

Busko-Zdrój, dnia 12.04.2012r.

RSID.7013.4.20.2012

ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ

Gmina Busko-Zdrój w ramach realizacji projektu pn. „*Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej oraz domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego*” **zaprasza do złożenia oferty cenowej w zakresie realizacji zamówienia obejmującego świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inaugurującej projekt realizowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, organizowanej w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22 o godz. 11:00** wg poniżej określonej specyfikacji:

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa dla 200 osób/ uczestników Konferencji Inaugurującej projekt pn. „*Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej oraz domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego*”, która odbędzie się w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22 w godz. od 10:00 do ok. 16:00;

USŁUGA CATERINGOWA WINNA OBEJMOWAĆ PRZYGOTOWANIE:

1.1.) bufetu kawowego

Bufet kawowy dla 200 osób - godz. 10:15 w holu BSCK;

- a) kawa rozpuszczalna w termosach (podawana w filiżankach o pojemności nie mniejszej niż 200ml),
- b) herbata ekspresowa: czarna, zielona i owocowa (min. 3 rodzaje); podawana w filiżankach o pojemności nie mniejszej niż 200ml; wrzątek w termosach.
- c) dodatki do herbaty i kawy: cytryna w plastrach, śmietanka do kawy UHT (10g), cukier biały w cukiernicach.
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l (po 50szt.);
- e) ciastka o różnych smakach i kształtach (polewane czekoladą, lukrem i wanilią, z ziarnami, orzechami i słonecznikiem, z cukrem, z marmoladą) min. 80g/os oraz paluszki słone o gramaturze min.70g/os.



1.2.) obiadu w formie bufetu szwedzkiego

Obiad dla 200 osób ok. godz. 14:00 w Auli BSCK, po jednej porcji każdego z dań na osobę:

- a) ciepły posiłek: zupa gulaszowa łagodna o gramaturze nie mniejszej niż 400g z zawartością mięsa nie mniejszą niż 200g;
- b) ciepły posiłek: potrawka z kurczaka z ryżem min. 250g/os i warzywami z wody min. 150g/os
- c) 2 rodzaje sałatek (np. Gyros, jarzynowa); min.100g/os;
- d) bufet zimny:
 - deska serów z dodatkiem świeżych warzyw winogron i oliwek (3 rodzaje serów, w tym min. jeden ser francuski) - min. 50g/os.
 - półmisek mięs pieczonych (min. 5 rodzajów: w tym schab, indyk, łopatka w ziołach, pasztet domowy pieczony, w tym jedno mięso nadziewane owocami) - min. 80g/os,
 - śledź z cebulką – 100g/os
 - 3 rodzaje jajek faszerowanych np. z łososiem, kremem ziołowym, pieczarkami - łączna ilość jaj faszerowanych 0,5szt./os
 - koreczki na bazie żółtego sera, wędliny z dodatkiem konserwowych: ogórka papryki, cebulki, pieczarki: 1 szt./os
 - koreczek z mozzarellą lub fetą i pomidorkiem cherry - 50szt.
 - pieczywo: ciemne z ziarnami, mieszane, bagietka/bułka wrocławska - łącznie 100g/os;
- c) deser:
 - babeczki z budyniem i owocami- 80szt.,
 - ciasto domowe (2 rodzaje: sernik, szarlotka)- łącznie min. 120g/os
- d) napoje:
 - 3 rodzaje soków owocowych (porzeczkowy, pomarańczowy i jabłkowy) - łącznie 200ml/os;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną podawane w dzbankach – 200ml/os;
 - kawa i herbata z dodatkami(mleko, cukier, cytryna) - bez ograniczeń
- e) patera z owocami sezonowymi (jabłka, banany, kiwi, winogrona, mandarynki)- 70g/os

W przypadku pozostania asortymentu menu z bufetu kawowego należy przenieść go do wykorzystania przy poczęstunku obiadowym w formie bufetu szwedzkiego.

W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: przygotowanie bufetów (stoły itp.) wraz z dekoracją, obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usuwania brudnych naczyń, pozostawiania do dyspozycji Zamawiającego i uczestników, zapewnienia sprzętu niezbędnego do wydawania posiłków, zapewnienia zastawy stołowej do ww. menu w niezbędnych ilościach, zapewnienia obrusów, serwetek



jednorazowych, transportu i serwisu sprzątającego w trakcie trwania imprezy oraz po jej zakończeniu.

Wszystkie dostarczone potrawy będą świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych. Wszystkie elementy menu powinny być przygotowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

TERMIN I MIEJSCE KONFERENCJI

24 kwietnia 2012r. o godz. 11:00
Buskie Samorządowe Centrum Kultury,
ul. Mickiewicza 221, 28-100 Busko-Zdrój

Miejsce organizacji cateringu Wykonawca uzgodni z p. Andrzejem Żądło - Dyrektorem Buskiego Samorządowego Centrum Kultury w Busku-Zdroju.

ZAMAWIAJĄCY:

Nazwa Zamawiającego: Gmina Busko – Zdrój
Adres Zamawiającego: ul. Mickiewicza 10, 28-100 Busko– Zdrój
NIP: 6551879646
REGON: 291009716
Tel: **tel.: (41) 370-52-58**, Faks: **(41) 370-52-90**,
E-mail: rsid@umig.busko.pl
Godziny urzędowania (pracy): - poniedziałek 8:00 – 16:00,
- od wtorku do piątku 7:00 – 15:00

W POSTĘPOWANIU MOGĄ WZIĄĆ UDZIAŁ WYKONAWCY, KTÓRZY:

- 1) Posiadają uprawnien do wykonywania działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
- 2) Posiadają wiedzę i doświadczenie – w celu potwierdzenia spełnienia warunku wykonawca powinien wykazać się realizacją co najmniej jednego zamówienia cateringowego w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i odbiorców oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że usługi zostały wykonane należycie.

Szczegółowe warunki zamówienia zostały zawarte we wzorze umowy stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania.

KRYTERIUM OCENY OFERT:

Ofertę cenową należy przedstawić **zgodnie z załączonym formularzem ofertowym - załącznik nr 1** do zapytania ofertowego. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany



GMINA BUSKO-ZDRÓJ

INSTYTUCJA REALIZUJĄCA

„Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej”

ilości asortymentu dla poszczególnego menu do dnia podpisania umowy na realizację zamówienia. W złożonej ofercie należy podać cenę jednostkową Netto, VAT i cenę Brutto z podziałem na poszczególne asortymenty menu stanowiące przedmiot umowy. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie stosować kryterium:

- **cena: znaczenie kryterium 100%**

PRZYGOTOWANIE OFERTY:

Wykonawca, który posiada niezbędne doświadczenie oraz potencjał osobowy zdolny do wykonania zamówienia i jest zainteresowany realizacją zamówienia powinien przygotować i złożyć u Zamawiającego ofertę sporządzoną na podstawie załącznika nr 1 do niniejszego zapytania.

TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY:

Ofertę należy złożyć do dnia 17.04.2012r. (włącznie) w Biurze Obsługi Interesanta (partner, pok. Nr 3) lub przesłać za pośrednictwem poczty lub kuriera w nieprzejrystym, zamkniętym opakowaniu zawierającym oznaczenie „Oferta na świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inauguracyjnej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego” i „Nie otwierać przed dniem 17.04.2012r. na adres: Urząd Miasta i Gminy w Busku-Zdroju, ul. A. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój.

OSOBA DO KONTAKTU:

W przypadku pytań prosimy o kontaktowanie się z p. Wiolettą Tyma (budynek UMIG II piętro, pok. Nr 37, tel. 41/370 52 58, w następujących godzinach:

- poniedziałek od godz. 8⁰⁰ do 16⁰⁰,
- wtorek-piątek od godz. 7⁰⁰ do 15⁰⁰

Z poważaniem

BURMISTRZ

Waldemar Sikora

Załączniki:

- formularz ofertowy - zał. Nr 1 do zapytania ofertowego
- wzór umowy - zał. Nr 2 do zapytania ofertowego



GMINA BUSKO-ZDRÓJ

INSTYTUCJA REALIZUJĄCA

„Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej”

**FORMULARZ OFERTOWY
DO ZAPROSZENIE DO ZŁOŻENIA OFERTY CENOWEJ**

w zakresie realizacji zamówienia obejmującego świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inauguracyjnej projekt realizowany w ramach Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy, organizowanej w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22

<i>lp.</i>	<i>Rodzaj wg menu</i>	<i>Jdn.</i>	<i>Ilość</i>	<i>Cena jdn netto (zł)</i>	<i>Cena całościowa netto (zł)</i>	<i>Cena całościowa brutto (zł)</i>
1.	bufet kawowy:					
a.	kawa rozpuszczalna (o poj. nie mniejszej niż 200ml)		Bez ograniczeń	---		
b.	herbata ekspresowa: czarna, zielona i owocowa (o poj. nie mniejszej niż 200ml)		Bez ograniczeń	---		
c.	dodatki do herbaty i kawy: cytryna w plastrach, śmietanka		Bez	---		



	do kawy UHT (10g), cukier biały w cukiernicach.		ograniczeń			
d.	woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l (po 50szt.)	Szt (o poj. 0,33l)	100			
e.	ciastka min. 80g/os oraz paluszki słone o gramaturze min.70g/os.	os.	200			
RAZEM Bufet kawowy:						
2.	obiad w formie bufetu szwedzkiego:					
a.	zupa gulaszowa łagodna o gramaturze nie mniejszej niż 400g z zawartością mięsa nie mniejszą niż 200g;	os	200			
b.	potrawka z kurczaka z ryżem min. 250g/os i warzywami z wody min. 150g/os	os	200			
c.	Sałatki - 2 rodzaje (np. Gyros, jarzynowa); łącznie min.100g/os;	os	200			
d.	bufet zimny:	os	200			
	- deska serów z dodatkiem świeżych warzyw winogron i oliwek (3 rodzaje serów, w tym min. jeden ser francuski) - min. 50g/os.	os	200			
	- półmisek mięs pieczonych (min. 5 rodzajów: w tym schab, indyk, łopatka w ziołach, pasztet domowy pieczony, w tym jedno mięso nadziewane owocami) -	os	200			



 **SWISS**
CONTRIBUTION

	min. 80g/os,				
	- śledź z cebulką – 100g/os	os	200		
	- 3 rodzaje jajek faszerowanych np. z łososiem, kremem ziołowym, pieczarkami - łączna ilość jaj faszerowanych 0,5szt./os	os	200		
	- koreczki na bazie żółtego sera, wędliny z dodatkiem konserwowych: ogórka papryki, cebulki, pieczarki: 1 szt./os	os	150		
	- koreczek z mozzarellą lub fetą i pomidorkiem cherry	szt	50		
	- pieczywo: ciemne z ziarnami, mieszane, bagietka/bułka wrocławska - łącznie 100g/os;	os	200		
e.	deser:				
	- babeczki z budyniem i owocami	szt	80		
	- ciasto domowe (2 rodzaje: sernik, szarlotka) łącznie min. 120g/os	os.	100		
f.	napoje:				
	- 3 rodzaje soków owocowych (porzeczkowy, pomarańczowy i jabłkowy) - łącznie 200ml/os;	os	100		
	- woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną	os	100		



GMINA BUSKO-ZDRÓJ

INSTYTUCJA REALIZUJĄCA

	podawane w dzbankach – 200ml/os					
	- kawa i herbata z dodatkami (mleko, cukier, cytryna) - bez ograniczeń		Bez ograniczeń	---		
	RAZEM obiad w formie bufetu szwedzkiego:					
	RAZEM CAŁOŚĆ:					



WZÓR
UMOWA NRRSID/2012

zawarta w Busku-Zdroju w dniu pomiędzy **Gminą Busko-Zdrój** z siedzibą: ul. A. Mickiewicza 10, 28-100 Busko-Zdrój, NIP 6551879646 zwaną w dalszej części umowy „Zamawiającym”, reprezentowaną przez:

1. Burmistrza Miasta i Gminy Busko-Zdrój – Waldemara Sikorę przy kontrasygnacie
2. Skarbnika Miasta i Gminy Busko-Zdrój – mgr Artura Tokarza

a
zwanym w dalszej części umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....
o następującej treści:

W wyniku prowadzonego zapytania ofertowego na podstawie Zarządzenia Nr 67/2007 Burmistrza Miasta i Gminy z dnia 20 lipca 2007r (z późn. zm.), Zamawiający zleca a Wykonawca przyjmuje do wykonania **świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inaugurującej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego”** organizowanej w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22.

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca przyjmuje do wykonania **świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inaugurującej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego”** organizowanej w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22, zgodnie z przedstawioną ofertą, stanowiącą załącznik do niniejszej umowy.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

USŁUGA CATERINGOWA WINNA OBEJMOWAĆ PRZYGOTOWANIE:

1.1.) bufetu kawowego

Bufet kawowy dla 200 osób - godz. 10:15 w holu BSCK;

- a) kawa rozpuszczalna w termosach (podawana w filiżankach o pojemności nie mniejszej niż



GMINA BUSKO-ZDRÓJ

INSTYTUCJA REALIZUJĄCA

„Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej”

200ml),

- b) herbata ekspresowa: czarna, zielona i owocowa (min. 3 rodzaje); podawana w filiżankach o pojemności nie mniejszej niż 200ml; wrzątek w termosach.
- c) dodatki do herbaty i kawy: cytryna w plastrach, śmietanka do kawy UHT (10g), cukier biały w cukiernicach.
- d) woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach o pojemności 0,33l (po 50szt.);
- e) ciastka o różnych smakach i kształtach (polewane czekoladą, lukrem i wanilią, z ziarnami, orzechami i słonecznikiem, z cukrem, z marmoladą) min. 80g/os oraz paluszki słone o gramaturze min.70g/os.

1.2.) obiadu w formie bufetu szwedzkiego

Obiad dla 200 osób ok. godz. 14:00 w Auli BSCK, po jednej porcji każdego z dań na osobę:

- a) ciepły posiłek: zupa gulaszowa łagodna o gramaturze nie mniejszej niż 400g z zawartością mięsa nie mniejszą niż 200g;
- b) ciepły posiłek: potrawka z kurczaka z ryżem min. 250g/os i warzywami z wody min. 150g/os
- c) 2 rodzaje sałatek (np. Gyros, jarzynowa); min.100g/os;
- d) bufet zimny:
 - deska serów z dodatkiem świeżych warzyw winogron i oliwek (3 rodzaje serów, w tym min. jeden ser francuski) - min. 50g/os.
 - półmisek mięs pieczonych (min. 5 rodzajów: w tym schab, indyk, łopatką w ziołach, paszтет domowy pieczony, w tym jedno mięso nadziewane owocami) - min.80g/os,
 - śledź z cebulką – 100g/os
 - 3 rodzaje jajek faszerowanych np. z łososiem, kremem ziołowym, pieczarkami - łączna ilość jaj faszerowanych 0,5szt./os
 - koreczki na bazie żółtego sera, wędliny z dodatkiem konserwowych: ogórka papryki, cebulki, pieczarki: 1 szt./os
 - koreczek z mozzarellą lub fetą i pomidorkiem cherry – 50szt.
 - pieczywo: ciemne z ziarnami, mieszane, bagietka/bułka wrocławska - łącznie 100g/os;
- e) deser:
 - babeczki z budyniem i owocami- 80szt.,
 - ciasto domowe (2 rodzaje: sernik, szarlotka)- łącznie min. 120g/os
- d) napoje:
 - 3 rodzaje soków owocowych (porzeczkowy, pomarańczowy i jabłkowy) - łącznie 200ml/os;
 - woda mineralna gazowana i niegazowana z cytryną podawane w dzbankach – 200ml/os;
 - kawa i herbata z dodatkami(mleko, cukier, cytryna) - bez ograniczeń
- e) patera z owocami sezonowymi (jabłka, banany, kiwi, winogrona, mandarynki)- 70g/os

3. W przypadku pozostania asortymentu menu z bufetu kawowego należy przenieść go do wykorzystania przy poczęstunku obiadowym w formie bufetu szwedzkiego.

4. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić: przygotowanie bufetów (stoły itp.) wraz z dekoracją, obsługą kelnerską, usługą bieżącego uzupełniania



poczęstunku oraz usuwania brudnych naczyń, pozostawania do dyspozycji Zamawiającego i uczestników, zapewnienia sprzętu niezbędnego do wydawania posiłków, zapewnienia zastawy stołowej do ww. menu w niezbędnych ilościach, zapewnienia obrusów, serwetek jednorazowych, transportu i serwisu sprząającego w trakcie trwania imprezy oraz po jej zakończeniu. Wszystkie dostarczone potrawy będą świeże i przyrządzone w dniu dostawy, ze świeżych, posiadających aktualne terminy ważności produktów żywnościowych. Wszystkie elementy menu powinny być przygotowane i dostarczone zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami.

5. Wykonawca powinien zrealizować przedmiot umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi zbiorowego żywienia.
6. Usługa będzie wykonywana w sposób profesjonalny oraz nie zakłócający np. przebiegu konferencji inauguracyjnej projekt.
7. **W przypadku braku możliwości wywiązania się przez Wykonawcę z obowiązku świadczenia usługi cateringu, Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia z odpowiednim wyprzedzeniem należytej realizacji przedmiotu umowy na swój koszt i ryzyko poprzez niezwłoczne wskazanie innego podmiotu go zastępującego. W razie uchybienia tego obowiązku uprawnienie do wskazania wykonawcy zastępczego przechodzi nieodwołalnie na Zamawiającego, który nie jest wówczas związany wysokością wynagrodzenia, o którym mowa w § 2 ust. 1 umowy, na co Wykonawca niniejszym wyraża zgodę.**

§ 2

Wartość umowy

1. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy Strony ustalają w wysokości: zł netto plus ustawowy podatek VAT, w łącznej kwocie brutto:.....zł (słownie:).
2. Za podstawę obliczenia wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 przyjęto sumę wartości poszczególnych pozycji zamówienia obliczoną w formularzu ofertowym stanowiącym **załącznik Nr 1** do niniejszej Umowy.
3. Podatek od towarów i usług VAT został naliczony zgodnie z obowiązującymi przepisami.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w pkt 1, obejmuje wszystkie koszty związane z wykonaniem i świadczeniem usługi cateringowej dla uczestników konferencji inauguracyjnej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego” zgodnie z przedmiotem umowy.
5. Przyjmuje się, że Wykonawca upewnił się, co do prawidłowości i kompletności Oferty oraz stawek i cen wymienionych w Ofercie, które powinny pokryć wszystkie jego zobowiązania kontraktowe, a także wszystko, co może być konieczne dla właściwego wykonania przedmiotu zamówienia.



§ 3

Podstawowe prawa i obowiązki stron

1. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany zapewnić, by wszyscy członkowie jego personelu wykonujący umowę posiadali kwalifikacje zawodowe i doświadczenie wymagane do realizacji przypisanych im zadań.
3. Wykonawca nie podzleca zadań ani nie doprowadza do wykonywania umowy de facto przez strony trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
4. Nawet w przypadku uzyskania zgody Zamawiającego na podzlecenie zadań stronom trzecim, Wykonawca pozostaje związany zobowiązaniami wynikającymi z umowy względem Zamawiającego i ponosi wyłączną odpowiedzialność za właściwe wykonanie umowy.
5. Zamawiający zobowiązuje się do:
 - a) wypłaty Wykonawcy ustalonego w § 4 pkt 1 Umowy wynagrodzenia za wykonanie świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inauguracyjnej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego” organizowanej w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22

§ 4

Terminy wykonania prac

Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników konferencji inauguracyjnej projekt pn. „Instalacja systemów energii odnawialnej na budynkach użyteczności publicznej i domach prywatnych w gminach powiatu buskiego i pińczowskiego” **w dniu 24 kwietnia 2012r. w Buskim Samorządowym Centrum Kultury w Busku-Zdroju, ul. Mickiewicza 22 w godz. od 10:00 do ok. 16.00;**

§ 5

Rozliczenie przedmiotu umowy

1. Strony ustalają, że rozliczenie za wykonanie przedmiotu umowy nastąpi na podstawie:
 - faktury końcowej wystawionej po wykonaniu usługi cateringowej dla uczestników konferencji objętej niniejszą umową.
2. Płatności będą dokonywane na podstawie faktury złożonej na dziennik podawczy Zamawiającego. Integralnym załącznikiem faktury VAT będzie Protokół Odbioru Końcowego, potwierdzony przez przedstawiciela UMiG.
3. Zamawiający sprawdzi pod względem merytorycznym faktury wraz z dokumentami rozliczeniowymi wystawionymi przez Wykonawcę.



4. Termin zapłaty faktur Wykonawcy wynosi 14 dni, licząc od daty dostarczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury wraz z kompletnymi i poprawnymi dokumentami rozliczeniowymi.
5. Faktury płatne będą przelewem z konta Zamawiającego na konto Wykonawcy tj.
.....
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walutach obcych.

§ 6

Kara umowna

1. Strony postanawiają, że obowiązującą je formą odszkodowania będą kary umowne.
2. Kary te będą naliczane w następujących wypadkach i wysokościach:
 - 2.1. W przypadku odstąpienia od Umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, będzie on zobowiązany do zapłacenia Zamawiającemu kary umownej w wysokości 10% wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 2 ust. 1 Umowy.
 - 2.2. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia umownego z tytułu odstąpienia od umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego, ale innych niż podano w § 6.
3. Strony umowy zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego kary umowne na zasadach określonych w przepisach Kodeksu Cywilnego.

§ 7

Upoważnieni przedstawiciele stron

1. Osobą upoważnioną przez Zamawiającego do spraw związanych z realizacją umowy jest:
p. tel. 41/370 52 58, e-mail: rsid@umig.busko.pl
2. Osobą upoważnioną przez Wykonawcę do spraw związanych z realizacją umowy jest:
p.

§ 8

Ustalenia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy będą się odbywały za zgodą obu stron w formie pisemnych aneksów. Niedopuszczalna jest jednak zmiana postanowień zawartej umowy oraz wprowadzanie nowych postanowień do umowy niekorzystnych dla Zamawiającego, jeśli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy chyba, że konieczność wprowadzenia tych zmian wynika z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
2. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych, a w sprawach procesowych przepisy kodeksu postępowania cywilnego.



3. Właściwym dla rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest Sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowa nabiera mocy prawnej po jej podpisaniu przez obie strony.
5. Umowę sporządzono w 4 jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i trzy dla Zamawiającego.

§ 9

Załączniki

Wykaz załączników do niniejszej umowy stanowią:

1. Oferta Wykonawcy – *załącznik nr 1* do Umowy

Wykonawca:

Zamawiający:



GMINA BUSKO-ZDRÓJ

INSTYTUCJA REALIZUJĄCA

„Projekt współfinansowany przez Szwajcarię w ramach szwajcarskiego programu współpracy z nowymi krajami członkowskimi Unii Europejskiej”