spotkań x 50 osób x cena za 1 przerwę kawową + obiad
 - 121 spotkań x 50 osób x cena za 2 przerwy kawowe + obiad
5. Wartość zamówienia obliczana będzie stosownie do zakresu każdorazowego zlecenia Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy jest cena jednostkowa określona w ofercie przez Wykonawcę x liczba osób.
6. Nie ma możliwości przedstawienia szczegółowego harmonogramu spotkań, z podaniem dokładnej liczby uczestników, ponieważ IZ POKL przesyła zapotrzebowanie na organizację spotkania najpóźniej 14 dni przed planowanym spotkaniem.
7. Zamówienie musi być zrealizowane na terenie miasta Warszawy w miejscach i terminach wskazanych przez Zamawiającego.
8. Szczegółowe określenie miejsca i terminu przeprowadzenia usługi będzie przekazywane Wykonawcy w terminie 3 dni przed datą rozpoczęcia wymienionych w punkcie I 1 opisu przedmiotu zamówienia spotkań.
9. Zakres świadczonych usług obejmuje:
 - a) przygotowanie przerw kawowych obejmujących:
 - kawę czarną (parzoną) w filiżankach bez ograniczeń,
 - herbatę w filiżankach bez ograniczeń (min. 3 rodzaje),



- mix świeżych ciast (min. 3 rodzaje z pominięciem ciast drożdżowych) - minimum 2 porcje/ 1 osobę lub ciastek świeżo pieczonych: np. babeczki z owocami, z serem, rogaliki nadziewane, mini-pączki, mini-drożdżówki- minimum 4 szt./ 1 osobę,
- woda mineralna gazowana i niegazowana,
- 100% soki owocowe (min.3 rodzaje),
- owoce filetowane (min. 4 rodzaje np. arbuz, pomarańcza, melon, ananas, kiwi),
- cukier biały i brązowy, śmietanka lub mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty, wykałaczkę,
- kanapeczki bankietowe (min. 3 rodzaje) - 3 szt./osoba (na pieczywie jasnym, ciemnym oraz wieloziarnistym, z pastami, schabem pieczonym, wędliną, serami itp.); kanapeczki bankietowe powinny składać się z min. 5 składników każda.

Sposób podania: w formie szwedzkiego stołu z zapewnieniem zastawy ceramicznej (filiżanki, talerzyki, szklanki), oraz łyżeczek i 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 poszczególnego spotkania czy też szkolenia. W takiej sytuacji Wykonawca zapewni gorącą wodę oraz kawę czarną parzoną z ekspresu rozstawioną na stołach w termosach.

b) przygotowanie obiadu w formie zimnej i/lub gorącej - menu obejmujące:

- danie mięsne (1 rodzaj),
- sałatka (2 rodzaje),
- bukiet warzyw i surówka,
- 100% sok (3 rodzaje),
- danie wegetariańskie: np. pasta, kopytka, pierogi (1 rodzaj)
- dodatki do wyboru (3 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),
- kawę czarną (parzoną) w filiżankach bez ograniczeń,
- herbatę w filiżankach bez ograniczeń (min. 3 rodzaje),
- cukier biały i brązowy, śmietanka lub mleko do kawy, świeża cytryna do herbaty, wykałaczkę.

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 w czasie jej trwania.

10. Wykonawca zapewni:

- obsługę kelnerską,
- dostarczenie cateringu na miejsce organizacji spotkania/szkolenia/konferencji i rozstawienie na min. 20 min przed danym spotkaniem/szkoleniem/konferencją, a następnie odbiór pozostałości; wykonawca na życzenie zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty (np. kanapeczki bankietowe, ciasta lub ciastka, soki, wodę mineralną itp.) i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Warszawy,



- zastawę stołową ceramiczną, sztucze metalowe, szklanki, filiżanki
- dekorację stołów: obrusy.

II część zamówienia:

I. OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej (cateringowej) w dniach 19-20 października 2011 podczas międzynarodowej konferencji podczas polskiej prezydencji pt. „Catalysing reforms – ESF support for better governance”, która odbędzie się w Ministerstwie Rozwoju Regionalnego przy ul. Wspólnej 2/4, uczestniczyć w niej będzie około 130 osób.
2. W ramach świadczonej usługi, Wykonawca będzie zobowiązany do zorganizowania:
 - a) popołudniowej przerwy kawowej, trwającej 30-45 minut (19.10.2011);
 - b) przedpołudniowej przerwy kawowej, trwającej 30-40 minut (20.10.2011);
 - c) dwóch lunchów bufetowych w godzinach popołudniowych, trwających od 60 minut do 90 minut (19-20.10.2011).
3. W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2 litera a) i 2 b) Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia dla każdej osoby uczestniczącej w konferencji co najmniej:
 - a) 2 filiżanek kawy o pojemności nie mniejszej niż 150 ml;
 - b) 2 filiżanki herbaty o pojemności nie mniejszej niż 150 ml do wyboru spośród minimum 5 rodzajów herbat w torebkach;
 - c) nie mniej niż 0,25 l 100 % soku owocowego, zapewnionego w minimum 3 smakach – w tym, co najmniej, sok pomarańczowy, jabłkowy oraz z czarnej porzeczki, podawane w równych ilościach;
 - d) 0,25 l wody mineralnej do wyboru spośród wody niegazowanej oraz gazowanej. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej;
 - e) Krojone owoce (minimum 5 rodzajów – np. pomarańcza, kiwi, melon, ananas, arbuz), ułożone na paterach w ilości co najmniej 50 g na osobę;
 - f) Wybór ciastek (minimum 4 rodzaje, np. rogaliki francuskie, rogaliki nadziewane, babeczki z kremem i owocami, lub inne propozycje z wyłączeniem ciastek drożdżowych) w ilości minimum 3 sztuki na osobę;
 - g) Ciasta porcjowane (minimum 2 rodzaje, np. sernik, torcik, szarlotka – z wyłączeniem ciast drożdżowych) w ilości co najmniej 70 g na osobę;
4. W ramach usługi, o której mowa w punkcie 2 litera c), Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia co najmniej:
 - a) Przystawek na zimno (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 80 g na osobę;
 - b) Sałatek (minimum 4 rodzajów – w tym dwie surówki) w ilości co najmniej 150 g na osobę, każda składająca się z minimum 5 składników;
 - c) Dań głównych na ciepło (minimum 4 rodzajów), w tym: 2 dania mięsne, 1 danie rybne oraz 1 danie jarskie;
 - d) Ciepłych dodatków do dań na gorąco (minimum 3 rodzaje, np. ziemniaki opiekane, makaron, ryż, warzywa gotowane) w ilości co najmniej 250 g na osobę;
 - e) Deseru, składającego się z: minimum 3 rodzajów ciast porcjowanych (w ilości co najmniej 50 g na osobę, z wyłączeniem ciast drożdżowych), minimum 5 rodzajów owoców krojonych (w ilości co najmniej 50 g na osobę) oraz minimum 2 rodzajów deserów podawanych w pucharkach (np. musy, galaretki, kremy) w ilości co najmniej 50 g na osobę;



- f) Napojów gorących (minimum 1 filiżanka kawy o pojemności nie mniejszej niż 150 ml dla każdej osoby i minimum 1 filiżanka herbaty dla każdej osoby – do wyboru spośród minimum 5 rodzajów herbat w torebkach ;
 - g) Napoi zimnych (minimum 3 rodzaje 100 % soków owocowych – pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczką w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz wody mineralnej (gazowanej i niegazowanej) w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby. Ilość wody niegazowanej powinna być dwukrotnie większa niż ilość wody gazowanej);
5. W terminie 14 dni po podpisaniu umowy Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji i wyboru, propozycje 3 zestawów menu, o których mowa w pkt. 3 i 4. Zestawy menu będą mogły być modyfikowane lub zamieniane poszczególne produkty menu na prośbę Zamawiającego w terminie nie później niż 7 dni przed spotkaniem.
 6. Do podawanych w trakcie przerw kawowych i lunchu napojów Wykonawca zobowiązany jest zapewnić dodatki: śmietankę do kawy w dzbanuszkach porcelanowych o pojemności nie większej niż 300 ml, świeżą cytrynę w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę), cukier biały oraz brązowy, słodzik.
 7. Wszystkie dania oraz napoje gorące podane zostaną w naczyniach ceramicznych niejednorazowego użytku, napoje zimne serwowane będą w szklankach, do konsumpcji przygotowane zostaną sztuce metalowe. Użyta zastawa będzie czysta i nieuszkodzona.
 8. Wykonawca zobowiązany będzie także do:
 - a) Zapewnienia transportu, dostarczenia usługi na miejsce jej świadczenia, obsługi technicznej w zakresie przygotowania, a następnie uprzątnięcia i odbioru;
 - b) zapewnienia obsługi kelnerskiej w trakcie trwania spotkania (minimum 6 osób). Zespół kelnerów realizujących usługę musi zostać dobrany tak, aby zachowana została zasada równości szans kobiet i mężczyzn;
 - c) zapewnienia stołów koktajlowych (minimum 25 sztuk) wraz z nakryciem (skirtingi); zapewnienia stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami. Użyte obrusy oraz skirtingi muszą być bezwzględnie czyste, nieuszkodzone.
 - d) zapewnienie dekoracji florystycznej na bufetach, barach, stolikach koktajlowych; Wykonawca przedstawi 5 różnych przykładów dekoracji florystycznych z realizowanych przez siebie usług cateringowych; dekoracja florystyczna musi składać się ze świeżych kwiatów ciętych kolorystycznie dopasowanych do wystroju miejsca, w którym będzie realizowana usługa oraz do kolorystyki skirtingów (lub/i obrusów), która zostanie ustalona wraz z dekoracją florystyczną najpóźniej na 10 dni przed terminem realizacji usługi; dekoracja florystyczna na bufety powinna być dostosowana swoją wielkością do rozmiarów stołów bufetowych; dekoracja na stoliki koktajlowe w formie małych bukietów w wazonikach (np. przezroczyste szkło), składająca się z min. 3 kwiatków (lub w innej formie do ustalenia i zaproponowania przez Wykonawcę); każdego dnia inna dekoracja florystyczna.
 - e) uprzątnięcia i wywiezienia wszystkich śmieci pozostałych po posiłkach;
 9. Zamawiający zapewni Wykonawcy bezpłatny dostęp do:
 - a) sali lub innej powierzchni na potrzeby zaplecza cateringowego,
 - b) zimnej bieżącej wody;
 - c) gniazd 220 V.
 10. Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być bezwzględnie świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usługi, muszą charakteryzować się wysoką jakością



NARODOWA
STRATEGIA SPÓJNOŚCI



CENTRUM PROJEKTÓW EUROPEJSKICH

UNIA
EUROPEJSKA



w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania. Produkty przetworzone (takie jak kawa, herbata, soki i inne) będą posiadały termin przydatności do spożycia).

11. Wykonawca zapewni, aby w trakcie przerw kawowych oraz lunchu uczestnicy konferencji posiadali ciągły dostęp do napojów gorących oraz zimnych, a także wszystkich podawanych dań w ramach przewidzianych ilości oraz gramatur.
12. Podane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej.
13. Wykonawca na życzenie zamawiającego zapakuje w opakowania jednorazowe nieskonsumowane produkty oraz elementy florystyczne i dostarczy je pod adres wskazany przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
14. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany terminu.