

Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego - CENTRALA
00 – 608 Warszawa, Al. Niepodległości 190

Biuro Zamówień Publicznych
tel.: (22) 592-64-20
e-mail: bpz@krus.gov.pl

Ogłoszenie o zamówieniu

na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 EURO, do których zastosowanie mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2017r. poz. 1579 z późn.zm.)

na świadczenie kompleksowej usługi cateringu

Rozdział I – Instrukcja dla Wykonawców
Rozdział II – Wzór umowy z załącznikami
Rozdział III – Załączniki do Ogłoszenia

Warszawa, 2018r.
0000-ZP.261.22.2018

Rozdział I – Instrukcja dla Wykonawców

1. Nazwa, adres Zamawiającego oraz tryb udzielenia zamówienia

- 1.1. Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego – Centrala z siedzibą w Warszawie przy Al. Niepodległości 190, zwana dalej „Zamawiającym” lub „KRUS” ogłasza postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
- 1.2. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie zamówienia na usługę społeczną na podstawie art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U z 2017r. poz. 1579 z późn.zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp.”
- 1.3. Niniejsze postępowanie zostanie przeprowadzone zgodnie z zasadami wskazanymi w niniejszym Ogłoszeniu.
- 1.4. W sprawach nieuregulowanych odpowiednie zastosowanie mają przepisy ustawy Pzp, w tym dotyczące wyboru najkorzystniejszej oferty.

2. Opis przedmiotu zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringu dla uczestników szkoleń centralnych Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego.

Przez świadczenie kompleksowej usługi cateringu szkoleń centralnych KRUS, Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania do miejsca wydania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje - posiłki gorące i zimne, serwis kawowy) oraz dostawa napojów zimnych i gorących zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego.

Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

55320000-9 – usługi podawania posiłków;

55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków;

55521200-0 – usługi dowożenia posiłków.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 2 do umowy.

Szacunkowa wartość zamówienia: 190 557,63 zł.

3. Klauzula informacyjna – 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”, informujemy, że:

- administratorem danych osobowych jest *Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, Centrala, Al. Niepodległości 190,00-608 Warszawa;*
- kontakt z inspektorem ochrony danych w Kasie Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego (e-mail) - iod@krus.gov.pl lub listownie na adres: KRUS-Centrala Al. Niepodległości 190, 00-608 Warszawa;
- dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego *nr 0000-ZP.261.22.2018 na świadczenie kompleksowej usługi cateringu* prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego;
- odbiorcami danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy;

- dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Wykonawcę danych osobowych bezpośrednio dotyczących Wykonawcy jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
- w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- Wykonawca posiada:
 - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych dotyczących Wykonawcy;
 - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania swoich danych osobowych (wyjaśnienie: *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*);
 - 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 (wyjaśnienie: *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*);
 - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy Wykonawca uzna, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- Wykonawcy nie przysługuje:
 - 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 danych osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

3.1. Wykonawca ubiegający się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego zobowiązany jest oświadczyć w formularzu ofertowym, że spełnia obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał.

4. Termin i miejsce realizacji zamówienia

Zamówienie będzie realizowane od dnia zawarcia umowy do 31 grudnia 2018r. lub do wyczerpania wynagrodzenia brutto w Zespole Pałacowo-Parkowym w Teresinie, adres: ul. Druckiego - Lubeckiego 1, 95-515 Teresin.

5. Podstawy wykluczenia Wykonawców

- 5.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

W przypadku oferty składanej wspólnie przez kilku Wykonawców, ocena wymagań określonych w ppkt 5.1. będzie dla tych Wykonawców dokonana odrębnie.

6. Wykaz oświadczeń i dokumentów potwierdzających brak podstaw wykluczenia

- 6.1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty aktualne na dzień składania ofert oświadczenie własne (wzór stanowi Załącznik nr 1 do Ogłoszenia). Informacje zawarte w oświadczeniu stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu.

6.1.1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, ww. oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to musi potwierdzać brak podstaw wykluczenia.

6.2. Dokumenty dotyczące przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaze Zamawiającemu oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia). W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca może złożyć wraz z oświadczeniem dokumenty bądź informacje potwierdzające, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

- 6.3. Wykonawca w sytuacji zaistnienia podstaw do jego wykluczenia z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16-20 ustawy – Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy, tzw. self-cleaning. Zamawiający rozpatrzy dowody wykazane wyżej i dokona ich oceny w świetle przesłanek wykluczenia Wykonawcy określonych w art. 24 ust. 1 pkt. 13 i 14 oraz 16- 20 ustawy.

- 6.4. Postanowienia określone w pkt 6.3. nie mają zastosowania wobec Wykonawcy będącego podmiotem zbiorowym, wobec którego orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia i nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania zakazu.

7. Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami

- 7.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się z zachowaniem formy pisemnej, w języku polskim.
- 7.2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2017r. poz. 1219).
- 7.3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 7.4. W przypadku nie potwierdzenia ze strony Wykonawcy odbioru przesłanych informacji, Zamawiający uzna, że wiadomość dotarła do Wykonawcy po wydrukowaniu prawidłowego komunikatu poczty elektronicznej o dostarczeniu informacji.
- 7.5. Postępowanie prowadzi Biuro Zamówień Publicznych. Wszelką korespondencję należy przysyłać na adres e-mail: bzp@krus.gov.pl lub pocztą na adres Al. Niepodległości 190, 00-608 Warszawa.
- 7.6. Uprawnionym ze strony Zamawiającego do porozumiewania się z Wykonawcami oraz udzielania wyjaśnień i informacji jest: Biuro Zamówień Publicznych tel. (22) 592-64-20, od poniedziałku do piątku w godz. 8:00 – 16:00.

8. Termin związania ofertą

Termin związania ofertą wynosi **30 dni**.

Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

9. Opis sposobu przygotowywania ofert

- 9.1. Ofertę należy złożyć na Formularzu oferty wypełnionym wg wzoru zawartego w Ogłoszeniu, Rozdział III –Załączniki do Ogłoszenia.
- 9.2. Do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo /upoważnienie/ do reprezentowania Wykonawcy w niniejszym postępowaniu, o ile oferta została podpisana przez osoby nie umocowane do tych czynności w dokumentach rejestracyjnych firmy (oryginał lub kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza) [pełnomocnictwo jest wymagane również, gdy ofertę składają podmioty występujące wspólnie (konsorcjum), a oferta nie jest podpisana przez wszystkich członków konsorcjum].
- 9.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 9.4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
- 9.5. Zamawiający nie ujawnia informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. **Informacje zastrzeżone powinny być jednoznacznie oznaczone.**
- 9.6. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę zawierającą jednoznacznie opisaną propozycję. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej alternatywne propozycje spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

- 9.7. Oferta musi być sporządzona w języku polskim na maszynie, komputerze lub czytelną inną techniką w sposób zapewniający jej czytelność i podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy.
- 9.8. Oferta musi być podpisana przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy w sposób pozwalający na ich identyfikację (czytelny podpis lub imienna pieczęć). Zaleca się, aby wszystkie strony były parafowane przez osobę lub osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
- 9.9. Ewentualne poprawki w ofercie powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem i pieczęcią osoby upoważnionej do reprezentowania firmy.
- 9.10. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
- 9.11. Oświadczenia dotyczące Wykonawcy składane są w oryginale.
- 9.12. Dokumenty, inne niż oświadczenia, o których mowa w pkt 9.11., składane są w oryginale lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem.
- 9.13. Poświadczenia dokumentów za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą:
 - 9.13.1. poświadczenie za zgodność z oryginałem winno być sporządzone w sposób umożliwiający identyfikację podpisu (np. wraz z imienną pieczęcią osoby poświadczającej kopię dokumentu za zgodność z oryginałem);
 - 9.13.2. poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie pisemnej;
 - 9.13.3. w przypadku poświadczenia za zgodność z oryginałem dokumentów przez osobę/y, której/ych upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentu rejestracyjnego Wykonawcy, należy do oferty dołączyć oryginał stosownego pełnomocnictwa lub jego kserokopię, poświadczoną przez notariusza,
 - 9.13.4. pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winno być złożone w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez notariusza.
- 9.14. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

10. Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

- 10.1. Ofertę należy złożyć w siedzibie Zamawiającego na adres: Al. Niepodległości 190, 00-608 Warszawa, pok. 101 – kancelaria lub drogą pocztową w terminie do dnia **11.09.2018r. do godz. 12:00** w zamkniętej kopercie z pieczęcią Wykonawcy i oznaczonej w następujący sposób:

Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego – Centrala - BZP

Al. Niepodległości 190, 00-608 Warszawa

„Oferta na świadczenie kompleksowej usługi cateringu”.

- 10.2. Wykonawca może zmodyfikować lub wycofać ofertę pod warunkiem, że Zamawiający otrzyma pisemne powiadomienie przed wyznaczonym terminem składania ofert.
- 10.3. Powiadomienie o modyfikacji oferty musi być złożone w zamkniętej kopercie oznaczonej pieczęcią Wykonawcy i dopiskiem „Modyfikacja” .
- 10.4. W przypadku wycofania oferty, zgodnie z pkt 10.2, nie będzie ona otwierana i na wniosek Wykonawcy zostanie odesłana.
- 10.5. Koperty oznaczone dopiskiem „Modyfikacja” zostaną otwarte przy otwieraniu oferty Wykonawcy, który wprowadził zmiany i zostaną dołączone do oferty.

- 10.6. Zgłoszenia i pisma przesłane pocztą elektroniczną nie będą traktowane jako oferty.
- 10.7. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **11.09.2018r. o godz. 12:30** w siedzibie Zamawiającego w sali konferencyjnej „A” - parter.

11. Opis sposobu obliczenia ceny

- 11.1. Wykonawca określi ceny ściśle według zapisów zawartych w Formularzu oferty – Rozdział III – Załączniki do Ogłoszenia.
- 11.2. Cena musi być podana w złotych polskich (PLN) oraz wyrażona liczbowo i słownie, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (zgodnie z powszechnie przyjętym systemem rachunkowości).
- 11.3. Cena określona przez Wykonawcę powinna zawierać w sobie wszystkie koszty mogące powstać w okresie ważności umowy, a także uwzględniać inne opłaty i podatki wynikające z realizacji umowy, jak również ewentualne upusty i rabaty.
- 11.4. Stawka podatku VAT jest określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2017r., poz. 1221).
- 11.5. Cena podana w ofercie jest ostateczna i nie może ulec zmianie w trakcie realizacji umowy.
- 11.6. Zgodnie z art. 91 ust. 3a ustawy – Pzp, jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

12. Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

- 12.1. Ocena ofert zostanie dokonana w oparciu o następujące kryteria wyboru:

Lp	Kryterium	Znaczenie w %	Opis
1.	Cena (Kc)	80	Cena za wykonanie całości przedmiotu zamówienia (podana przez Wykonawcę w zł brutto)
2.	Certyfikat HACCP (Kh)	10	Posiadanie certyfikatu HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2017r. poz. 149 z późn. zm.)
3.	Kawa (Kk)	10	Kawa wykorzystywana przy świadczeniu usługi cateringu posiada certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnienie kryteriów „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade).

- 12.2. Kryteria będą wyliczone wg następujących zasad:

12.2.1. Kryterium ceny (Kc)

$$Kc = \frac{\text{Najniższa cena z ocenianych ofert}}{\text{Cena oferty ocenianej}} \times 80$$

Maksymalna liczba punktów jaką w tym kryterium otrzyma oferta wynosi 80.

12.2.2. Kryterium Certyfikat HACCP (Kh)

Jeżeli Wykonawca posiada Certyfikat HACCP otrzyma 10 pkt, jeżeli nie posiada Certyfikatu HACCP otrzyma 0 pkt.

Maksymalna liczba punktów jaką w tym kryterium otrzyma oferta wynosi 10.

12.2.3. Kryterium kawa (Kk)

Jeżeli Wykonawca zaoferuje przy świadczeniu usługi cateringu kawę, która posiada certyfikat Fair Trade lub inny certyfikat równoważny potwierdzający spełnienie kryteriów „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade) otrzyma 10 pkt, jeżeli nie zaoferuje ww. kawy otrzyma 0 pkt.

Maksymalna liczba punktów jaką w tym kryterium otrzyma oferta wynosi 10.

12.3. Wskaźnik wynikowy (W) stanowi sumę punktów uzyskanych w obu kryteriach oceny ofert, wg wzoru: $W = Kc + Kh + Kk$, przy czym wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

13. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

13.1. Wykonawca przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do:

13.1.1. wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zgodnie z postanowieniami pkt 14 Ogłoszenia;

13.1.2. dostarczenia kopii aktualnej polisy OC na kwotę 50 tys. zł wraz z dokumentem potwierdzającym jej opłacenie — potwierdzonych za zgodność z oryginałem (lub innego dokumentu potwierdzającego ubezpieczenie);

13.1.3. dostarczenia kopii posiadanego przez Wykonawcę aktualnego Certyfikatu HACCP – potwierdzonej za zgodność z oryginałem.

13.2. Brak spełnienia wymogów określonych w pkt 13.1., w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie, będzie jednoznaczny z odmową podpisania umowy przez Wykonawcę.

14. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

14.1. Wybrany Wykonawca wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 3% ceny całkowitej brutto podanej w ofercie, najpóźniej w dniu podpisania umowy.

14.2. Zabezpieczenie może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:

14.2.1. pieniądzu;

14.2.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;

14.2.3. gwarancjach bankowych;

- 14.2.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
- 14.2.5. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
- 14.2.6. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego.
- 14.2.7. W przypadku wnoszenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formie gwarancji ubezpieczeniowej lub bankowej:
- 14.2.8. z jej treści winno wynikać, iż Gwarant zobowiązuje się nieodwołalnie i bezwarunkowo zapłacić wszelkie należności w wypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym należności z tytułu kar umownych na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego (Beneficjenta).
- 14.2.9. winna być podpisana przez upoważnionego przedstawiciela Gwaranta.
- 14.3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwolnione lub zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania umowy i uznania przez Zamawiającego przedmiotu umowy za należycie wykonany.
- 14.4. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy zostanie zwrócone po potrąceniu przez Zamawiającego ewentualnych zobowiązań Wykonawcy względem Zamawiającego.

15. Wzór umowy

- 15.1. Umowa zostanie zawarta według wzoru zamieszczonego w Ogłoszeniu, Rozdział II – Wzór umowy z załącznikami.
- 15.2. Na podstawie art. 144 ust. 1 ustawy Pzp Zamawiający przewiduje możliwość zmiany postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadkach określonych w § 7 wzoru umowy.

16. Informacja o podwykonawcach

- 16.1. Zamawiający dopuszcza udział podwykonawców w realizacji zamówienia.
- 16.2. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców. Informacje te należy umieścić w Załączniku nr 1 do Ogłoszenia.

17. Zamawiający unieważni postępowanie w przypadku zaistnienia jednej z przesłanek określonych w art. 93 ust. 1 pkt 1 i 4-7 ustawy Pzp, a w szczególności:

- 17.1. w przypadku nie zawarcia umów z Wykonawcami na świadczenie usług utrzymania czystości w obiekcie wraz z usługą prania, które uniemożliwią kompleksową realizację szkoleń;
- 17.2. w przypadku rozwiązania jednej z umów z Wykonawcą na świadczenie usług utrzymania czystości w obiekcie wraz z usługą prania, umowy najmu, które uniemożliwią kompleksową realizację szkoleń.

Rozdział II – Wzór umowy z załącznikami

U M O W A Nr

zawarta w dniu2018 roku w Warszawie, pomiędzy:

SKARBEM PAŃSTWA - KASĄ ROLNICZEGO UBEZPIECZENIA SPOŁECZNEGO,
z siedzibą w Warszawie, al. Niepodległości 190, 00 - 608 Warszawa, NIP 526-00-13-054,
REGON 012513262

reprezentowaną przez:

Pana –

na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez Prezesa Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego nr z dnia r.,

zwanym dalej ZAMAWIAJĄCYM

a

Panią/Panem prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod nazwą
..... z siedzibą w ul., 00-000, NIP
....., REGON, wpisaną do Centralnej Ewidencji i Informacji
o Działalności Gospodarczej Rzeczypospolitej Polskiej
zwaną dalej WYKONAWCĄ

lub

..... z siedzibą w, ul., 00-000
....., wpisaną do Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy
..... Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego,
pod numerem KRS, o kapitale zakładowymzł REGON:
....., NIP:,
reprezentowaną przez:

..... –

na podstawie pełnomocnictwa udzielonego przez nr
..... z dnia r.,

zwaną dalej WYKONAWCĄ

zwanymi dalej Stronami.

w wyniku postępowania o zamówienie publiczne na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 1579 z późn.zm.), zostaje zawarta Umowa, o następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie kompleksowej usługi cateringu dla uczestników szkoleń centralnych Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, wg ilości świadczeń określonych w Załączniku nr 5, zwanej dalej „usługą cateringu.”
2. Przez usługę cateringu Zamawiający rozumie usługę obejmującą przygotowywanie, dostarczanie do miejsca wydania i podawanie posiłków (śniadania, obiady, kolacje – posiłki

gorące i zimne, serwis kawowy) oraz dostawę napojów zimnych i gorących zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego na podstawie odrębnego zlecenia, którego wzór stanowi Załącznik nr 3 do Umowy.

3. Usługa cateringu jest realizowana w oparciu o postanowienia niniejszej Umowy oraz zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę, w terminach określonych w Planie szkoleń centralnych Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego, stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy, z zastrzeżeniem ust. 4.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rezygnacji - w drodze jednostronnego pisemnego oświadczenia - z przeprowadzenia poszczególnych szkoleń. W takim przypadku, jeżeli rezygnacja Zamawiającego nastąpi w terminie krótszym niż 5 dni od planowanego terminu rozpoczęcia szkolenia, Wykonawca może żądać zwrotu udokumentowanych kosztów, jednak nie więcej niż 1% wynagrodzenia umownego, o którym mowa w § 5 ust. 1 Umowy.
5. Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia do 31 grudnia 2018r. lub do wyczerpania kwoty brutto wraz z podatkiem VAT, o której mowa w § 5 ust. 1.

§ 2

Wykonawca zapewnia świadczenie usług cateringu w Zespole Pałacowo-Parkowym w Teresinie, ul. Druckiego Lubeckiego 1, 96-515 Teresin.

§ 3

1. W ramach usługi Wykonawca zapewnia każdemu uczestnikowi danej grupy szkoleniowej:
 - 1) posiłki:
 - w pierwszym dniu szkolenia - składające się z obiadu i kolacji (dla zakwaterowanych od godz. 13:00) lub tylko kolacji (dla zakwaterowanych od godz. 17:00),
 - w kolejnym dniu szkolenia - składające się ze śniadania, obiadu i kolacji,
 - w ostatnim dniu szkolenia - składające się ze śniadania i obiadu.
 - 2) serwis kawowy.
2. Szczegółowy opis wymagań odnośnie posiłków i ich podawania (śniadanie, obiad, kolacja) oraz przerw kawowych zawiera Załącznik nr 2 do Umowy.
3. Miejsce wydawania posiłków będzie znajdowało się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywały się zajęcia szkoleniowe, w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego, w tym samym budynku.
4. Serwis kawowy będzie świadczony we wskazanym przez Zamawiającego pomieszczeniu, w pobliżu sali konferencyjnej.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmniejszenia liczby świadczeń przed rozpoczęciem konkretnego szkolenia, jednak nie więcej jednak niż o 10% w stosunku do każdego szkolenia, dokonanego nie później niż na trzy dni kalendarzowe przed rozpoczęciem konkretnego szkolenia, w związku z losowymi przypadkami nieobecności uczestników szkolenia. Wykonawcy nie przysługuje roszczenie o wynagrodzenie za świadczenia objęte zmniejszeniem.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonywać Umowę z najwyższą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, a w szczególności odpowiada za bezpieczeństwo, jakość i terminowość świadczonych usług cateringu.
2. Wykonawca oświadcza, że posiada kwalifikacje, doświadczenie, personel oraz warunki lokalowe i techniczne niezbędne do należytego wykonania przedmiotu Umowy.
3. Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności gospodarczej objętej przedmiotem Umowy na kwotę min. 50 tys. zł. Kopia dokumentu stanowi Załącznik nr 6 do Umowy. W razie zakończenia okresu ubezpieczenia w trakcie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest do zawarcia nowej umowy lub odnowienia dotychczasowej umowy ubezpieczenia, i przekazania Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego istnienie aktualnej ochrony ubezpieczeniowej.
4. (*zapis opcjonalny*) Wykonawca posiada certyfikat HACCAP nr ... z dnia W przypadku wygaśnięcia certyfikatu HACCAP w trakcie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązany jest do jego odnowienia/przedłużenia i przedstawienia Zamawiającemu dokumentu potwierdzającego odnowienie/przedłużenia, pod rygorem rozwiązania umowy z winy Wykonawcy i naliczenia kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia należnego za niezrealizowane szkolenia.
5. Wykonawca wyraża zgodę na przeprowadzenie wśród uczestników szkolenia ankiety oceny dot. świadczonych usług po zakończeniu każdego szkolenia.

§ 5

1. Wynagrodzenie umowne za wykonanie całości przedmiotu zamówienia nie może przekroczyć kwoty złotych brutto, (słownie złotych:) wraz z obowiązującym podatkiem VAT.
2. Zestawienie cen jednostkowych usług świadczonych przez Wykonawcę w ramach niniejszej Umowy zawiera Załącznik nr 4 do Umowy. Ceny te nie ulegną zwiększeniu przez okres obowiązywania niniejszej Umowy.
3. Wynagrodzenie będzie regulowane przez Zamawiającego sukcesywnie, po przeprowadzeniu każdego szkolenia, na podstawie sporządzonej przez Wykonawcę specyfikacji kosztów obsługi szkolenia w zakresie cateringu oraz wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT. Płatność nastąpi w terminie 14 dni, licząc od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury i sporządzonej specyfikacji.
4. (*zapis opcjonalny*) Każdorazowo załącznikiem do faktur winny być oświadczenia Wykonawcy o wykorzystaniu kawy do świadczenia usługi cateringu pochodzącej ze „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade).
5. (*zapis opcjonalny*) Na etapie realizacji Umowy, w miejscu i w dniach organizacji danego szkolenia Wykonawca jest zobowiązany na żądanie Zamawiającego do: przedstawienia dowodów że kawa wykorzystywana przy świadczeniu usługi cateringu jest opatrzona etykietą

Fairtrade lub inną równoważną etykietą. W tym celu Wykonawca przedstawi do wglądu i oceny produkty wykorzystywane do przygotowania serwisu kawowego. W przypadku stwierdzenia przez pracownika Zamawiającego braku wykorzystania przy świadczeniu usługi cateringu, kawy oznaczonej etykietą Fairtrade lub innym równoważnym certyfikatem, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 0,25% kwoty określonej w ust.1 za każdy stwierdzony przypadek.

6. Wynagrodzenie będzie przysługiwało Wykonawcy wyłącznie za faktycznie zrealizowane świadczenia, według cen jednostkowych, o których mowa w ust. 2.
7. Zapłata wynagrodzenia zostanie uregulowana przelewem na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
8. Za dzień zapłaty wynagrodzenia przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca nie może powierzyć wykonania Umowy innemu podmiotowi bez zgody Zamawiającego.
10. W przypadku naruszenia postanowień ust. 9 Zamawiający może od niniejszej Umowy odstąpić ze skutkiem natychmiastowym, w terminie do dnia poprzedzającego rozpoczęcie konkretnego szkolenia.
11. Zamawiający nie wyraża zgody na cesję wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy.

§ 6

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w niżej wymienionych przypadkach i wysokościach:
 - 1) w przypadku niezrealizowania którejkolwiek z usług cateringu zleconych do wykonania przez Zamawiającego, z przyczyn, za które odpowiedzialność ponosi Wykonawca - karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia umownego, określonego w § 5 ust. 1 Umowy, za każdą niezrealizowaną usługę obsługi szkolenia w zakresie cateringu,
 - 2) w przypadku nienależytego wykonania Umowy, w szczególności niezapewnienia odpowiedniego poziomu usługi - karę umowną w wysokości 5% wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1 niniejszej Umowy, za każdy przypadek nienależytego wykonania Umowy.
2. Kary umowne nie będą naliczane w przypadku niedotrzymania przez Wykonawcę warunków Umowy na skutek działania siły wyższej. Pod pojęciem „siły wyższej” rozumie się wszystkie zdarzenia zewnętrzne, niezależne od Stron Umowy, o charakterze nadzwyczajnym, niemożliwe do przewidzenia i zapobieżenia.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącanie kar umownych z wynagrodzenia.
4. Zapłata kar umownych nie stanowi przeszkody do dochodzenia odszkodowania za szkody przewyższające wysokość kar umownych na zasadach ogólnych.
5. Zamawiający może odstąpić od Umowy w szczególności, gdy:

- 1) Wykonawca w rażący sposób narusza zobowiązania umowne,
 - 2) w wyniku wszczętego postępowania egzekucyjnego nastąpiło zajęcie majątku Wykonawcy lub znacznej jego części lub złożono wniosek o ogłoszenie upadłości Wykonawcy, o czym Wykonawca zobowiązuje się powiadomić Zamawiającego następnego dnia po uzyskaniu informacji o złożeniu takiego wniosku,
 - 3) Wykonawca przystąpił do likwidacji swojej firmy, z wyjątkiem likwidacji przeprowadzanej w celu przekształcenia lub restrukturyzacji.
6. Oświadczenie woli o odstąpieniu od Umowy może zostać złożone w terminie 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiedzy o przyczynie odstąpienia.
7. Zamawiający może wypowiedzieć Umowę ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku rażącego naruszenia przez Wykonawcę istotnych postanowień Umowy.

§ 7

1. Strony zgodnie dopuszczają możliwość dokonania zmian nieistotnych przedmiotu Umowy, na podstawie pisemnych uzgodnień, w zakresie:
 - 1) zmian terminów szkoleń, o których mowa w Załączniku nr 1 do Umowy:
 - a) z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego;
 - b) z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, na podstawie pisemnej zgody Zamawiającego,
 - 2) zwiększania lub zmniejszania liczby uczestników szkoleń określonej w Załączniku nr 1 do Umowy, z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, nie później niż na trzy dni przed rozpoczęciem szkolenia,
 - 3) ustaleń dot. Załącznika nr 2 do Umowy - w zakresie menu,
 - 4) zwiększenia lub zmniejszenia ilości świadczeń dla uczestników szkoleń.
2. Ewentualne zmiany, o których mowa w ust. 1 nie stanowią zmiany Umowy i wymagają jedynie uzgodnienia Stron potwierdzonego pisemnie lub drogą elektroniczną.

§ 8

1. Osobami zobowiązanymi do stałego nadzoru nad prawidłową realizacją niniejszej Umowy są:
 - a) ze strony Zamawiającego:
 - Pan/i, tel., e-mail.....
 - b) ze strony Wykonawcy:
 - Pan/i, tel., e-mail.....
2. Zmiana osób wskazanych w ust. 1, może nastąpić poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony (pismo, e-mail) i nie stanowi zmiany Umowy.

§ 9

ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

(zostanie wypełnione w zależności od wniesionej przez Wykonawcę formy zabezpieczenia)

1. Wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości **3 %** wartości umowy brutto, tj. słownie:zł w formie
2. Zabezpieczenie służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy.
3. Zamawiający zwraca zabezpieczenie w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania go przez Zamawiającego za należycie wykonane.

§ 10

1. Umowa rozwiązuje się ze skutkiem natychmiastowym w przypadku:
 - 1) nie zawarcia, z przyczyn niezależnych od Zamawiającego, odrębnych umów na świadczenie usług utrzymania czystości, wraz z usługą prania, w obiekcie, o którym mowa w § 2 Umowy, niezbędnych do kompleksowej realizacji szkoleń. Rozwiązanie Umowy nie powoduje konsekwencji finansowych dla Zamawiającego;
 - 2) rozwiązania jednej z umów, o których mowa w pkt 1, lub umowy najmu obiektu, które uniemożliwią kompleksową realizację szkoleń. W takiej sytuacji Wykonawcy będzie przysługiwało wyłącznie wynagrodzenie za świadczenia zrealizowane do dnia rozwiązania umowy.
2. Zamawiający przekazuje Wykonawcy informację o rozwiązaniu umowy w terminie do 3 dni od zaistnienia którejkolwiek z okoliczności, wskazanych w ust. 1 pkt 1 i 2, za pośrednictwem poczty elektronicznej i pisemnie.

§ 11

Strony Umowy zobowiązują się do zachowania zasad poufności w stosunku do wszelkich informacji, w szczególności informacji o danych osobowych, w których posiadanie weszły lub wejdą w związku z realizacją niniejszej Umowy. Strony Umowy zobowiązują się również do zachowania w tajemnicy oraz odpowiedniego zabezpieczenia wszelkich dokumentów przekazanych przez drugą stronę, uzyskane informacje oraz otrzymane dokumenty mogą być wykorzystywane wyłącznie w celach związanych z realizacją Umowy.

§ 12

1. Oprócz przypadków przewidzianych w Ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 z późn. zm.), Zamawiający może odstąpić od Umowy w przypadku zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy lub dalsze wykonanie umowy może zagrazić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwa publicznemu. Odstąpienie może nastąpić w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W przypadku określonym w ust. 1, Wykonawca może żądać od Zamawiającego jedynie zapłaty z tytułu wykonania części zamówienia.

3. Wszelkie istotne zmiany niniejszej Umowy wymagają zgody obu Stron i zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
4. Ewentualne spory na tle realizacji niniejszej Umowy Strony zobowiązują się rozwiązywać polubownie w drodze porozumienia, jednakże w przypadku nie osiągnięcia porozumienia spory rozstrzygał będzie sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową stosuje się przepisy aktów prawnych wymienionych w niniejszej Umowie, ustawy Prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego oraz inne mające związek z wykonywaniem przedmiotu Umowy.
6. Umowa wchodzi w życie z dniem jej zawarcia.
7. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Wykaz załączników:

1. Załącznik nr 1 – Plan szkoleń centralnych Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w 2018r.
2. Załącznik nr 2 - Opis przedmiotu zamówienia
3. Załącznik nr 3 - Zlecenie obsługi szkolenia
4. Załącznik nr 4 - Zestawienie cen jednostkowych
5. Załącznik nr 5 - Rodzaj i ilość świadczeń w ramach kompleksowej usługi cateringu podczas szkoleń centralnych KRUS w 2018r.
6. Załącznik nr 6 – kopia aktualnej polisy OC wraz z dokumentem potwierdzającym jej opłacenie (potwierdzone za zgodność z oryginałem)

Załącznik nr 1 do Umowy nr

z dnia

PLAN SZKOLEŃ *
CENTRALNYCH KASY ROLNICZEGO UBEZPIECZENIA SPOŁECZNEGO
W 2018 ROKU

Lp.	Termin	Pierwszy posiłek	Ostatni posiłek	Liczba osób
1.	27-28 września 2018 r.	obiad	obiad	45
2.	01-03 października 2018 r.	kolacja	obiad	56
3.	03-05 października 2018 r.	obiad	obiad	60
4.	08-10 października 2018 r.	obiad	obiad	50
5.	10-12 października 2018 r.	obiad	obiad	60
6.	15-17 października 2018 r.	obiad	obiad	60
7.	17-19 października 2018 r.	obiad	obiad	50
8.	22-25 października 2018 r.	obiad	obiad	45
9.	05-08 listopada 2018 r.	obiad	obiad	50
10.	12-14 listopada 2018 r.	kolacja	obiad	56
11.	14-16 listopada 2018 r.	obiad	obiad	60
12.	19-21 listopada 2018 r.	obiad	obiad	60
13.	21-23 listopada 2018 r.	obiad	obiad	60
14.	26-28 listopada 2018 r.	obiad	obiad	54
15.	28-30 listopada 2018 r.	obiad	obiad	60
16.	03-06 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	50
17.	10-12 grudnia 2018 r.	kolacja	obiad	42
18.	12-14 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	60
19.	17-19 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	22
Łącznie osób				1 000

* Terminy szkoleń zostaną ostatecznie ustalone wspólnie z Wykonawcą adekwatnie do terminu zawarcia umowy.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia
<p>Przedmiotem zamówienia jest świadczenie kompleksowej usługi cateringu dla uczestników szkoleń centralnych Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego.</p> <p>Przez świadczenie kompleksowej usługi cateringu szkoleń centralnych KRUS, Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania do miejsca wydania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje - posiłki gorące i zimne, serwis kawowy) oraz dostawę napojów zimnych i gorących zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez Zamawiającego.</p> <p>Wspólny słownik zamówień (CPV):</p> <p>55320000-9 – usługi podawania posiłków</p> <p>55321000-6 – usługi przygotowywania posiłków</p> <p>55521200-0 – usługi dowożenia posiłków</p>
Termin realizacji:
Termin realizacji: rok 2018
Miejsce realizacji usługi:
Zespół Pałacowo-Parkowy w Teresinie, ul. Druckiego-Lubeckiego 1.
Uczestnicy:
Uczestnicy szkoleń centralnych KRUS.
Usługa gastronomiczna:
<p>W ramach świadczonej usługi cateringu Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego wyżywienie w postaci śniadań, obiadów, kolacji i serwisów kawowych, przestrzegając niżej określonych minimów.</p> <p>1. Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego:</p>

Lp.	Wyszczególnienie	Zakres usługi	Gramatura/sztuka na osobę (gramatura nie mniejsza od wskazanej)
1.	Dania na gorąco	Do wyboru min. dwa rodzaje dań	parówki lub frankfurterki z wody 2 sztuki – ok. 70-80 g lub jajecznica z dwóch jajek – ok. 115 - 120 g lub jajka sadzone z dwóch jajek – ok. 115 - 120 g lub bekon – 70 - 80 g
2.	Talerz wędlin/ryba po grecku/galantyna z kurczaka/salátka warzywna	Do wyboru minimum trzy rodzaje	150 g
3.	Ser żółty i biały	Do wyboru	50 g + 50 g
4.	Serek topiony lub serek twarogowy do smarowania pieczywa	Do wyboru (min. 2 smaki)	ok. 50 g
5.	Mleko/jogurt i płatki śniadaniowe	Do wyboru	Mleko lub jogurt w proporcji 50/50 - 100 ml Płatki śniadaniowych lub musli 15 g
6.	Dżem i miód	Do wyboru	15g + 15g
7.	Warzywa (pomidory, papryka, ogórek itp.)	minimum 2 rodzaje	150 g – po 50% każdego rodzaju
8.	Pieczywo białe, ciemne, bułka	Do wyboru	35 g + 35 g + 85 g
9.	Masło		10 g
10.	Sok owocowy (podawane w dzbankach lub dyspenserach)	soki – minimum 3 rodzaje –jabłko, pomarańcza, grejpfrut	200 ml – zawartość owoców nie mniej niż 25%; proporcje ilościowe: 40% jabłko, 40% pomarańcza, 20% grejpfrut
11.	Woda z cytryną i miętą (podawana w dzbankach lub dyspenserach)	-	250 ml
12.	Kawa, herbata + dodatki (cukier, mleczko do kawy, cytryna – sok lub plastry) bez ograniczeń	herbata - minimum trzy rodzaje herbat: zielona, czarna, owocowa (torebki ze sznureczkiem), kawa – dostępne minimum dwa rodzaje kaw (rozpuszczalna, sypana lub z ekspresu)	herbata czarna - herbata ekspresowa aromatyzowana, czarna 100%, herbata czarna aromatyzowana - herbata ekspresowa, czarna, mieszanka liści herbaty z dodatkiem aromatu owocowego (co najmniej 15%), herbata zielona aromatyzowana - herbata ekspresowa, zielona, mieszanka liści herbaty z różnych regionów Indonezji lub Indii lub Chin (co najmniej 95%), kawa rozpuszczalna - liofilizowana, 100% naturalna, kawa sypana - 100% naturalnej kawy drobno mielonej do parzenia metodą tradycyjną, kawa ziarnista (w przypadku zapewnienia ekspresu) - średnio palona, 100% ziaren arabiki,

			woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach lub z ekspresu bez ograniczeń
2. Obiad w formie bufetu szwedzkiego:			
Lp.	Wyszczególnienie	Zakres usługi	Gramatura/sztuka na osobę (gramatura nie mniejsza od wskazanej)
1.	Zupa	Do wyboru	Porcja min. 300 ml
	Pieczczywa	Ewentualnie (w zależności od zupy)	Dwie kromki chleba lub jedna bułka – ok. 70-90 g
2.	Danie główne (danie mięsne lub rybne lub jarskie) + dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron itp.) + zestaw surówek lub warzywa gotowane	Każdego dnia inny rodzaj dań np. 1 dnia – danie mięsne 2 dnia – danie rybne 3 dnia – danie jarskie	Mięso, ryba itp. –ok. 200 g Dodatek skrobiowy (ziemniaki, ryż, kasza, makaron itp.) – ok. 200 g Pierogi – ok. 350 g Makaron z sosem – ok. 350 g Surówki – 170 g Warzywa gotowane – ok. 170 g
3.	Deser – ciasto porcjowane lub galaretka lub lody lub owoce sezonowe	Każdego dnia inny rodzaj deseru np. 1 dnia – ciasto porcjowane 2 dnia – owoce sezonowe 3 dnia – lody	Ciasto porcjowane (sernik szarlotka, wuzetka itp.) – 50-100 g Galaretka – 150 g Lody – 150 g Owoce sezonowe min. 3 rodzaje - 150 g, w proporcjach po 50 g na każdy rodzaj owoców sezonowych
4.	Woda z cytryną i miętą (podawana w dzbankach lub dyspenserach)	-	250 ml
5.	Sok owocowy (podawany w dzbankach lub dyspenserach)	soki – minimum 3 rodzaje – jabłko, pomarańcza, grejpfrut	200 ml – zawartość owoców nie mniej niż 25%; proporcje ilościowe: 40% jabłko, 40% pomarańcza, 20% grejpfrut
6.	Kawa, herbata + dodatki (cukier, mleczko do kawy, cytryna – sok lub plastry) bez ograniczeń	Herbata - minimum trzy rodzaje herbat: zielona, czarna, owocowa (torebki ze sznureczkiem) Kawa – dostępne minimum dwa rodzaje kaw (rozpuszczalna, sypana lub z ekspresu)	herbata czarna - herbata ekspresowa aromatyzowana, czarna 100%, herbata czarna aromatyzowana - herbata ekspresowa, czarna, mieszanka liści herbaty z dodatkiem aromatu owocowego (co najmniej 15%), herbata zielona aromatyzowana - herbata ekspresowa, zielona, mieszanka liści herbaty z różnych regionów Indonezji lub Indii lub Chin (co najmniej 95%), kawa rozpuszczalna - liofilizowana, 100% naturalna, kawa sypana - 100% naturalnej kawy drobno mielonej do parzenia metodą tradycyjną, kawa ziarnista (w przypadku zapewnienia ekspresu) - średnio palona, 100% ziaren

			arabiki, woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach lub z ekspresu bez ograniczeń
--	--	--	--

3. **Kolacja** w formie bufetu szwedzkiego:

Lp.	Wyszczególnienie	Zakres usługi	Gramatura/sztuka na osobę (gramatura nie mniejsza od wskazanej)
1.	Wędlina/ryba po grecku/galantyna z kurczaka/sałatka warzywna/ser żółty/	Minimum 4 rodzaje dla każdej osoby	Porcja każdego rodzaju po min. 50 g
2.	Danie gorące	Każdego dnia inny rodzaj dania gorącego np. 1 dnia – bigos 2 dnia – pierogi 3 dnia – mięso/kielbasa z grilla	Bigos lub leczy lub spaghetti lub naleśniki lub zapiekanka lub kielbasa na gorąco lub mięso/kielbasa z grilla lub pierogi – min. 200 g
3.	Pieczywo białe, ciemne, bułka	Do wyboru	35 g + 35 g+ 85 g
4.	Warzywa (pomidory, papryka, ogórek itp.)	Minimum 2 rodzaje	150 g – po 50% każdego rodzaju
5.	Serek topiony lub serek twarogowy do smarowania pieczywa	Do wyboru (min. 2 smaki)	ok. 50 g
6.	Masło		10 g
7.	Woda z cytryną i miętą (podawana w dzbankach lub dyspenserach)	-	250 ml
8.	Sok owocowy (podawane w dzbankach lub dyspenserach)	Soki – minimum 3 rodzaje – jabłko, pomarańcza, grejpfrut	200 ml – zawartość owoców nie mniej niż 20%; proporcje ilościowe: 40% jabłko, 40% pomarańcza, 20% grejpfrut
9.	Kawa, herbata + dodatki (cukier, mleczko do kawy, cytryna – sok lub plastry) bez ograniczeń	Herbata - minimum trzy rodzaje herbat: zielona, czarna, owocowa (torebki ze sznureczkiem) Kawa – dostępne minimum dwa rodzaje kaw (rozpuszczalna, sypana lub z ekspresu)	herbata czarna - herbata ekspresowa aromatyzowana, czarna 100%, herbata czarna aromatyzowana - herbata ekspresowa, czarna, mieszanka liści herbaty z dodatkiem aromatu owocowego (co najmniej 15%), herbata zielona aromatyzowana - herbata ekspresowa, zielona, mieszanka liści herbaty z różnych regionów Indonezji lub Indii lub Chin (co najmniej 95%), kawa rozpuszczalna - liofilizowana, 100% naturalna, kawa sypana - 100% naturalnej kawy drobno mielonej do parzenia metodą tradycyjną,

			<p>kawa ziarnista (w przypadku zapewnienia ekspresu) - średnio palona, 100% ziaren arabiki, woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach lub z ekspresu bez ograniczeń</p>
--	--	--	--

4. **Serwis kawowy** obejmuje:

Lp.	Wyszczególnienie	Zakres usługi	Gramatura/sztuka na osobę (gramatura nie mniejsza od wskazanej)
1.	Woda z cytryną i miętą (podawana w dzbankach lub dyspenserach)	-	250 ml
2.	Sok owocowy (podawane w dzbankach lub dyspenserach)	Soki – minimum 3 rodzaje – jabłko, pomarańcza, grejpfrut	200 ml – zawartość owoców nie mniej niż 25%; proporcje ilościowe: 40% jabłko, 40% pomarańcza, 20% grejpfrut
3.	Kawa, herbata + dodatki (cukier, mleczko do kawy, cytryna – sok lub plastry) bez ograniczeń	<p>Herbata - minimum trzy rodzaje herbat: zielona, czarna, owocowa (torebki ze sznureczkiem)</p> <p>Kawa – dostępne minimum dwa rodzaje kaw (rozpuszczalna, sypana lub z ekspresu)</p>	<p>herbata czarna - herbata ekspresowa aromatyzowana, czarna 100%, herbata czarna aromatyzowana - herbata ekspresowa, czarna, mieszanka liści herbaty z dodatkiem aromatu owocowego (co najmniej 15%), herbata zielona aromatyzowana - herbata ekspresowa, zielona, mieszanka liści herbaty z różnych regionów Indonezji lub Indii lub Chin (co najmniej 95%), kawa rozpuszczalna - liofilizowana, 100% naturalna, kawa sypana - 100% naturalnej kawy drobno mielonej do parzenia metodą tradycyjną, kawa ziarnista (w przypadku zapewnienia ekspresu) - średnio palona, 100% ziaren arabiki, woda gorąca podawana w dzbankach lub termosach lub z ekspresu bez ograniczeń</p>
4.	woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml dostępna w wydzielonej sali, w której podawana będzie kawa i herbata	-	<p>250 ml, przy czym wody gazowanej 60%, a niegazowanej 40%</p> <p>Woda niegazowana: naturalna woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla, o zawartości kationów:</p> <ul style="list-style-type: none"> – magnezu nie więcej niż 25 mg/l, – wapnia nie więcej niż 135 mg/l, – sodu nie więcej niż 12 mg/l, – anionu wodorowęglanowego nie mniej niż 530 mg/l, <p>Woda gazowana: naturalna woda mineralna, wysoko nasycona dwutlenkiem węgla, o zawartości kationów:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> – magnezu nie więcej niż 25 mg/l, – wapnia nie więcej niż 135 mg/l, – sodu nie więcej niż 12 mg/l, – anionu wodorowęglanowego nie mniej niż 530 mg/l,
5.	woda mineralna gazowana i niegazowana w butelkach szklanych lub plastikowych o pojemności nie większej niż 500 ml podawana na stoły konferencyjne w sali szkoleniowej wraz ze szklankami (1 szklanka na osobę + 5 sztuk rezerwowych)	-	<p>500 ml, przy czym wody gazowanej 40%, a niegazowanej 60%</p> <p>Woda niegazowana: naturalna woda mineralna, nienasycona dwutlenkiem węgla, o zawartości kationów:</p> <ul style="list-style-type: none"> – magnezu nie więcej niż 25 mg/l, – wapnia nie więcej niż 135 mg/l, – sodu nie więcej niż 12 mg/l, – anionu wodorowęglanowego nie mniej niż 530 mg/l, <p>Woda gazowana: naturalna woda mineralna, wysoko nasycona dwutlenkiem węgla, o zawartości kationów:</p> <ul style="list-style-type: none"> – magnezu nie więcej niż 25 mg/l, – wapnia nie więcej niż 135 mg/l, – sodu nie więcej niż 12 mg/l, – anionu wodorowęglanowego nie mniej niż 530 mg/l,
6.	Ciastka kruche lub owoce sezonowe lub ciasto porcjowane	<p>Każdego dnia inny rodzaj np.</p> <p>1 dnia – owoce sezonowe</p> <p>2 dnia – ciasto porcjowane</p> <p>3 dnia – ciastka kruche</p>	<p>Ciastka kruche – 70 g</p> <p>Owoce sezonowe – minimum 3 rodzaje po 50 g każdego rodzaju</p> <p>Ciasto porcjowane – minimum 2 rodzaje po 80 g</p>

Uwaga: prezentowany powyżej w tabelach zakres usługi/gramatura dotyczy pojedynczego dnia szkoleniowego. Dania na ciepło serwowane w ramach poszczególnych posiłków w danym dniu nie mogą się powtarzać.

Pozostałe warunki zamówienia:

Ponadto każdorazowo:

1. Wykonawca będzie świadczył usługę cateringową z wykorzystaniem naczyń ceramicznych i szklanych, nie jednorazowego użytku wraz z metalowymi sztućcami.
2. Wykonawca zapewni nakrycie i dekorację stołów dla wskazanej przez Zamawiającego liczby uczestników spotkania, stosownie do charakteru realizowanej usługi cateringowej.

3. Wykonawca przed każdym szkoleniem prześle do akceptacji propozycję menu (zróżnicowane na każdy dzień szkolenia, np. menu obiadowe 1 dnia – danie mięsne, 2 dnia danie rybne, 3 dnia danie jarskie).
4. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże, wysokiej jakości, zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki. Wykonawca zapewni odpowiednią temperaturę potraw i napojów (termosy, podgrzewacze, schładzacze). Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie podania:
 - dla posiłków gorących – nie mniej niż + 63 stopni C;
 - dla zup – nie mniej niż + 75 stopni C;
 - dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż + 80 stopni C;
 - dla napojów i dań zimnych (np. wody, soki, sałatki, surówki, sosy) – poniżej 4-10 stopni C.
5. Wykonawca, w zależności od zgłoszonych przez Zamawiającego potrzeb, stosownie do realizowanej usługi cateringowej oraz liczby uczestników spotkania zapewni odpowiednią liczbę obsługi.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
7. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
8. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku świadczonych przez niego usług.
9. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione przez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
10. Wykonawca jest zobowiązany do przywrócenia pomieszczeń, w których świadczył usługi cateringowe, do stanu sprzed rozpoczęcia ich wykonywania (zebranie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po ich zakończeniu). Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy również mycie i wyparzenie naczyń, sztućców, jak również odbiór odpadów pokonsumpcyjnych.
11. Wykonawca świadczył będzie usługę cateringu w dni robocze od poniedziałku do piątku w godzinach od 7:00 – 20:00. Szczegółowy harmonogram wydawania posiłków i przerw kawowych będzie ustalony z Wykonawcą w ramach zlecenia usługi cateringu.
12. Zamawiający przekaże Wykonawcy drogą mailową zlecenia na usługi cateringowe najpóźniej na trzy dni kalendarzowe przed świadczeniem usługi.
13. W ramach usługi gastronomicznej Wykonawca zapewni każdemu uczestnikowi szkolenia:
 - a) posiłki:
 - w pierwszym dniu szkolenia obiad i kolacja - dla zakwaterowanych od godz. 13:00,
 - w pierwszym dniu szkolenia kolacja - dla zakwaterowanych od godz. 17:00

- w kolejnym dniu szkolenia - składające się ze śniadania, obiadu i kolacji,
- w ostatnim dniu szkolenia - składające się ze śniadania i obiadu,
- w przypadku kilku terminów, w których jedno szkolenie się kończy, a drugie zaczyna w tym samym dniu, konieczne jest wydanie obiadu dla grupy kończącej szkolenie (ok. 12:30), a następnie w tym samym dniu wydanie obiadu dla grupy rozpoczynającej szkolenie (ok. 13:30).

b) serwis kawowy, przygotowany w następujący sposób:

- jeden serwis kawowy w pierwszym dniu szkolenia - dla zakwaterowanych od godz. 13:00; w przypadku zakwaterowanych od godz. 17:00 brak serwisu kawowego,
- dwa serwisy kawowe w kolejnym pełnym dniu szkoleniowym trwającym cały dzień – jeden serwis kawowy pomiędzy śniadaniem a obiadem, natomiast drugi serwis kawowy pomiędzy obiadem a kolacją,
- jeden serwis kawowy w ostatnim dniu szkolenia pomiędzy śniadaniem a obiadem.

- Zamawiający zapewnia salę wyposażoną w stoliki i krzesła, na których spożywane będą posiłki oraz salę, w której serwowany będzie serwis kawowy.
- Miejsce wydawania posiłków (wyżywienia) będzie znajdować się w tym samym obiekcie, w którym będą odbywać się zajęcia szkoleniowe.
- Serwis kawowy będzie świadczony w pobliżu sali konferencyjnej.
- Dokładne godziny podawania posiłków (śniadanie, obiad, kolacja) będą wskazane w harmonogramie szkolenia.
- Wykonawca odpowiada za estetyczny sposób serwowania posiłków, bieżące uzupełnianie dań i napoi oraz regularne sprzątanie miejsc, w których są serwowane.
- Wykonawca zobowiązany jest przestrzegać przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, między innymi ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2017 r. poz. 149 z późn. zm.).
- Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem, w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid.
- Wykonawca powinien zapewnić przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ., sanitarno-epidemiologicznych przez pracowników i osoby trzecie.
- Wykonawca powinien dysponować środkiem transportu przeznaczonym do przewozu posiłków, dopuszczonym do użytkowania przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.
- Wykonawca powinien korzystać z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Wykonawca powinien przestrzegać obowiązku wywozu odpadków technologicznych w szczelnie

zamkniętych specjalnych pojemnikach/workach.

25. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu zamówienia ponosi Wykonawca.
26. Zamawiający zobowiązuje się do nieodpłatnego udostępnienia Wykonawcy pomieszczenia wyposażonego w bieżącą wodę, w celu umożliwienia wykonywania czynności przygotowawczych.
27. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
28. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności stanowiących przedmiot niniejszego zamówienia, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy.
29. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej przedmiotem zamówienia i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
30. Przedstawiona przez Wykonawcę kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją poczęstunku m.in. obsługa, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawa, obrusy, nakładki, wywóz odpadów, itd., oraz transport.

Załącznik nr 3 do Umowy nr ..
z dnia



Kasa Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego
CENTRALA

Al. Niepodległości 190, 00-608 Warszawa
tel. 22 592 64 06, e-mail: zzi@krus.gov.pl
www.krus.gov.pl

0000-BZZ..... 2018

Warszawa, dnia 2018 r.

.....
/nazwa i adres Wykonawcy/

ZLECENIE OBSŁUGI SZKOLENIA

Na podstawie Umowy nr z dnia Biuro Zarządzania Zasobami
Ludzkimi zleca obsługę gastronomiczną szkolenia:

1. Termin -
2. Liczba uczestników -
3. Nazwa szkolenia -
4. Wyżywienie:

Posiłki	Liczba posiłków				Uwagi
	Data:	Data:	Data:	Data:	
Śniadania					
Obiady					
Kolacje					
Serwis kawowy					

Załącznik nr 4 do Umowy nr

z dnia

Zestawienie cen jednostkowych usług świadczonych przez

.....

(podać nazwę firmy)

na rzecz Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w 2018 roku

Wyszczególnienie	Ilość usług	Cena jednostkowa	Wartość netto	Stawka VAT w %	Wartość brutto
Wyżywienie, w tym:					
Śniadanie					
Obiad					
Kolacja					
Serwis kawowy					
Wynagrodzenie całkowite				X	

Rodzaj i ilość świadczeń w ramach kompleksowej usługi cateringu podczas szkoleń centralnych KRUS w 2018r.

Lp.	Termin szkolenia	Świadczenie od ... do		Symbol szkolenia	Liczba dni szkol.	Liczba osób	Ilość posiłków				Łączna ilość posiłków dla uczestników				Uwagi
							Śniadania	Obiady	Kolacje	Serwisy kawowe	Śniadania	Obiady	Kolacje	Serwisy kawowe	
1	27-28 września 2018 r.	obiad	obiad	S15	2	45	1	2	1	2	45	90	45	90	
2	01-03 października 2018 r.	kolacja	obiad	S05	2	56	2	2	2	2	112	112	112	112	
3	03-05 października 2018 r.	obiad	obiad	S12	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
4	08-10 października 2018 r.	obiad	obiad	S27	3	50	2	3	2	3	100	150	100	150	
5	10-12 października 2018 r.	obiad	obiad	S23	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
6	15-17 października 2018 r.	obiad	obiad	S16	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
7	17-19 października 2018 r.	obiad	obiad	S19	3	50	2	3	2	3	100	150	100	150	
8	22-25 października 2018 r.	obiad	obiad	S10	4	45	3	4	3	4	135	180	135	180	
9	05-08 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S08	4	50	3	4	3	4	150	200	150	200	
10	12-14 listopada 2018 r.	kolacja	obiad	S03	2	56	2	2	2	2	112	112	112	112	
11	14-16 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S09	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	

12	19-21 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S21	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
13	21-23 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S11	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
14	26-28 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S26	3	54	2	3	2	3	108	162	108	162	
15	28-30 listopada 2018 r.	obiad	obiad	S24	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
16	03-06 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	S07	4	50	3	4	3	4	150	200	150	200	
17	10-12 grudnia 2018 r.	kolacja	obiad	S04	2	42	2	2	2	2	84	84	84	84	
18	12-14 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	S18	3	60	2	3	2	3	120	180	120	180	
19	17-19 grudnia 2018 r.	obiad	obiad	S06	3	22	2	3	2	3	44	66	44	66	
Razem:					56	1000	40	56	40	56	2100	2946	2100	2946	

Załącznik nr 6 do Umowy nr
z dnia

Kopia aktualnej polisy OC wraz z dokumentem potwierdzającym jej opłacenie — potwierdzone za zgodność z oryginałem (lub inny dokument potwierdzający ubezpieczenie).

Rozdział III –Załączniki do Ogłoszenia

Formularz oferty

Nazwa (Firma) Wykonawcy

.....,

Adres siedziby

.....,

Adres do korespondencji

.....,

Osoba do kontaktów -

Tel. -; fax -

E-mail:

1. W nawiązaniu do ogłoszenia o zamówieniu na **świadczenie kompleksowej usługi cateringu**, oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia na następujących warunkach:

Wyszczególnienie	Ilość usług	Cena jednostkowa netto	Wartość netto	Stawka VAT w %	Wartość brutto
Wyżywienie, w tym:					
Śniadanie	2100				
Obiad	2946				
Kolacja	2100				
Serwis kawowy	2946				
Wynagrodzenie całkowite				X	

Wynagrodzenie całkowite za wykonanie przedmiotu zamówienia wynosi..... zł brutto (słownie:zł brutto).

Oświadczamy, że posiadamy/nie posiadamy certyfikat HACCP zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

W przypadku nie skreślenia żadnej opcji lub skreślenia obydwu opcji Wykonawca otrzyma 0 pkt.

Oświadczamy, że kawa wykorzystywana przy świadczeniu usługi cateringu będzie/nie będzie* posiadała certyfikat Fairtrade lub inny równoważny certyfikat potwierdzający spełnienie kryteriów „Sprawiedliwego Handlu” (Fair Trade).

W przypadku nie skreślenia żadnej opcji lub skreślenia obydwu opcji Wykonawca otrzyma 0 pkt.

2. Oświadczamy, że:

- a. złożona przez nas oferta **(wpisać: powoduje lub nie powoduje)*** powstanie u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług dla:

.....
(wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi)

o wartości (wskazać wartość bez kwoty podatku).

UWAGA!

Mechanizm odwrotnego obciążenia polega na przeniesieniu obowiązku rozliczania podatku VAT z Wykonawcy na Zamawiającego, zgodnie z postanowieniami ustawy z dnia 11 marca 2004 roku o podatku od towarów i usług.

- b. oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wszystkie wymagania określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu i zobowiązujemy się zrealizować przedmiot zamówienia na warunkach określonych w Ogłoszeniu;
- c. podane wyżej ceny są ostateczne i zawierają wszystkie koszty Wykonawcy.
- d. akceptujemy warunki płatności określone we Wzorze umowy.
- e. zapoznaliśmy się z Ogłoszeniem, w tym z wzorem umowy, nie wnosimy zastrzeżeń i zobowiązujemy się do stosowania określonych warunków oraz w przypadku wyboru naszej oferty - do zawarcia umowy zgodnej ze złożoną ofertą oraz postanowieniami Ogłoszenia, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- f. uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Ogłoszeniu, tj. przez okres **30 dni** od upływu terminu składania ofert;
- g. deklarujemy wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w wysokości **3%** ceny całkowitej brutto podanej w ofercie;
- h. wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie niniejszego zamówienia.

3. Informacje o oświadczeniach lub dokumentach ogólnodostępnych:

- a) Nazwa dokumentu/oświadczenia*
- Adres strony internetowej:
- b) Nazwa dokumentu/oświadczenia*
- Adres strony internetowej:

* niepotrzebne skreślić

..... , dnia

.....
*/pieczęć i podpis osoby/osób upoważnionej/ych
do reprezentowania Wykonawcy/*

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

**w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego
w trybie przetargu nieograniczonego
na świadczenie kompleksowej usługi cateringu**

Ja, niżej podpisany, reprezentując Wykonawcę, którego nazwa jest wskazana powyżej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, oświadczam, że:

1. Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania;
2. Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia następującym podwykonawcom:
 - a)(nazwa i adres podwykonawcy) w następującym zakresie (podać część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy),
 - b)(nazwa i adres podwykonawcy) w następującym zakresie (podać część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy).

Miejscowość i data.....

Podpis (imię, nazwisko).....

(Podpis osoby lub osób uprawnionych do reprezentowania wykonawcy w dokumentach rejestrowych lub we właściwym pełnomocnictwie).

.....
(pieczęć adresowa firmy Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania w sprawie udzielenia zamówienia publicznego – **znak sprawy: 0000-ZP.261.22.2018** ja, niżej podpisany, reprezentując firmę, której nazwa jest wskazana w pieczęci nagłówkowej, jako upoważniony na piśmie lub wpisany w odpowiednich dokumentach rejestrowych, oświadczam, że:

1. *nie należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp.

2. *należymy do grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp, w skład której wchodzi następujące podmioty:
 1.
 2.
 3.

Miejscowość dnia

.....
(pieczęć i podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy)

* niepotrzebne skreślić