



Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

Oddział Terenowy w Lublinie
LUB.WOP.260.6.2019.TP. 

Lublin, 2019-03-11

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU NA USŁUGĘ SPOŁECZNĄ

o wartości zamówienia poniżej wyrażonej w złotych równowartości kwoty 750.000 euro, o której mowa w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.) prowadzonego pod nazwą:

**Świadczenie usługi cateringowej dla KOWR OT w Lublinie.
Znak: LUB.WOP.260.6.2019**

1. Zamawiający.

Zamawiający: **Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa** z siedzibą w Warszawie
ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa
Oddział Terenowy w Lublinie
ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin

Adres: **ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin**
NIP: 527-281-83-55
REGON: 367849538-00080
Adres strony internetowej: www.kowr.gov.pl
Tel.: (81) 532 - 21 - 12
Fax: (81) 532 - 02 - 11

2. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r., poz. 1986 ze zmianami) zwanej dalej ustawą Pzp oraz Zarządzeniem nr 180/2018/W Dyrektora Generalnego KOWR z dnia 19 listopada 2018 roku zmieniające Zarządzenie nr 21/2017/W z dnia 1 września 2017 roku w sprawie wprowadzenia „Regulaminu udzielania zamówień publicznych na podstawie art. 4 oraz art. 138o ustawy - Prawo zamówień publicznych”.

3. Przedmiot zamówienia.

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej w siedzibie Zamawiającego. Usługa polega na świadczeniu usługi cateringowej w odniesieniu do spotkań, które będą odbywały się od dnia podpisania umowy do 31 grudnia 2019 roku, maksymalnie 1 spotkanie na kwartał. Zamawiający powiadomi Wykonawcę o terminie spotkania minimum 7 dni przed planowanym spotkaniem, lub w terminie zadeklarowanym w ofercie (termin stanowi jedno z kryterium oceny ofert). Catering składał się będzie z posiłków serwowanych w formie bufetu szwedzkiego – jednorazowa ilość uczestników minimum 11 maksymalnie 70 osób.
- 2) W skład usługi wchodzi zapewnienie serwisu kelnerskiego w trakcie spotkań, obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów, ubranych w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi, obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń zanieczyszczeń itp.) oraz uzupełnianie brakujących potraw. Jakość i estetyka serwowanych potraw powinna być wysoka. Zamawiający wymaga podania potraw w naczyniach wielokrotnego użytku np. szklanych, porcelanowych. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe, m.in. do kawy i herbaty, talerzyki, talerze, sztućce oraz szklane do napojów zimnych – wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki itp. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów uzgodnione każdorazowo z Zamawiającym. Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania naczyń i sztućców jednorazowego użytku po wcześniejszym uzgodnieniu.

20-027 Lublin ul. Karłowicza 4, tel: 81/532 21 12, 81/534 04 70 fax: 81/532 02 11, lublin@kowr.gov.pl

- 3) Wykonawca realizując przedmiot zamówienia zobowiązany jest do:
- przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego do miejsca/Sali wskazanej przez Zamawiającego – catering serwowany będzie na terenie miasta Lublin.
 - po świadczeniu usługi, do doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed jej świadczenia łącznie z uprzątnięciem niewykorzystanych porcji.
 - świadczenie usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
 - dostarczenia posiłków świeżych.
 - dostarczanie przygotowywanych dań z zapewnieniem odpowiedniej temperatury dań, w specjalistycznych termosach gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw.
 - dostarczenia posiłków samochodem dopuszczonym do kontaktu z żywnością.
 - Wykonawca zobowiązany jest do skierowania do realizacji przedmiotu zamówienia osób, które posiadają aktualne, wymagane prawem badania (zgodnie z wymogami SANEPID-u).
 - dostarczania posiłków najpóźniej na 30 min. przed planowaną godziną spotkania.
- 4) Określenie przedmiotu za pomocą kodów CPV: 55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków.

4. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Podane poniżej przykłady posiłków (menu) służą wyłącznie do określenia oczekiwanego przez Zamawiającego standardu jakościowego i skalkulowania przez Wykonawcę ceny ofertowej, a tym samym przykłady te nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu umowy. Menu na poszczególne spotkania będzie ustalone każdorazowo na podstawie zamówienia składanego przez Zamawiającego. Zamówienie będzie składane drogą elektroniczną na wskazany przez wykonawcę adres email. Niezwłocznie po otrzymaniu zamówienia wykonawca każdorazowo przedstawi Zamawiającemu do akceptacji szczegółową propozycję menu planowanego. W razie zgłaszania przez Zamawiającego zmian do zaproponowanego menu, Wykonawca ma obowiązek ich uwzględnienia, również do kalkulacji kosztowej poszczególnych zamówień.

Lp.	Przedmiot zamówienia /menu/	Ilość osób /szt./	Ilość spotkań
1.	Zupa - co najmniej 300 ml/os – żurek z jajkiem na zakwasie,	60	1
2.	Zupa - co najmniej 300 ml/os – barszcz z uszkami	60	1
3.	Zupa - co najmniej 300 ml/os – krem z kurek	60	1
4.	Danie gorące – min. 80 g/os, karp smażony	70	1
5.	Danie gorące – min. 300 g/os, pieczona pierś z kurczaka w sosie serowym, opiekany ziemniakami i surówką z marchewki i chrzanu	13	2
6.	Przekąski: faszerywane jaja – trzy rodzaje, rozmiar L, w połówkach	60	1
7.	Przekąski: roladki drobiowe - min. 80 g/os	60	1
8.	Przekąski: paszteciki - min. 80g /os	60	1
9.	Przekąski: pierogi z kapustą i grzybami - min 80 g/os	60	1
10.	Pieczyczo – min. 150 g na osobę, pieczywo mieszane	60	2
11.	Salatka - 3 rodzaje np. jarzynowa(min 5 warzyw), francuska, z mozarellą itp. - min. 70g/os, przystawka zimna.	60	2
12.	Ciasto porcjowane (babka drożdżowa, babka piaskowa, ciasto drożdżowe z owocami, szarlotka, sernik, makowiec, ciasto kakaowe, ciasto czekoladowe, keks itp. w porcjach po 100 gram.	30	2

5. Termin wykonania zamówienia.

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia zawarcia umowy do **31 grudnia 2019 r.**

6. Warunki udziału w postępowaniu.

- Warunki udziału w postępowaniu w zakresie **zdolności technicznej lub zawodowej - doświadczenie Wykonawcy** – Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał:
 - co najmniej 3 usług cateringowych** opowiadające swoim rodzajem przedmiotowi zamówienia **o wartości minimum 5000,00 zł brutto dla minimum 40 osób.**

- 2) Przy czym dowodami, o których mowa wyżej, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane.

7. Opis sposobu przygotowania oferty.

- 1) Do oferty należy załączyć:
 - a) **Formularz ofertowy** – wg Załącznika nr 1.
 - b) **Formularz cenowy** – wg Załącznika nr 2.
 - c) **Dokumentu**, o których mowa pkt. 6.
 - d) **Pełnomocnictwo** - w przypadku, gdy upoważnienie do podpisania oferty nie wynika bezpośrednio z odpisu z właściwego rejestru albo wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej.
- 2) Oferta winna być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do występowania w imieniu Wykonawcy (do oferty winny być dołączone pełnomocnictwa, zgodnie z wymaganiami Kodeksu cywilnego). Wszystkie załączniki do oferty, stanowiące oświadczenia powinny być również podpisane przez upoważnionego przedstawiciela. Zakres reprezentacji przedsiębiorcy musi wynikać z dokumentów przedstawionych przez Wykonawcę.
- 3) Wszystkie strony oferty, a także miejsca, w których Wykonawca naniósł zmiany, winny być parafowane przez osobę podpisującą ofertę.

8. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

- 1) Wykonawca zobowiązany jest podać w ofercie cenę ryczałtową za świadczone usługi – jako sumę cen jednostkowych określonych w formularzu cenowym oferty. Wszystkie pozycje formularza cenowego powinny być wypełnione.
- 2) Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty (np. podatkowe, obsługa i inne), opłaty, jakie powstaną w związku z wykonaniem zamówienia oraz z warunkami i wymaganiami stawianymi przez Zamawiającego, w tym również koszty dojazdu.
- 3) Wszystkie obliczenia winny być dokonywane zgodnie z zasadami arytmetyki z zaokrągleniem wyników do dwóch miejsc po przecinku.

9. Miejsce i termin składania i otwarcia ofert.

- 1) Ofertę w formie pisemnej należy złożyć w siedzibie Zamawiającego: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Lublinie, ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin, piętro IV, pokój nr 402 (sekretariat) w terminie do dnia: **14 marca 2019 r. do godz. 12:00**.
- 2) Oferty zostaną otwarte w dniu: **14 marca 2019 r. o godz. 14:00**, w siedzibie Zamawiającego tj.: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Lublinie, ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin, piętro IV, sala konferencyjna nr 406.
- 3) Oferty złożone po terminie nie będą rozpatrywane.
- 4) Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

10. Kryteria oceny ofert.

- 1) Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria i wagi:

L.p	Opis kryteriów oceny	Waga – punkty
1.	CENA (C)	80 % - 80 pkt
3.	TERMIN REALIZACJI USŁUGI (T)	20 % - 20 pkt

- 2) Zamawiający uzna za najkorzystniejszą ofertę nieodrzuconą, złożoną przez Wykonawcę niepodlegającego wykluczeniu, która uzyskała największą łączną ilość punktów. Łączna punktacja każdej z ofert zostanie wyliczona według wzoru:

$$R = C + T$$

gdzie:

R - łączna ilość punktów przyznanych badanej ofercie.

C - Liczba punktów uzyskanych w kryterium: cena.

T - Liczba punktów uzyskanych w kryterium: termin realizacji usługi.

- 3) W kryterium „**CENA**” wykonawca może uzyskać maksymalnie 80 pkt. Najwyższą ilość punktów uzyska oferta zawierająca najniższą cenę, pozostałe oferty proporcjonalnie mniej. Zamawiający przyjmie do obliczeń cenę oferty podaną w Formularzu oferty. Liczba punktów dla poszczególnych ofert zostanie wyliczona według następującego wzoru:

$$C = (C_n/C_b) \times 80 \text{ pkt}$$

gdzie:

C = uzyskana ilość punktów w kryterium „CENA”.

C_n = najniższa cena spośród ofert podlegających ocenie.

C_b = cena badanej oferty.

- 4) W kryterium „**TERMIN REALIZACJI USŁUGI**” Wykonawca może uzyskać maksymalnie 20 pkt. Najwyższą ilość punktów uzyska oferta zawierająca najkrótszy termin realizacji usługi, od chwili złożenia zamówienia przez Zamawiającego, pozostałe oferty proporcjonalnie mniej:

Termin realizacji usługi	Liczba przyznanych punktów
do 4 dni od daty złożenia zamówienia	20 punktów
do 5 dni od daty złożenia zamówienia	15 punktów
do 6 dni od daty złożenia zamówienia	5 punktów
do 7 dni od daty złożenia zamówienia	0 punktów

UWAGA: Składanie zamówień będzie się odbywać w dni powszednie w godzinach 7:30 - 15:30, przy czym zamówienia złożone przez Zamawiającego po godzinie 15:00 będą traktowane jako złożone następnego dnia roboczego.

Wykonawca oferowany termin realizacji usługi zobowiązany jest wpisać w formularzu oferty stanowiącym **Załącznik nr 1**.

Jeżeli Wykonawca wskaże w Formularzu ofertowym termin usługi inny niż wskazany powyżej jego oferta zostanie odrzucona na podstawie art. 89 ust. 1 pkt 2 ustawy Pzp. Jeżeli Wykonawca nie wskaże żadnego terminu do porównania i oceny ofert, Zamawiający przyjmie najdłuższy przewidziany termin zamówienia tj.: 7 dni, taki termin zostanie przyjęty do umowy jako zadeklarowany przez Wykonawcę.

- 5) W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli będzie to konieczne.
6) Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny ofert.

11. Wyjaśnienia treści złożonych ofert, dokumentów, oświadczeń oraz poprawianie omyłek.

- 1) Zamawiający, w toku badania i oceny oferty może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz treści złożonych oświadczeń i dokumentów, a także wezwać do uzupełnienia dokumentów i oświadczeń.
- 2) W przypadku gdy zaoferowana cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości co do możliwości wykonania zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w zaproszeniu do składania ofert, Zamawiający może zażądać od Wykonawcy wyjaśnień wraz z przedstawieniem dowodów dotyczących wyliczenia ceny.
- 3) Zamawiający poprawi w treści oferty:
 - a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe w treści oferty z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z zaproszeniem do składania ofert, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

12. Odrzucenia / Wykluczenie Wykonawcy.

- 1) Zamawiający odrzuci oferty z postępowania na podstawie art. 89 ustawy Pzp, gdy zajdą przesłanki wymienione we wskazanym artykule.
- 2) Zamawiający wykluczy Wykonawcę z udziału w postępowaniu na podstawie art. 24 ust 1 pkt 12-22 ustawy Pzp, gdy zajdą przesłanki wymienione we wskazanym artykule.

13. Udzielenie zamówienia.

- 1) Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia, Zamawiający powiadomi o wynikach postępowania wszystkich Wykonawców oraz zamieści w Biuletynie Informacji Publicznej, informację o udzieleniu lub nie udzieleniu zamówienia.
- 2) Zamawiający unieważni postępowanie na podstawie art. 93 art. 1 pkt 1), 4), pkt 7) oraz art. 93 ust. 1 a ustawy Pzp, gdy zajdą przesłanki wymienione we wskazanych artykułach.

14. Zawarcie umowy.

- 1) Zamawiający zawrze umowę z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.
- 2) Jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający przed zawarciem umowy żądania przedłożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 3) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.

15. Informacje dotyczące podwykonawców.

Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.

16. Osoby upoważnione do kontaktu.

- 1) W zakresie procedury:
 - Tomasz Piotrowski – tel. +48 81 534 60 52, e-mail: tomasz.piotrowski@kowr.gov.pl
- 2) W zakresie przedmiotu zamówienia:
 - Agata Szymczyk – tel. +48 81 534 60 52, e-mail: agata.szymczyk@kowr.gov.pl

17. Informacje dodatkowe.

- 1) Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.
- 2) Ofertę należy złożyć zgodnie ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik do zaproszenia.
- 3) Szczegółowy opis dotyczący przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku.
- 4) Okres związania ofertą wynosi **30 dni** licząc od upływu terminu składania ofert.

Załączniki:

- 1) załącznik nr 1 – Formularz oferty,
- 2) załącznik nr 2 – Formularz cenowy,
- 3) załącznik nr 3 – Wzór umowy.

DYREKTOR ODDZIAŁU

Kazimierz Choma
Kierownik Zamawiającego
lub osoby upoważnionej

STARSZY SPECJALISTA

Tomasz Piotrowski

KIEROWNIK WYDZIAŁU
Organizacyjno-Prawnego

Jacek Kaczorowski

FORMULARZ OFERTY

Wykonawca:	
adres	
tel.	fax.....
NIP	REGON
http.	email

Zamawiający: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Lublinie
ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin

„Świadczenie usługi cateringowej dla KOWR OT w Lublinie”
Postępowanie znak LUB.WOP.260.6.2019

1. Stosownie do ogłoszenia składamy ofertę na wykonanie przedmiotu postępowania zamówienia:

a) **za cenę brutto:** zł

(słownie:.....).

Podana cena ofertowa stanowi sumę cen jednostkowych z „Formularza cenowego”. Podana kwota obejmuje wszystkie składniki związane ze świadczeniem usług.

b) **termin realizacji usługi:** dni (godnie z pkt 10 ppkt. 4 ogłoszenia o zamówieniu),

(słownie:

2. **Oświadczam, że;**

- 1) nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku - Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2018 r., poz. 1986 ze zm.)
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty związane w wykonaniem całości przedmiotu zamówienia;
- 3) zapoznaliśmy się ze ogłoszenia oraz projektem umowy i nie wnosimy do nich zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nich zawarte;
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia ofert;
- 5) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- 6) Informuję, że zaświadczenia dot. KRS*/CEIDG* są dostępne w formie elektronicznej pod adresem internetowym ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych tj.: <https://prod.ceidg.gov.pl> */ <https://ems.ms.gov.pl>/* (* niepotrzebne skreślić).

3. **Oświadczam, że zamówienie wykonam samodzielnie*/następującą część zamówienia zamierzam powierzyć Podwykonawcy *.**

Lp.	Nazwa i adres podwykonawcy.	Zakres – opis części zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcy.	Wartość lub procentowa część zamówienia, jaka zostanie powierzona podwykonawcy lub podwykonawcom

4. Integralną częścią oferty stanowią następujące załączniki:

- a)
- b)
- c)
- d)

5. Oferta zawiera ponumerowanych zapisanych i parafowanych stron.

6. **Wszelką korespondencję w sprawie niniejszego postępowania należy kierować na adres email:**

7. Podpisano:

.....
pieczęć Wykonawcy

.....
(data i czytelny podpis osób/ osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy)

Wykonawca:

(pełna nazwa/firma, adres)

Formularz cenowy

Lp.	Przedmiot zamówienia /menu/	Ilość osób /szt./	Ilość spotkań	Cena jedn. Brutto	Wartość brutto
1.	Zupa - co najmniej 300 ml/os - żurek z jajkiem na zakwasie.	60	1		
2.	Zupa - co najmniej 300 ml/os - barszcz z uszkami	60	1		
3.	Zupa - co najmniej 300 ml/os - krem z kurek	60	1		
4.	Danie gorące - min. 80 g/os, karp smażony	70	1		
5.	Danie gorące - min. 300 g/os, pieczona pierś z kurczaka w sosie serowym, opiekany ziemniakami i surówką z marchewki i chrzanu	13	2		
6.	Przekąski: faszerowane jaja - trzy rodzaje, rozmiar L, w połówkach	60	1		
7.	Przekąski: roladki drobiowe - min. 80 g/os	60	1		
8.	Przekąski: paszteciki - min. 80g /os	60	1		
9.	Przekąski: pierogi z kapustą i grzybami - min 80 g/os	60	1		
10.	Pieczony - min. 150 g na osobę, pieczywo mieszane	60	2		
11.	Salatka - 3 rodzaje np. jarzynowa(min 5 warzyw), francuska, z mozzarellą itp. - min. 70g/os, przystawka zimna.	60	2		
12.	Ciasto porcjowane (babka drożdżowa, babka piaskowa, ciasto drożdżowe z owocami, szarlotka, sernik, makowiec, ciasto kakaowe, ciasto czekoladowe, keks itp. w porcjach po 100 gram.	30	2		
				SUMA	0

- Podana wyżej cena winna obejmować wszystkie koszty (np. podatkowe, obsługa i inne), opłaty, jakie powstaną w związku z wykonaniem zamówienia oraz z warunkami i wymaganiami stawianymi przez Zamawiającego, w tym również koszty dojazdu.
- Wykonawca w ramach podanej wyżej ceny zobowiązuje się do zapewnienia kompleksowego sprzętu gastronomicznego dla tego typu usługi w tym obrusy, zastawę, naczynia porcelanowe, m.in. do kawy i herbaty, talerzyki, talerze, sztućce oraz szklane do napojów zimnych - wszystko w liczbie, która nie będzie powodowała konieczności mycia naczyń w miejscu realizacji usługi, a także podgrzewacze do wody, pojemniki na śmieci i odpadki, serwetki itp. Wykonawca zapewni stosowne dekoracje stołów uzgodnione każdorazowo z Zamawiającym.

.....
Podpis Wykonawcy

Wzór umowy

UMOWA NR

zawarta dnia 2019 r. w Lublinie, pomiędzy:

Krajowym Ośrodkiem Wsparcia Rolnictwa z siedzibą w Warszawie **Oddziałem Terenowym w Lublinie**, ul. M. Karłowicza 4, 20 – 027 Lublin, NIP: 5272818355, REGON: 367849538 reprezentowanym przez:

- 1) Pana - Dyrektora Oddziału,
 - 2) Panią – Kierownika Wydziału Finansowo-Księgowego i Windykacji,
- zwanym dalej „Zamawiającym”

a

..... prowadzącym działalność gospodarczą pod nazwą:, z siedzibą przy, REGON:, NIP:, zwaną/zwanym dalej w treści umowy „Wykonawcą”

Strony wspólnie będą zwane także „Stronami”, a każda z osobna „Stroną”.

Umowa niniejsza została zawarta w rezultacie przeprowadzenia postępowania o dokonanie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zmianami) zwanej dalej ustawą oraz zapisów zawartych w ogłoszenia.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych, na potrzeby spotkań organizowanych przez Zamawiającego w jego siedzibie, w których uczestniczyć będzie każdorazowo od 11 do 70 osób.
2. Przedmiot umowy, w tym obowiązki Wykonawcy w zakresie dostarczanych potraw i świadczonych usług, zostały opisane w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia załączniku nr 1, stanowiącym integralną część umowy.
3. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany do 25% wskazanego w załączniku nr 1 do niniejszej umowy, przykładowego menu. Zmiana każdorazowo wymaga uzgodnienia z Wykonawcą. Zmiany o których mowa powyżej nie mogą wpływać na całkowitą wartość wynagrodzenia, wskazanego w § 4 ust. 1.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do nie zrealizowania całości przedmiotu umowy, w takim przypadku Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu.
- 5.

§ 2

Przedmiot umowy zostanie wykonany w okresie od daty podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2019 r.

§ 3

1. Obowiązki Wykonawcy:
 - a) wykonanie usługi cateringu w ilościach i cenach określonych każdorazowo w uzgodnieniu z Zamawiającym drogą elektroniczną;
 - b) przygotowanie dań ze świeżych produktów wysokiej jakości, przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych;
 - c) nie stosowanie przy przygotowywaniu posiłków preparatów zastępczych, preparatów zwiększających objętość i innych środków chemicznych wpływających na zmianę smaku, zapachu oraz konsystencji dań;
 - d) podanie dań o właściwej temperaturze ich serwowania;
 - e) zachowanie zasad higieny i obowiązujących przepisów sanitarnych przy przygotowywaniu, serwowaniu i przewożeniu posiłków; Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakość podawanych posiłków oraz zgodność świadczonych usług z obowiązującymi normami zbiorowego żywienia;
 - f) dostarczenie cateringu na własny koszt i własnym transportem do siedziby Zamawiającego, w miejsce przez niego wskazane, najpóźniej na 30 minut przed zaplanowaną godziną spotkania;
 - g) dostarczenie dań odpowiednio opakowanych i transportowanych w sposób zapewniający spełnienie wymogów higieniczno-sanitarnych;
 - h) zapewnienie odpowiedniej liczby pracowników obsługujących dane spotkanie, ubranych schludnie;
 - i) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi;
 - j) świadczenie usług z wyłącznym udziałem osób posiadających badania sanitarno-epidemiologiczne;

- k) dbanie o czystość w trakcie i w miejscu świadczenia usługi, a także po jej zakończeniu.
2. W razie dostarczenia przez Wykonawcę posiłków niespełniających wymagań opisanych w ust. 1, zamawiający uprawniony jest, niezależnie od prawa do żądania kar umownych, do żądania niezwłocznej wymiany dań niespełniających wymagań na nowe spełniające wymagane standardy, na koszt Wykonawcy.
 3. Obowiązki zamawiającego:
 - a) współdziałanie z Wykonawcą przy realizacji umowy;
 - b) dokonywanie zamówień z co najmniej dniowym wyprzedzeniem;
 - c) udostępnienie pomieszczeń w których odbywać się będą spotkania i pomieszczeń pomocniczych z odpowiednim wyprzedzeniem.
 - d)

§ 4

1. Maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy, zgodnie z Ofertą wykonawcy, brutto zł (słownie: złotych), w tym podatek VAT.
2. Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie za wykonane usługi cateringowe dostarczone i odebrane przez Zamawiającego bez zastrzeżeń.
3. Strony ustalają, że wynagrodzenie za każde spotkanie wynikać będzie z zakresu rzeczywiście wykonanej usługi cateringowej. Wynagrodzenie wyliczone zostanie na podstawie każdorazowej kalkulacji uzgodnionej z Zamawiającym, na podstawie złożonej oferty, z uwzględnieniem ewentualnych zmian.
4. Łączne wynagrodzenie za wszystkie spotkania nie może przekroczyć kwoty wynagrodzenia określonego w ust. 1 niniejszego paragrafu.
5. Wynagrodzenie płatne będzie na podstawie prawidłowo wystawionej faktury VAT, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie 14 dni kalendarzowych, od dnia jej złożenia w siedzibie Zamawiającego.
6. Faktury będą wystawiane na: Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Lublinie, ul. Karłowicza 4, 20-027 Lublin, NIP 5272818355.
7. Za dzień zapłaty ustala się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 5

1. Zamawiający uprawniony jest do żądania kar umownych w następujących przypadkach:
 - a) w wysokości 25% łącznej wartości umowy brutto, o której mowa w § 4 ust. 1, w przypadku nie przygotowania spotkania w terminie;
 - b) w wysokości 5% wynagrodzenia za dane spotkanie brutto, za każdorazowe stwierdzenie uchybień w zakresie wykonania obowiązków Wykonawcy określonych w § 3 ust. 1 lit. b – h.
 - c) w wysokości 10% wynagrodzenia za dane spotkanie brutto za każde pół godziny zwłoki w rozpoczęciu danego spotkania.
2. Jeżeli na skutek niewykonania lub nienależytego wykonania części lub całości przedmiotu umowy powstanie szkoda przewyższająca karę umowną, bądź szkoda powstanie z innych przyczyn niż te, dla których zastrzeżono kary umowne, Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowań na zasadach ogólnych do wartości rzeczywiście wyrządzonej szkody.
3. Zapłata kar umownych, o których mowa w ust. 1, nie zwalnia Wykonawcę z obowiązku dalszego wykonywania umowy.
4. Zamawiający ma prawo pomniejszenia wartości wynagrodzenia za wykonanie przedmiotu umowy o wartość naliczonej kary, a w przypadku braku takiej możliwości kara umowna będzie płatna w terminie do 14 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Wykonawcę wezwania do jej zapłaty.

§ 6

1. W razie wystąpienia 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 powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy, nie może natomiast żądać z tego tytułu odszkodowań.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo rozwiązania umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia w przypadku:
 - niezrealizowania któregokolwiek ze spotkań w terminie,
 - nienależytego wykonania umowy w zakresie jakości i estetyki serwowanych potraw, w tym oferowanie dań nie wykonanych ze świeżych produktów, o niewłaściwej temperaturze, podanych w sposób nieestetyczny,
 - nienależytego wykonania umowy w zakresie jakości obsługi transportu dań polegających na niezapewnieniu higienicznej i sprawnej obsługi spotkań lub transportowaniu żywności w warunkach nie spełniających norm higieniczno-sanitarnych.

§ 7

1. Zamawiający dopuszcza zmianę postanowień zawartej umowy w zakresie:
 - a) zmiany wybranego dania na inne danie, pod warunkiem, równoważności ceny tych dań,
 - b) zmianę ilości poszczególnych dań (zwiększenie ilości danego dania z jednoczesnym zmniejszeniem ilości dania, którego zapotrzebowanie zmalało),
 - c) których nie można przewidzieć w chwili zawierania umowy pod warunkiem, że zmiany te będą korzystne dla Zamawiającego,
 - d) stawki podatku od towarów i usług, jeśli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówień przez wykonawcę.

Wyżej wymienione zmiany mogą nastąpić na pisemny wniosek Zamawiającego lub Wykonawcy i wymagają pisemnej zgody obu stron.

2. Zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej, w postaci aneksu, pod rygorem nieważności.
3. Żadna ze stron nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na rzecz osób trzecich bez pisemnej zgody drugiej strony.
4. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej umowie zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego i Prawa zamówień publicznych.
5. Osobami wyznaczonymi do składania zamówień, uzgodnień i koordynacji przedmiotu niniejszej umowy oraz potwierdzenie odbioru i zgłaszanie reklamacji są:
 - ze strony Zamawiającego -
 - ze strony Wykonawcy -
6. Zmiana osób, o których mowa w ust. 5 następuje poprzez pisemne zgłoszenie drugiej stronie i nie stanowi zmiany treści niniejszej umowy.
7. Umowa sporządzona została w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach jeden dla Wykonawcy oraz jeden dla Zamawiającego.

Załączniki do umowy

- 1) Załącznik nr 1 – Opis Przedmiotu Zamówienia.
- 2) Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

