ZAPYTANIE OFERTOWE

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
Nazwa zadania: Catering w projekcie „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu".

1. Nazwa (firma) oraz adres zamawiającego

Nazwa zamawiającego:	Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
Adres zamawiającego:	ul. Słowackiego 55, 47-400 Racibórz
Telefon:	32/ 415-50-20 w. 139
Faks:	32/ 415-50-20 w. 139
Adres strony internetowej:	www.bip.pwsz.raciborz.edu.pl
Adres poczty elektronicznej:	joanna.russok@pwsz.raciborz.edu.pl

2. Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie prowadzone jest w trybie zapytania ofertowego, z zachowaniem zasady efektywnego zarządzania finansami oraz zasady równego traktowania, uczciwej konkurencji i przejrzystości. Niniejsze postępowanie nie podlega przepisom ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych. Niniejsze postępowanie prowadzone jest zgodnie z zasadą konkurencyjności o oparciu o Wytyczne w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.

3. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest: przygotowanie cateringu w ramach projektu: „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego za środków Europejskiego Funduszu Społecznego". Nr projektu: POWR.03.05.00-00-Z029/17-00.

2. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
Kod główny: CPV 55520000-1 – Usługi dostarczenia posiłków.

Usługa „Catering" w projekcie

PRZERWA KAWOWA (C)
W przypadku zajęć zamkniętych (PWSZ Racibórz) stacjonarnych realizowanych w wymiarze, co najmniej 4 godz. lekcyjnych, zaplanowano poczęstunek: woda mineralna niegazowana, kawa, herbata i dodatki tj. cukier, mleko i cytryna, drobne słone lub słodkie przekąski tj. paluszki i kruche ciastka oraz owoce. Wymagana zastawa stołowa (ciepłe napoje podawane w filiżankach, przekąski na talerzykach).

Liczebność grupy studenckiej/nauczycielskiej to 12 osób.
1. Poczęstunek w trakcie *Warsztatów autoprezentacja i wystąpienia publiczne*. Edycja I. 01.05.2019 do 30.06.2019 (48 szt), Edycja II. 01.05.2020 do 30.06.2020 (48 szt), Edycja III. 01.02.2021 do 31.03.2021 (48 szt). Łącznie 3 edycje, 1gr. (12 os./gr.) studentów/rok, warsztat dla grupy obejmuje 4 spotkania. Zajęcia trwają po 6h + na zakończenie walidacja i certyfikacja. Poczęstunek obejmie

łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników warsztatów to: 3 grupy x 12 os./gr. x 4 spotkania = **144 szt.**

2. Poczęstunek w trakcie *Warsztatów z negocjacji z elementami NLP* w wym.30h. Łącznie 3 edycje po 2grupy (12 os./grupa studentów), 5 spotkań/gr., Zajęcia trwają po 6h + na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I.01.03.2019 do 31.05.2019 (120 szt.), Edycja II. 01.03.2020 do 31.05.2020 (120 szt.), Edycja III. 01.01.2021 do 31.03.2021 (120 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 72 osoby. Ilość posiłków dla uczestników warsztatów to: 3 edycje x 2 grupy x 12 os./gr. x 5 spotkań = **360 szt.**

3. Poczęstunek w trakcie *Warsztatów coaching w edukacji* w wym.92h. Łącznie 3 edycje, 1grupa (12 os./grupa studentów). Warsztat to 14 spotkań/grupę. Zajęcia trwają po 6h x 10 i 8h x 4 + na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I. od momentu podpisania umowy do 31.03.2019 (168 szt.), Edycja II. 01.01.2020 do 31.03.2020 (168 szt.), Edycja III. 01.01.20121 do 31.03.2021 (168 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników warsztatów to: 3 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 14 spotkań = **504 szt.**

4. Poczęstunek w trakcie *Szkolenia zawodowego zarządzanie projektami PRINCE2 Foundation* w wym.32h. Łącznie 3 edycje (edycja/rok), 1gr. (12 os./gr.) studentów/rok, 4 spotkania/grupę. Zajęcia trwają po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Łącznie 36 os. Edycja I. od momentu podpisania umowy do 30.04.2019 (48 szt.), Edycja II. 01.02. do 30.04.2020 (48 szt.), Edycja III. 01.02. do 30.04.2021 (48 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników warsztatów to: 3 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 4 spotkania = **144 szt.**

5. Poczęstunek w trakcie Szkolenia zawodowego ochrona budynków przed korozją biologiczną. w wym.140h. Część teoretyczna 70h. Łącznie 3 edycje (edycja/rok), 1gr. (12 os./gr.) studentów/rok, 9 spotkań/grupę. Zajęcia teoretyczne trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I od momentu podpisania umowy do 30.06.2019, (108 szt.); Edycja II. 01.10.2019 do 30.06.2020 (108 szt.); Edycja III. 01.10.2020 do 31.05.2021 (108 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników warsztatów to: 3 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 9 spotkań = **324 szt.**

6. Poczęstunek w trakcie Kursu kwalifikacyjnego pilota wycieczek krajowych i zagranicznych w wym.90h. Łącznie 3 edycje po 1 grupie studentów (12 os./gr.), 12 spotkań/grupę. Zajęcia teoretyczne trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I. od momentu podpisania umowy do 30.06.2019, (144 szt.); Edycja II. 01.10.2019 do 30.06.2020 (144 szt.); Edycja III. 01.10.2020 do 30.04.2021 (144 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników kursu to: 3 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 12 spotkań = **432 szt.**

7. Poczęstunek w trakcie Kursu kwalifikacyjnego animatora czasu wolnego. Łącznie 2 edycje po 1grupie (12 os./gr.) studentów/rok, 2 spotkania/grupę. Zajęcia teoretyczne trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja II. 15.04.do 15.06.2019 (24 szt.), Edycja III. 15.04. do 15.06.2020 (24 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 24 osób. Ilość posiłków dla uczestników kursu to: 2 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 2 spotkania = **48 szt**.

8. Poczęstunek w trakcie Kursu kwalifikacyjnego umiejętność identyfikacji produktu turystycznego i związanych z nim zagadnień kulturowych i historycznych na przykładzie Czech. pilota wycieczek krajowych i zagranicznych w wym.63h. Część teoretyczna 15h. Łącznie 3 edycje po 1 grupie studentów (12 os./gr.) 2 spotkania/grupę. Zajęcia teoretyczne trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I. od momentu podpisania umowy do 30.04.2019 (24 szt.), Edycja II. 01.01. do 30.04.2020 (24 szt.), Edycja III. 01.01.do 30.04.2021 (24 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 36 osób. Ilość posiłków dla uczestników kursu to: 3 edycje x 1grupa x 12 os./gr. x 2 spotkania w części teoretycznej = **72 szt**.

9. Poczęstunek w trakcie *Warsztatu kreatywnego Mój Własny Biznes* w wym.24h. Łącznie 4 edycje po 2 grupy studentów (12 os./gr.) po 4 spotkania/grupę. Zajęcia trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Edycja I. od momentu podpisania umowy do 28.02.2019 (96 szt.), Edycja II. 01.11.2019 do 31.12.2019 (96 szt.), Edycja III. 01.03.2020 do 31.05.2020 (96 szt.), Edycja IV. 01.02.2021 do 31.03.2021 (96 szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 96 osób. Ilość posiłków dla uczestników kursu to: 4 edycje x 2 grupy x 12 os./gr. x 4 spotkania = **384 szt**.

10. Poczęstunek w trakcie *Szkolenia z zakresu wykorzystania technik design thinking* w wym.24h. Łącznie 1 edycja, 1 grupa nauczycieli (12 os.), 3 spotkania/grupę. Zajęcia trwają średnio po 8h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja. Łącznie 12 os. Edycja od momentu podpisania umowy do 31.03.2019 (36szt.). Poczęstunek obejmie łącznie 12 osób. Ilość posiłków dla uczestników kursu to: 1 edycja x 1 grupy x 12 os./gr. x 3 spotkania = **36 szt**.

11. Poczęstunek w trakcie Warsztat podnoszenia umiejętności wykorzystywania programów i narzędzi do opracowania treści dydaktycznych w formie cyfrowej/informatycznej PREZI w wym.14h Zajęcia trwają średnio po 7h, w tym na zakończenie walidacja i certyfikacja.Łącznie1 edycja dla 1grupy nauczycieli (12 os./gr.), 2 spotkania/grupę. Edycja 01.04.2019 do 31.05.2019. Ilość posiłków dla uczestników warsztatu to: 1 edycja x 1 grupy x 12 os./gr. x 2 spotkania = **24 szt**.

POSIŁEK JEDNODANIOWY (P)

W przypadku zajęć zamkniętych (PWSZ Racibórz) stacjonarnych realizowanych w wymiarze, co najmniej 6 godz. lekcyjnych zaplanowano ciepły poczęstunek. Poczęstunek składa się z drugiego dania i napoju. Napój należy rozumieć, jako: woda mineralna niegazowana, kawa, herbata i dodatki tj. cukier, mleko i cytryna. Wymagana zastawa stołowa (Ciepły posiłek podawany na talerzach, ciepłe napoje podawane w filiżankach). MENU (alternatywnie): Bogracz, gulasz a'la Strogonow lub mięso drobiowe z puree ziemniaczanym oraz surówką lub ryba biała z ryżem i surówką z kapusta kiszoną.

12. Posiłek w trakcie kursu arteterapii dziecięco-młodzieżowej. Realizacja w terminach: Edycja II od momentu podpisania umowy do 31.03.2019 (96 szt.), Edycja III. 01.04.2019 do30.06.2019 (96 szt.), Edycja IV. 01.10.2019 do 31.12.2019 (96 szt.)9, Edycja V. 01.01.2020 do 31.03.2020(96 szt.), Edycja VI. 01.10 do 31.12.2020 (96 szt.). Łącznie **480** szt.

13. Posiłek w trakcie kursu techniki pamięciowe w nauczaniu ortografii – met. słowno-plastyczne. W wymiarze 16h, 2 spotkania/gr. po 6h i 1 spotkanie 4h walidacja. 3 edycje po 2 gr.(12 os./gr.). Realizacja w terminach: Edycja I od podpisania umowy do 31.03.2019 (48 szt.), Edycja II.

01.01.2020 do 31.03.2020 (48 szt.), Edycja III. 01.01.2021 do 31.03.2021 (48 szt.). Łącznie **144** szt.

LUNCH/OBIAD (O) „DZIEŃ KARIERY STUDENTA PWSZ"

W przypadku zajęć zamkniętych (PWSZ Racibórz) stacjonarnych realizowanych w wymiarze, co najmniej 6 godz. lekcyjnych zaplanowano ciepły poczęstunek. Poczęstunek składa się z drugiego dania, napoju i przekąski. Napój należy rozumieć, jako: woda mineralna niegazowana i gaz., kawa, herbata i dodatki tj. cukier, mleko i cytryna oraz drobne słone lub słodkie przekąski tj. paluszki i kruche ciastka oraz owoce. Wymagana zastawa stołowa (Ciepły posiłek podawany na talerzach, ciepłe napoje podawane w filiżankach, przekąski na talerzykach). Rocznie 1 grupa 40 osób (36 studentów + 4 pracowników obs.). Łącznie 160 os. Zaplanowano 4 edycje (2018,2019,2020,2021). MENU (alternatywnie): Bogracz, gulasz a'la Strogonow lub mięso drobiowe z purre ziemniaczanym oraz surówką lub ryba biała z ryżem i surówką z kapusta kiszoną itp.

14. Edycja I. 01.05.2019 do 31.05.2019 (40 szt.), Edycja II. 01.12.2019 do 31.12.2019 (40 szt.), Edycja III. 01.05. do 15.05.2020, (40 szt.), Edycja IV. 01.04. do 15.04.2021, (40 szt.). Łącznie **160** szt.

4. Termin realizacji umowy.

Wymagany termin wykonania (realizacji) zamówienia (umowy): od dnia zawarcia umowy do 31.05.2021 r.

5. Warunki udziału w postępowaniu.

O udzielenie niniejszego zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (jeżeli dotyczy);
b) wykonawca nie może być powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu.

1. Do oferty należy przedłożyć następujące dokumenty i oświadczenia:
   a) Wypełniony formularz ofertowy- załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.
   b) Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – załącznik nr 2 do zapytania ofertowego.
   c) Aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualna informacja o działalności gospodarczej, wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
   d) Oświadczenie o braku przynależności powiązań osobowych lub kapitałowych – załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.

2. Ocena spełnienia warunków wymaganych od Wykonawców zostanie dokonana „spełnia-nie spełnia", w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach dołączonych do oferty. Z treści załączonych dokumentów i oświadczeń musi wynikać jednoznacznie, iż Wykonawca spełnia wyżej wymienione warunki.

7. Informacja o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami.

1. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a wykonawcami odbywać się za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe

(Dz. U. z 2012 r. poz. 1529 oraz z 2015 r. poz. 1830), osobiście, za pośrednictwem posłańca, faksu, przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2013 r. poz. 1422, z 2015 r. poz. 1844 oraz z 2016 r. poz. 147 i 615). Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane:

a) za pośrednictwem operatora pocztowego oraz osobiście, za pośrednictwem posłańca należy kierować / przekazywać na adres zamawiającego podany w pkt 1 niniejszego zapytania ofertowego
b) za pomocą faksu należy kierować na nr faksu podany w pkt 1 niniejszego zapytania ofertowego
Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu.
c) przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (poczta elektroniczna) należy kierować na adres poczty elektronicznej zamawiającego podany w pkt 1 niniejszego zapytania ofertowego.
Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

2. Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:
   a) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do kontaktowania się z wykonawcami jest:

stanowisko:	Główny specjalista ds. zamówień publicznych
imię i nazwisko:	mgr Joanna Russok
tel.	32/415-50-20 w. 139
fax.	32/415-50-20 w. 139
e-mail	joanna.russok@pwsz.raciborz.edu.pl

   b) Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą faksu lub drogą elektroniczną jest:

stanowisko:	Główny specjalista ds. zamówień publicznych
imię i nazwisko:	mgr Joanna Russok
tel.	32/415-50-20 w. 139
fax.	32/415-50-20 w. 139
e-mail	joanna.russok@pwsz.raciborz.edu.pl

3. Wyjaśnienie treści zapytania ofertowego:
   a) Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści niniejszego zapytania ofertowego. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie wszystkim wykonawcom, którym przekazał zapytanie ofertowe nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, z zastrzeżeniem pkt.b).
   b) Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego wpłynie do zamawiającego później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego (pkt 9 niniejszego zapytania ofertowego) terminu składania ofert lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień lub pozostawić wniosek bez rozpoznania.
   c) Ewentualna zmiana terminu składania ofert nie powoduje przesunięcia terminu, o którym mowa w pkt b), po upłynięciu, którego zamawiający może pozostawić wniosek o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego bez rozpoznania.
   d) Treść zapytań oraz udzielone wyjaśnienia zostaną jednocześnie przekazane wszystkim wykonawcom, którym przekazano zapytanie ofertowe, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieszczone na stronie internetowej: www.konkurencyjnosc.gov.pl.

e) Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

4. Modyfikacja treści zapytania ofertowego:
   a) W uzasadnionych przypadkach zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmodyfikować treść zapytania ofertowego.
   b) Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia lub zmiany, w tym zmiany terminów zamieszczone zostaną na stronie internetowej: www.konkurencyjnosc.gov.pl.
   c) Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią zapytania ofertowego i będą wiążące przy składaniu ofert. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.
   d) Jeżeli wprowadzona modyfikacja treści zapytania ofertowego nie prowadzi do zmiany treści ogłoszenia zamawiający może przedłużyć termin składania ofert o czas niezbędny na wprowadzenie zmian w ofertach, jeżeli będzie to niezbędne.

8. Opis sposobu przygotowania oferty.

Oferta musi być sporządzona w języku polskim i napisana czytelnie.
Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być przetłumaczone na język polski.
Jeżeli zasady reprezentacji wykonawcy nie wynikają między innymi z odpisu z właściwego rejestru wymagane jest załączenie aktualnego dokumentu uprawniającego do składania podpisów w imieniu Wykonawcy.
Wszystkie opracowane przez zamawiającego załączniki do niniejszego zapytania ofertowego stanowią wyłącznie propozycję co do formy wymaganych dokumentów. Dopuszcza się przedstawienie wymaganych załączników w formie własnej opracowanej przez wykonawcę, pod warunkiem, iż dokumenty będą zawierać wszystkie żądane przez zamawiającego informacje zawarte w załącznikach i niniejszego zapytania ofertowego oraz będą podpisane przez Wykonawcę.
Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego wykonawcę.
Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści zapytania ofertowego.
Poprawki w ofercie muszą być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem osoby (osób) podpisującej ofertę.

9. Miejsce i termin składania ofert.

1. Oferty należy składać do dnia: 04.02.2019 r.

   Ofertę można składać:

a) osobiście – Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Racibórz, ul. Słowackiego 55, 47-400 Racibórz, recepcja.

b) pocztą – na w/w adres – koperta winna być opatrzona nazwą, dokładnym adresem wykonawcy oraz oznaczone w sposób następujący:
"Oferta – catering w projekcie „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu".
Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za zdarzenia wynikające z nienależytego oznakowania koperty / opakowania lub braku którejkolwiek z wymaganych informacji.

Zamawiający zaleca, aby informacje zastrzeżone, jako tajemnica przedsiębiorstwa były przez wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „tajemnica przedsiębiorstwa", lub spięte (zszyte) oddzielnie od pozostałych, jawnych elementów oferty. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

c) na adres email: joanna.russok@pwsz.raciborz.edu.pl.

10. Oferty częściowe i oferty wariantowe.

Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

11. Opis sposobu obliczania ceny.

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie, z wyodrębnieniem należnego podatku VAT - jeżeli występuje.
Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez zamawiającego.
Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
Ceny muszą być: podane i wyliczone w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zasada zaokrąglenia – poniżej 5 należy końcówkę pominąć, powyżej i równe 5 należy zaokrąglić w górę).
Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą prowadzone będą w walucie polskiej (złoty polski). Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w "Formularzu ofertowym" stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszego zapytania ofertowego.
Cena oferty musi być kompletna, jednoznaczna i ostateczna.

12. Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty.

1. Kryteria oceny ofert - zamawiający uzna oferty za spełniające wymagania i przyjmie do szczegółowego rozpatrywania, jeżeli:
   a) oferta, spełnia wymagania określone niniejszym zapytaniem ofertowym,
   b) oferta została złożona, w określonym przez zamawiającego terminie,
   c) wykonawca przedstawił ofertę zgodną co do treści z wymaganiami zamawiającego.
2. Kryteria oceny ofert - stosowanie matematycznych obliczeń przy ocenie ofert, stanowi podstawową zasadę oceny ofert, które oceniane będą w odniesieniu do najkorzystniejszych warunków przedstawionych przez wykonawców w zakresie każdego kryterium.
3. Za parametry najkorzystniejsze w danym kryterium, oferta otrzyma maksymalną ilość punktów ustaloną w poniższym opisie, pozostałe będą oceniane odpowiednio - proporcjonalnie do parametru najkorzystniejszego, wybór oferty dokonany zostanie na podstawie opisanych kryteriów i ustaloną punktację: punktacja 0-100 (100%=100pkt).
4. Wybór oferty zostanie dokonany w oparciu o przyjęte w niniejszym postępowaniu kryteria oceny ofert przedstawione poniżej.

L.p.	Nazwa kryterium	Znaczenie(waga) kryterium
1.	Najniższa cena	100 %

5. Dodatkowe postanowienia dot. kryterium cena.

Punkty w tym kryterium zostaną przyznane według wzoru:
C = (C min/C o) x 60 pkt
gdzie:
C min- najniższa cena brutto z ocenianych ofert (zł)
C o - cena brutto określona w ocenianej ofercie (zł)

6. Wynik - oferta, która przedstawia najkorzystniejszy bilans (maksymalna liczba przyznanych punktów w oparciu o ustalone kryteria) zostanie oceniona jako najkorzystniejszą, pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.

13. Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszego zapytania ofertowego oraz danych zawartych w ofercie i wzorem umowy, który stanowi załącznik nr 4 do zapytania ofertowego.

14. Klauzula informacyjna z art. 13 RODO

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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO", Zamawiający informuje, że:

a) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Raciborzu, ul. Słowackiego 55, 47-400 Racibórz;

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego pt. „Catering w projekcie: Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu".

b) prowadzonym w zapytaniu ofertowym;
c) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
d) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 10 lat po zakończeniu realizacji projektu;
e) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
f) posiada Pani/Pan:
   - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
   - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych[1];
   - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO[2];
   - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna

[1] *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;*
[2] *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

g) nie przysługuje Pani/Panu:
   - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
   - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
   - na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

15. Załączniki:

Załączniki składające się na integralną cześć zapytania ofertowego:

Załącznik nr 1 - Formularz ofertowy.
Załącznik nr 2 - Oświadczenie o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu.
Załącznik nr 3 - Oświadczenie o braku przynależności powiązań osobowych lub kapitałowych.
Załącznik nr 4 - Wzór umowy.

Załącznik nr 1

FORMULARZ OFERTOWY

Do: Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa
ul. Słowackiego 55, 47-400 Racibórz

A. Dane Wykonawcy

Nazwa albo imię i nazwisko Wykonawcy.....
.....
Siedziba albo miejsce zamieszkania i adres Wykonawcy.....
.....
NIP, REGON Wykonawcy.....
.....
Dane teleadresowe na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem: ……
Faks:
……..……..……
e-mail:
……..

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:
……
……
Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:
……

B. Oferowany przedmiot zamówienia

W związku z zapytaniem ofertowym na:

Przeprowadzenie specjalistycznego kursu zawodowego pt. **„CATERING"** w ramach projektu pt. „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego za środków Europejskiego Funduszu Społecznego". Nr projektu: POWR.03.05.00-00-Z029/17-00.

Oferuję wykonanie w/w przedmiotu zamówienia zgodnie z zapytaniem ofertowym
za następującą cenę za całość zamówienia:

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Cena netto (PLN)	Podatek VAT (PLN)	Cena wraz z podatkiem VAT (PLN)
1	**Przerwa kawowa (C) – opis przedmiotu zamówienia poz. 1-11 – ilość osób (szt.) – 2472**			
2	**Posiłek jednodaniowy (P) – opis przedmiotu zamówienia poz. 12-13 – ilość (szt.) – 624**			
3	**Lunch/Obiad (O) – opis przedmiotu zamówienia poz. 14 – ilość (szt.) - 160**			
	Razem			

C. Oświadczenia

- zapoznałem się z zapytaniem ofertowym nie wnoszę do niej zastrzeżeń oraz uzyskałem informacje niezbędne do przygotowania oferty,
- w cenie oferty zostały wliczone wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia.

D. Zobowiązanie w przypadku przyznania zamówienia

- osobą do kontaktu ze strony Wykonawcy w trakcie realizacji zamówienia jest ……...
  e-mail:……
  telefon …….…….

E. Spis treści

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:
1/ .....
2/ .....
3/ ……

pieczęć Wykonawcy	data, imię i nazwisko oraz podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 2

OŚWIADCZENIE

o spełnieniu warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego

Działając w imieniu Wykonawcy:

……
(należy podać nazwę i adres Wykonawcy)

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia w trybie zapytania ofertowego na przeprowadzenie specjalistycznego kursu zawodowego pt. **„CATERING"** w ramach projektu pt. „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego za środków Europejskiego Funduszu Społecznego". Nr projektu: POWR.03.05.00-00-Z029/17-00.

Oświadczam/y, spełniamy warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
a) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania (jeżeli dotyczy);
e) wykonawca nie może być powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Prawdziwość powyższych danych potwierdzam własnoręcznym podpisem świadomy odpowiedzialności karnej z art. 297 kk.

……
data, imię i nazwisko oraz podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 3

OŚWIADCZENIE
O BRAKU POWIĄZAŃ OSOBOWYCH LUB KAPITAŁOWYCH

Przystępując do postępowania w trybie zapytania ofertowego na catering w ramach projektu pt. „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego za środków Europejskiego Funduszu Społecznego" oświadczam, że nie jestem powiązany kapitałowo lub osobowo z Zamawiającym.

Przez powiązania kapitałowe lub osobowe rozumie się wzajemne powiązania pomiędzy Zamawiającym lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu Zamawiającego lub osobami wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzeniem procedury wyboru Wykonawcy a Wykonawcą, polegające w szczególności na:

a) uczestniczeniu w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub spółki osobowej;
b) posiadaniu, co najmniej 10 % udziałów lub akcji;
c) pełnieniu funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
d) pozostawaniu w związku małżeńskim, w stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

……
data, imię i nazwisko oraz podpis uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 4 – WZÓR UMOWY

UMOWA

zawarta w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Raciborzu w dniu …….2019 r. , pomiędzy**:**

Państwową Wyższą Szkołą Zawodową z siedzibą w **Raciborzu** (47 – 400) przy ul. Słowackiego 55, NIP: 639-17-96-666, zwaną w dalszej części umowy **PWSZ** bądź **Zamawiającym**, reprezentowaną przez:
Kierownika projektu - ……..
(który oświadcza, iż jest uprawniony do jednoosobowej reprezentacji Zamawiającego)

oraz firmą:
……. z siedzibą w …… (.. - …) przy ul. …… NIP: ……,, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy ……., …. Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS …….., zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą** bądź **Wykonawcą**, którą reprezentuje:
……

→ **Definicje**

Następujące terminy występujące w Umowie będą interpretowane we wskazany poniżej sposób:

1. „**Umowa**" oznacza umowę w sprawie Zamówienia Publicznego zawartą między Zamawiającym i Wykonawcą wraz ze wszystkimi aneksami i załącznikami do tej Umowy.
2. „**Ustawa**" oznacza Ustawę Prawo zamówień publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku z późniejszymi zmianami.
3. **Catering** oznacza sprzedaż wyżywienia na wynos.
4. „**Strona**" oznacza Zamawiającego lub Wykonawcę, w zależności od kontekstu; a „Strony" oznacza łącznie Zamawiającego i Wykonawcę;
5. „**Miejsce Dostawy**" oznacza obiekty PWSZ w Raciborzu.
6. „**SIWZ**" oznacza Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia.
7. „**Zamówienie Publiczne**" oznacza zamówienie publiczne w rozumieniu obowiązujących przepisów o zamówieniach publicznych, w wyniku którego doszło do zawarcia Umowy.

§ 1
Tryb zawarcia umowy

Umowa zostaje zawarta bez zastosowania Ustawy – Prawo zamówień publicznych – art. 4 pkt. 8 Ustawy prawo zamówień publicznych – w następstwie przeprowadzonego zapytania ofertowego.

§ 2
Przedmiot umowy

1. Umowa zostaje zawarta w ramach projektu: „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowanego za środków Europejskiego Funduszu Społecznego". Nr projektu: POWR.03.05.00-00-Z029/17-00.
2. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby realizacji projektu: „Zintegrowany Program PWSZ w Raciborzu" w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31.05.2021 r.
3. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się w okresie obowiązywania Umowy

sukcesywnie, w miarę potrzeb Zamawiającego, w ramach organizowanych przez niego szkoleń/kursów/warsztatów.

4. Usługa cateringowa będzie świadczona dla 3184 uczestników szkoleń/kursów/warsztatów organizowanych w projekcie.
5. Liczebność jednej grupy, dla której będzie świadczony catering, wyniesie od ok. 12 osób do ok. 40 osób.
6. Szkolenia mogą być realizowane także w soboty i niedziele.
7. Zamawiający zastrzega, że świadczenie usługi cateringowej może odbywać się w kilku miejscach w Raciborzu jednocześnie w tym samym dniu i w tych samych godzinach.
8. Zamawiający każdorazowo będzie informował Wykonawcę drogą e-mailową o terminie i miejscu świadczenia usługi oraz ilości pakietów, składając na 3 dni robocze przed realizacją usługi cateringowej formularz zamówienia.
9. W ramach realizowanych usług cateringowych Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia:

a) wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej (tzn. obrusy materiałowe, serwetki, serwis do kawy i herbaty ceramiczny lub porcelanowy, sztućce platerowe, patery lub talerze na ciasto, talerzyki ceramiczne lub porcelanowe, szklanki do zimnych napoi, dzbanki do mleka, talerzyki do podania cytryny i herbaty oraz wszelkie inne elementy zastawy niezbędne do serwowania cateringu),
b) ilości zastawy niezbędnej do podania cateringu; zastawa musi być przygotowana każdorazowo w ilości co najmniej o 50% większej niż ilość osób, dla których zostanie przygotowany catering,
c) warnika/ warników z gorącą wodą o pojemności umożliwiającej wydanie odpowiedniej ilości kawy i herbaty oraz termosów/podgrzewaczy, umożliwiających utrzymanie temperatury ciepłych dań przez min. 4 godz. od dostarczenia cateringu.

10. Inne wymagania dotyczące realizacji zamówienia:

a) dowóz posiłków w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca i sali w której będzie odbywało się szkolenie/kusr/warsztaty,
b) przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym,
c) catering serwowany w formie „szwedzkiego stołu”,
d) estetyczne podanie posiłków,
e) wykonanie usługi w sposób nie zakłócający przebiegu szkoleń,
f) zebranie, usunięcie i utylizacja odpadków i śmieci.

11. Wykonawca będzie zobowiązany do:

a) dostarczenia i przygotowania cateringu najpóźniej na 30 min. przed planowanym rozpoczęciem pierwszej przerwy,
b) zebrania brudnych naczyń bezpośrednio po zakończeniu szkolenia, najpóźniej do 30 min. po podanej godzinie zakończenia szkolenia.

12. Dostawa i realizacja zamówienia niepełna lub wykonana niezgodnie z umową, złożoną ofertą i z opisem przedmiotu zamówienia uznawana będzie za wykonaną nienależycie.
13. 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.
14. Wykonawca jest zobowiązany do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tj.: Dz.U.2018.1541 t.j.)

15. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji Umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
16. 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.
17. Przedmiotem umowy jest przygotowanie i dostawa cateringu, zgodnie z warunkami opisanymi w zapytaniu ofertowym.
18. Wykonawca przyjmuje do wykonania zamówienie w pełnym zakresie na warunkach określonych w zapytaniu ofertowym i postanowieniami niniejszej umowy. Wykonawca zobowiązuje się oddać przedmiot umowy w miejscu i terminach określonych w zapytaniu ofertowym.
19. Za termin oddania przedmiotu umowy rozumie się datę podpisania protokołu odbioru przez Zamawiającego.
20. Fakt odbioru przedmiotu umowy zostanie potwierdzony protokołem przekazania, sporządzonym przez przedstawiciela Wykonawcy w obecności przedstawiciela Zamawiającego i potwierdzonego przez obie strony.

§ 3
Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawca otrzyma wynagrodzenie obliczone według stawki ……..za pakiet kawowy, ……..za pakiet jednodaniowy, ……..za lunch/obiad.
2. Za usługę określoną w §1, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, którego maksymalna łączna wartość wynosi: ……. zł netto (słownie: .....), ……... zł brutto (słownie:……), w tym podatek VAT.
3. Podane ceny są cenami ryczałtowymi i zawierają wszystkie składowe niezbędne do wykonania zamówienia.
4. Zapłata wynagrodzenia nastąpi - każdorazowo po wykonaniu zamówionej usługi.
5. Zapłata wynagrodzenia nastąpi na podstawie cząstkowych protokołów odbioru, podpisanych przez osoby wskazane ze strony Wykonawcy i Zamawiającego oraz faktury VAT wystawionej przez Wykonawcę.
6. Rachunek/ fakturę za każdą zrealizowaną usługę należy doręczyć do siedziby Zamawiającego w terminie do siedmiu dni od zakończenia realizacji usługi.
7. Wynagrodzenie zostanie zapłacone przelewem w terminie do 7 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionego rachunku / faktury.
8. Za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zrealizowania przedmiotu umowy tylko dla jednej grupy lub mniejszej liczby uczestników szkoleń. W takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy zostanie obliczone proporcjonalnie do ilości osób uczestniczących w szkoleniach. Zamawiający zastrzega sobie również rezygnację z wykonania usługi.
10. W przypadku wystąpienia okoliczności określonych w ust. 9, Wykonawcy nie będą przysługiwały żadne roszczenia.
11. Podstawą zapłaty jest prawidłowo wypełniona faktura z załączonym protokołem odbioru (bez zastrzeżeń) podpisanym przez strony umowy potwierdzającym wykonanie dostawy, zgodnie z ustaleniami Zamawiającego i warunkami określonymi zamówieniem(zapytanie ofertowe)
12. Wykonawca ponosi odpowiedzialność wobec Zamawiającego za rzetelność, prawidłowość i terminowość rozliczenia wszelkich podatków i innych należności publicznoprawnych podlegających doliczeniu do ceny.

§ 4
Kary umowne

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 § 3 ust. 2 Umowy.
2. Z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy oraz za opóźnienie wykonania zamówienia, 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.
3. Za każdy stwierdzony fakt nie uwzględnienia w menu uwarunkowań zdrowotnych oraz aspektów kulturowych i religijnych, które zostaną zgłoszone przez Zamawiającego zostanie naliczona kara umowna w wysokości 30,00 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.
6. Niezależnie od powyższego w razie obciążenia Zamawiającego obowiązkiem zapłaty kary administracyjnej, sądowej bądź kontraktowej, itp., ze względu na niewykonanie bądź nienależyte wykonanie zobowiązania przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się przekazać Zamawiającemu sumę odpowiadającą kwocie nałożonej kary.
7. Niezależnie od zapisów powyższych Wykonawca na podstawie art. 473 kc, zobowiązuje się do naprawienia szkody powstałej w przypadku niewykonania bądź zaprzestania realizacji umowy z przyczyn nie dotyczących Zamawiającego – na skutek odstąpienia, rozwiązania bądź wypowiedzenia umowy przez Wykonawcę bądź Zamawiającego, także w przypadku wystąpienia po stronie Wykonawcy ważnej przyczyny uzasadniającej odstąpienie, rozwiązanie bądź wypowiedzenie, i to niezależnie od rodzaju ważnej przyczyny dotyczącej Wykonawcy, a w szczególności w przypadku zaistnienia awarii sprzętu stosowanego do wykonania umowy.
8. W przypadku nie uregulowania przez Zamawiającego płatności w terminach określonych w § 3, Wykonawcy przysługuje prawo naliczania odsetek w wysokości ustawowej.
9. Zamawiający może odstąpić od Umowy, jeżeli Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia Umowy. Do rażących naruszeń Umowy zalicza się w szczególności następujące przypadki gdy:
   1) Wykonawca powierzył wykonanie świadczenia usługi cateringu lub jej części jakiejkolwiek osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej;
   2) dwukrotnego niewykonania lub nienależytego wykonania usługi cateringu;

§ 5
Dodatkowe postanowienia umowy

1. Zmiany i uzupełnienia postanowień niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca nie może zlecić wykonania przedmiotu umowy określonego w § 2 niniejszej umowy osobie trzeciej.
3. Wykonawca pod rygorem nieważności, nie może bez pisemnej zgody Zamawiającego zbyć wierzytelność z niniejszej umowy.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego, względnie inne regulacje prawne właściwe ze względu na przedmiot umowy.

5. Strony postanawiają, że uprawnionymi do reprezentowania stron i odpowiedzialnymi za realizację postanowień umowy są:
   a. ze strony Wykonawcy reprezentant nr telefonu fax
   b. ze strony Zamawiającego reprezentant nr telefonu fax

2. Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia własnym transportem lub transportem firmy przewozowej, na koszt własny, z zachowaniem prawidłowych procedur rozładunku.

3. W sytuacji, gdy wyłoniony w toku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawca prowadzący działalność jako osoba fizyczna jest osobą zamężną/żonatą, małżonek tej osoby wyraża zgodę na zawarcie niniejszej umowy poprzez złożenie odpowiedniego oświadczenia.

§ 6
Rozstrzyganie sporów

1. Strony podejmą starania w celu polubownego rozstrzygnięcia wszelkich sporów powstałych między nimi, a wynikających z umowy, na drodze bezpośrednich negocjacji.
2. Strony mają obowiązek wzajemnego informowania o wszelkich zmianach statusu prawnego swojej firmy, a także o wszczęciu postępowania upadłościowego, układowego i likwidacyjnego.
3. Jeśli po przeprowadzonych negocjacjach, Strony nie są w stanie polubownie rozstrzygnąć sporu, to każda ze Stron może poddać spór rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego według siedziby **Zamawiającego**.

§ 7
Postanowienia końcowe umowy

Umowę spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po 1 dla każdej ze stron.

Integralną część niniejszej umowy stanowią:

1. Oferta wykonawcy.
2. Zapytanie ofertowe.

Zamawiający: **Wykonawca:**

BIURO PROJEKTU:
Państwowa Wyższa Szkoła Zawodowa w Raciborzu
ul. Słowackiego 55, 47-400 Racibórz
tel. 32 415 50 20, biuro@zintegrowanyprogram.pl