

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

I. Szczegółowe określenie Przedmiotu zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Zamawiającego w 2018 roku zgodnie z opisanymi poniżej zasadami:

1. Planowana liczba wydarzeń wraz z liczbą uczestników i miejscem realizacji:
 - 1.1. na terenie m. st. Warszawy tj. w siedzibie Zamawiającego przy ul. Płockiej 13 w Warszawie lub innym obiekcie na terenie m. st. Warszawy lub imprezy plenerowe na terenie m.st. Warszawy:
 - 1.1.1. minimalna liczba uczestników pojedynczego wydarzenia: 5 osób.
 - 1.1.2. Zamawiający planuje 28 małych wydarzeń nieprzekraczających 30 osób,
 - 1.1.3. Zamawiający planuje 3 średnie wydarzenia nieprzekraczające 80 osób,
 - 1.1.4. Zamawiający planuje 9 dużych wydarzeń nieprzekraczających 100 osób,
 - 1.1.5. Zamawiający planuje 1 bardzo duże wydarzenie nieprzekraczające 320 osób,
 - 1.2. innych lokalizacjach na terenie Polski:
 - 1.2.1. minimalna liczba uczestników pojedynczego wydarzenia: 5 osób.
 - 1.2.2. Zamawiający planuje 3 małe wydarzenia nieprzekraczające 30 osób
 - 1.3. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany ilości i rodzaju spotkań w trakcie realizacji umowy
2. Menu w ramach świadczenia usługi cateringowej obejmować będzie przygotowanie i dostarczenie do wskazanego przez Zamawiającego miejsca:
 - 2.1. dań ciepłych (zupy, danie obiadowe mięsne, dania obiadowe bezmięsne)
 - 2.2. zimnych przekąsek
 - 2.3. ciepłych przekąsek
 - 2.4. ciast, deserów, owoców, napojów zimnych, ciepłych w ramach realizowanych przerw kawowych
 - 2.5. usług specjalnych nie ujętych w formularzu oferty, które Zamawiający zleca, a Wykonawca wycenia każdorazowo w oparciu w indywidualne negocjacje z Zamawiającym.
3. Do obowiązków Wykonawcy należy m.in.:
 - 3.1. dostawa posiłków i dodatków estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i dobrej jakości,
 - 3.2. dostawa posiłków i dodatków pojazdami spełniającym wymogi sanitarno-techniczne do przewozu żywności,
 - 3.3. dostawa posiłków i dodatków sporządzonych z naturalnych produktów metodą tradycyjną (Zamawiający nie dopuszcza produktów typu instant oraz produktów gotowych np. dania mrożone),
 - 3.4. dostawa posiłków i dodatków przyrządzonych zgodnie z opisem zawartym w formularzu ofertowym (podane w formularzu oferty gramatury dań i posiłków to gramatury po obróbce termicznej),
 - 3.5. zapewnienie stołów (stabilnych, odpowiadających swoim wyglądem i rozmiarem miejscu realizacji usługi cateringowej) w sytuacji zgłoszenia zapotrzebowania przez Zamawiającego,
 - 3.6. zapewnienie zastawy i sztućców (nie dopuszcza się plastikowych sztućców jednorazowego użytku), obrusów, serwetek,
 - 3.7. zapewnienie odpowiedniego wyposażenia umożliwiającego podawanie gorących potraw i napojów tj. dania gorące powinny być podawane w podgrzewanych lub trzymających ciepło chromowanych bemailach, kawa podawana z ekspresów ciśnieniowych,
 - 3.8. zapewnienie dekoracji kwiatowej (nie dopuszczalne są kwiaty sztuczne) lub dekoracji innego rodzaju każdorazowo uzgodnionej z Zamawiającym,
 - 3.9. zapewnienie obsługi kelnerskiej (w liczbie minimum 1 osoba na 25 gości spotkania, ale nie mniej niż 1 osoba na każdym spotkaniu przy liczbie uczestników mniejszej lub równej 25) w trakcie trwania całej usługi cateringowej lub tylko do rozstawienia cateringu (adekwatnie do liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa co będzie określał każdorazowo Zamawiający). Catering powinien być gotowy na 30 minut przed planowanym rozpoczęciem wydarzenia.

- 3.10. zapewnienie obsługi sprzątnia w trakcie lub tylko po realizacji usługi cateringowej (adekwatnie do liczby osób i charakteru wydarzenia, którego dotyczy usługa cateringowa co będzie określał każdorazowo Zamawiający). Sprzątnięcie powinno zakończyć się w czasie do 30 minut po zakończonym posiłku przez ostatnią osobę.
 - 3.11. korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem.
 - 3.12. przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ., sanitarno- epidemiologicznych;
 - 3.13. uwzględnianie uwag Zamawiającego dotyczących ustalania menu, obsługi kelnerskiej, dekoracji florystycznej w trakcie realizacji usługi.
4. Zasady realizacji zamówienia usługi cateringowej:
- 4.1. Zamawiający zobowiązuje się zgłaszać Wykonawcy zapotrzebowanie na realizację usługi cateringowej, co najmniej 5 dni przed planowanym terminem jej realizacji, przekazując w szczególności informacje o terminie i miejscu realizacji usługi, liczbie osób, rodzaju potrzebnego cateringu, inne specjalne informacje/wymagania techniczne dotyczące realizacji planowanej usługi cateringowej.
 - 4.2. Wykonawca zobowiązany jest do przekazania Zamawiającemu co najmniej następujących ilości propozycji:
 - 4.2.1. zimne przekąski – 5 propozycji (w tym minimum jedna wegetariańska), spośród których Zamawiający wybierze maksymalnie 3,
 - 4.2.2. ciepłe przekąski - 5 propozycji (w tym minimum jedna wegetariańska), spośród których Zamawiający wybierze maksymalnie 3,
 - 4.2.3. zupy – 3 propozycje (w tym minimum jedna wegetariańska), spośród których Zamawiający wybierze maksymalnie 2,
 - 4.2.4. zestaw obiadowy mięsny - 3 propozycje, spośród których Zamawiający wybierze maksymalnie 2
 - 4.2.5. zestaw obiadowy bezmięsny - 3 propozycje, spośród których Zamawiający wybierze maksymalnie 2,
 - 4.2.6. inne specjalne usługi cateringowe nie ujęte w formularzu oferty do indywidualnych ustaleń i wycen między Wykonawcą a Zamawiającym.
 - 4.3. Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu całkowitej ceny usługi każdego z zaproponowanych menu w przeliczeniu na jedną osobę w zależności od decyzji Zamawiającego. Przedstawione ceny muszą wynikać ze złożonej przez Wykonawcę oferty chyba, że dotyczą innych specjalnych usług cateringowych zleconych przez Zamawiającego, które nie są ujęte w formularzu oferty.
 - 4.4. Wykonawca dokona zamówienia cateringu po otrzymaniu pisemnego potwierdzenia (e-mail) zamówienia cateringu przez upoważnionego ze strony Zamawiającego pracownika.
 - 4.5. Wypłata wynagrodzenia następuje każdorazowo, po wykonanej usłudze na podstawie prawidłowo wystawionej i dostarczonej do siedziby Zamawiającego faktury.

Załącznik nr 2 do Ogłoszenia

NAZWA (imię i nazwisko) WYKONAWCY: _____

ADRES (siedziba lub miejsce zamieszkania) WYKONAWCY: _____

NAZWA I ADRES FIRMY (zakładu) PROWADZONEJ PRZEZ WYKONAWCĘ: _____

TELEFON: _____

FAKS: _____

ADRES E-MAIL: _____

NUMER NIP: _____

NUMER REGON: _____

OFERTA

Nawiązując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby NCK w 2018 roku**” oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem i na warunkach zawartych w Ogłoszeniu i załącznikach, w następującej cenie:

Koszyk usług cateringowych							
L.P.	Opis usługi cateringowej	Szczegóły usługi cateringowej	Jednostka miary	Wartość netto	Podatek VAT		Cena brutto
					Stawka	Kwota	
1.	serwis kawowy (czas trwania: 4 godziny; cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia)	kawa (z ekspresu ciśnieniowego), herbata: owocowa, zielona, czarna, ziołowa, słodkie przystawki: ciasta, ciasteczka, świeże owoce (obrane), butelkowana woda gaz/nie gaz, dwa rodzaje soków owocowych lub innych zimnych napojów np. lemoniada, dodatki: cukier, cukier brązowy, cytryna, mleko, na życzenie	1 osoba / 4 godzinny serwis kawowy wszystkie produkty dostępne bez ograniczeń		23 %		

		Zamawiającego mleko sojowe					
2.	zimne przekąski (cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, cena w oparciu o założenie zamówienia złożonego z dwóch elementów: zimne przekąski + przerwa kawowa)	min. 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z 5 propozycji (w tym minimum 1 propozycja wegetariańska): tartinki lub mini kanapeczki lub koreczki lub mini tarty lub roladki warzywne lub paluszki z warzyw lub pasztety bezmięsne lub pasztety mięsne lub pierożki lub tarty zimne lub tzw. fingerfood lub słone babeczki lub inne	3 porcje wybranych przekąsek dla 1 osoby 1 przekąska – min. 50 g				
3.	ciepłe przekąski (cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, cena w oparciu o założenie zamówienia złożonego z dwóch elementów: ciepłe przekąski + przerwa kawowa)	min. 3 rodzaje ciepłych przekąsek do wyboru przez Zamawiającego z 5 propozycji (w tym minimum 1 propozycja wegetariańska) : faszerowane pieczarki lub mini tortille lub mini szaszłyki lub mini hamburgery lub mini pizze lub nuggetsy lub inne	3 porcje wybranych przekąsek dla 1 osoby 1 przekąska – min. 50 g		23 %		
4.	zupa (cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, cena w oparciu o założenie zamówienia co najmniej dwóch elementów: zupa + zestaw obiadowy mięsny / bezmięsny)	2 rodzaje zupy do wyboru przez Zamawiającego z 3 propozycji (w tym minimum 1 propozycja wegetariańska)	co najmniej 250 ml wybranej zupy		23 %		
5.	zestaw obiadowy mięsny (cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu	zestaw obiadowy mięsny (1 porcja) złożony z: - 2 rodzaje dań mięsnych do wyboru przez Zamawiającego z 3 propozycji - 2 rodzaje dodatku skrobiowego do	1 porcja – min. 150 g wybranego rodzaju dania mięsnego + 1 porcja –		23 %		

	Zamówienia, cena w oparciu o założenie zamówienia co najmniej dwóch elementów: zupa + zestaw obiadowy mięsny)	wyboru przez Zamawiającego spośród: ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane lub makaron lub ryż lub kasza - dodatek warzywny: 2 rodzaje dodatku warzywnego do wyboru przez Zamawiającego spośród: warzywa gotowane lub warzywa grillowane lub sałatki, surówki lub sałaty	min. 150 g wybranego rodzaju dodatku skrobiowego + 1 porcja – min. 150 g wybranego rodzaju dodatku warzywnego				
6.	zestaw obiadowy bezmieśny (cena obejmuje całkowity koszt usługi w przeliczeniu na 1 osobą tj. wraz z obsługą i infrastrukturą opisaną w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, cena w oparciu o założenie zamówienia co najmniej dwóch elementów: zupa + zestaw obiadowy bezmieśny)	Zestaw obiadowy bezmieśny (1 porcja) złożony z: - 2 rodzaje dań bezmieśnych do wyboru przez Zamawiającego z 3 propozycji (dania wegetariańskie, wegańskie, ryby) -2 rodzaje dodatku skrobiowego do wyboru przez Zamawiającego spośród: ziemniaki gotowane lub ziemniaki opiekane lub makaron lub ryż lub kasza - dodatek warzywny: 2 rodzaje dodatku warzywnego do wyboru przez Zamawiającego spośród: warzywa gotowane lub warzywa grillowane lub sałatki, surówki lub sałaty	1 porcja – min. 150 g wybranego rodzaju dania bezmieśnego + 1 porcja – min. 150 g wybranego rodzaju dodatku skrobiowego + 1 porcja – min. 150 g wybranego rodzaju dodatku warzywnego		23 %		
RAZEM					23 %		

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY:

1. Zapoznaliśmy się ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 1 do Ogłoszenia) i nie wnosimy w tym zakresie zastrzeżeń.

2. Oświadczamy, że informacje zawarte w istotnych postanowieniach umowy (Załącznik nr 4 do Ogłoszenia) zostały przez nas zaakceptowane i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wskazanych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.

3. Ofertę niniejszą składamy na¹ kolejno zaparafowanych i ponumerowanych stronach.

(miejscowość, data)

(czytelny podpis Wykonawcy)

Załącznikami do niniejszej oferty są:²

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Narodowe Centrum Kultury z siedzibą w Warszawie, ul. Płocka 13. Dane są przetwarzane w celu przeprowadzenia procedury zamówienia publicznego na podstawie art. 138o upzp i wyłonienia wykonawcy jak również w celu archiwizacji. Przysługuje Panu/Pani prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podanie danych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do przeprowadzenia procedury zamówienia publicznego na podstawie art. 138o upzp i wyłonienia wykonawcy.

¹ Należy wpisać łączną ilość stron tj. formularz oferty wraz z wszystkimi załącznikami i dokumentami wymaganymi w Ogłoszeniu

² Należy wymienić wszystkie dokumenty załączone do oferty

(pieczęć Wykonawcy/Wykonawców)	OŚWIADCZENIE (zgodnie z art. 25a ust. 1 upzp)
---	--

W nawiązaniu do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 138o upzp na „**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby NCK w 2018 roku**” prowadzonego przez Narodowe Centrum Kultury, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu.

(miejscowość, data)

(czytelny podpis Wykonawcy)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy ich przedstawianiu.

(miejscowość, data)

(czytelny podpis Wykonawcy)

Istotne postanowienia umowy

w wyniku rozstrzygnięcia przez Zamawiającego procedury udzielenia zamówienia na usługi społeczne określonej w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2017 roku, poz. 1579 ze zm.) dalej zwaną w skrócie upzp, o następującej treści:

§ 1

1. Zamawiający zleca, zaś Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych na potrzeby NCK w 2018 roku, zwanych dalej „Cateringiem” lub „Usługą Cateringową” lub „Przedmiotem umowy”.
2. Szczegółowy zakres czynności i usług, które zostaną wykonane przez Wykonawcę w ramach cateringu oraz szczegółowe obowiązki i uprawnienia Wykonawcy i Zamawiającego określa niniejsza Umowa wraz z załącznikami do niej, stanowiącymi jej integralną część, w szczególności Załącznikiem nr 1 – szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia oraz Załącznikiem nr 2 – ofertą Wykonawcy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji Przedmiotu umowy w okresie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2018 r. lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na realizację niniejszej umowy tj. do kwoty maksymalnego wynagrodzenia określonego w § 6 ust. 1 – w zależności, które z tych zdarzeń nastąpi wcześniej.

§ 2

W ramach niniejszej umowy Wykonawca oświadcza, że:

1. posiada kwalifikacje, doświadczenie i personel niezbędny do wykonania przedmiotu zamówienia opisanego w § 1 powyżej;
2. zapoznał się ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia dotyczącymi zakresu oraz wymogów dotyczących prac objętych Przedmiotem zamówienia i zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu zamówienia zgodnie z wymogami określonymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia oraz Ofercie złożonej przez Wykonawcę przy czym szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz Oferta stanowią odpowiednio załączniki nr 1 i nr 2 do niniejszej umowy;
3. postanowienia niniejszej umowy wykona z zachowaniem zasady najwyższej staranności, zgodnie ze swoimi kwalifikacjami i posiadaną wiedzą fachową.
4. Osobami odpowiedzialnymi za realizację postanowień niniejszej umowy są:
 - 4.1. ze strony Zamawiającego: Agnieszka Woźnicka, tel. 22 2 100 123, e-mail: awoznicka@nck.pl,
 - 4.2. ze strony Wykonawcy: _____
5. jest przedsiębiorcą i zatrudnia pracowników oraz zleceniobiorców,
6. stosowane przez Wykonawcę wynagrodzenia dla pracowników i zleceniobiorców nie są niższe niż wynagrodzenia minimalne wynikające z przepisów o minimalnym wynagrodzeniu za pracę.

§ 3

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania przedmiotu Umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług zgodnie z zapisami zawartymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu

Zamówienia.

2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania Przedmiotu Umowy zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia i aktami wykonawczymi oraz ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania Przedmiotu Umowy ponosi Wykonawca.

§ 4

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące usługi w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z Kodeksu Cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, następstwami nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także szkód powstałych przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej Umowy, wynikłe z winy leżącej po stronie Wykonawcy, w szczególności w zakresie należytego wykonania zobowiązania.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne uprawnienia do prowadzenia działalności objętej Umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel i podwykonawcy).
4. W przypadku gdy Zamawiający stanie się stroną postępowania sądowego lub zostanie w stosunku do niego skierowane roszczenie osoby fizycznej, którego podstawą będzie poniesiona przez osobę szkoda majątkowa lub niemajątkowa, a będąca wynikiem realizacji przez Wykonawcę Umowy, Wykonawca zobowiązany będzie podjąć niezbędne kroki celem przystąpienia do postępowania i zaspokojenia zgłoszonych roszczeń, a także pokrycia kosztów jakie zostaną poniesione przez Zamawiającego w związku ze zgłoszonym roszczeniem.
5. Wykonawca przyjmuje na siebie materialną odpowiedzialność za sprzęt i pomieszczenia przekazane mu przez Zamawiającego w celu realizacji Umowy i zobowiązuje się zwrócić je po wykonaniu Umowy w stanie niepogorszonym (poza normalnym zużyciem).
6. W wypadku pogorszenia stanu pomieszczeń lub sprzętu przekraczającego stan zwykłego zużycia, Wykonawca będzie zobowiązany w odniesieniu do pomieszczeń – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź zwrotu kosztów przywrócenia do stanu poprzedniego, a w odniesieniu do sprzętu – wedle wyboru Zamawiającego – do przywrócenia stanu poprzedniego bądź dostarczenia sprzętu nowego o takich samych lub równoważnych parametrach.
7. W przypadku, gdy szkoda nie zostanie naprawiona w terminie 30 dni, Zamawiający ma prawo do potrącenia kwoty równoważnej wartości szkody z należnego Wykonawcy wynagrodzenia, na co niniejszym Wykonawca wyraża zgodę.

§ 5

1. Usługi cateringowe będą wykonywane w dni robocze i weekendy zgodnie z zamówieniami sukcesywnie zlecanymi Wykonawcy przez Zamawiającego, nie później niż w terminie 5 dni przed terminem dostawy danego zamówienia.
2. Zlecenie zawierać będzie liczbę osób, dla których Wykonawca dostarczy posiłki, wykaz posiłków oraz terminy dostawy i wydawania posiłków i wycenę w oparciu o ceny z Formularza ofertowego.
3. Ostateczna liczba posiłków w ramach danego zlecenia może zostać zwiększona lub zmniejszona przez Zamawiającego na 3 dni przed terminem dostawy danego zamówienia.
4. Przyjęcie zlecenia zostanie niezwłocznie (lecz nie później niż w terminie 3 dni przed terminem dostawy danej partii

posiłków) potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, pocztą elektroniczną bądź faksem.

5. Zamawiający ma prawo każdorazowej kontroli usługi będącej przedmiotem niniejszej Umowy również za pośrednictwem podmiotu trzeciego działającego na zlecenie lub z upoważnienia Zamawiającego.
6. Rozliczenie, o którym mowa w ust. 8 bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.
7. W przypadku rozliczenia dokonanego z uwagami Zamawiający ma prawo potrącić z wynagrodzenia Wykonawcy kwotę odpowiednią do wagi naruszeń stwierdzonych w rozliczeniu, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 6

1. Z tytułu realizacji Przedmiotu zamówienia opisanego w § 1 niniejszej umowy Strony ustalają łączne wynagrodzenie maksymalne, nieprzekraczające _____, **zł brutto** (słownie: _____ zł brutto).
2. Cena za poszczególne elementy usługi cateringowej wynikają z formularza oferty stanowiącego załącznik nr 2 do umowy.
3. Ceny za inne specjalne usługi cateringowe zlecone przez Zamawiającego nie uwzględnione w ofercie wynikają z każdorazowych ustaleń z Wykonawcą.
4. Wynagrodzenie, o którym mowa w pkt. 1 powyżej, jest wynagrodzeniem brutto, tj. uwzględnia wszelkie obciążenia publicznoprawne i wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy względem Zamawiającego.
5. Wynagrodzenie płatne będzie jedynie za faktycznie zrealizowane usługi, przelewem każdorazowo po zrealizowaniu przez Wykonawcę Przedmiotu zamówienia, na rachunek bankowy Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionego przez Wykonawcę dokumentu księgowego (faktury VAT/rachunku) w terminie **14 dni** od dnia jego doręczenia do siedziby Zamawiającego.
6. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej Umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
7. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
8. Zamawiający zastrzega, że może nie skorzystać z zamówienia w wymiarze nie większym niż 30% liczby poszczególnych usług oszacowanych w formularzu cenowym. W przypadku niewykorzystania kwoty, o której mowa w § 6 ust. 1 Umowy w całości Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia względem Zamawiającego, w takim przypadku Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie z tytułu faktycznie wykonanej części Przedmiotu Umowy.

§ 7

1. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kar umownych:
 - a) za niewykonanie zamówienia w części lub w całości – 100% wartości brutto wynagrodzenia za niezrealizowaną wartość Usługi Cateringowej,
 - b) za nienależyte wykonanie zamówienia – 30% wartości brutto wynagrodzenia za Usługę Cateringową, której zdarzenie dotyczy- za każde zdarzenie,
 - c) za opóźnienie w dostarczeniu posiłków – 40% wartości brutto wynagrodzenia za Usługę Cateringową, której zdarzenie dotyczy, za każdą rozpoczętą pół godziny opóźnienia;
 - d) w przypadku odstąpienia od Umowy określonego w § 9 ust. 1 w wysokości 30% wynagrodzenia maksymalnego

brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 Umowy;

2. Kary umowne są niezależne od siebie i należą się w pełnej wysokości, nawet w przypadku, gdy w wyniku jednego zdarzenia naliczana jest więcej niż jedna kara.
3. Suma naliczonych kar pieniężnych nie może przekroczyć 70% maksymalnego wynagrodzenia, o którym mowa w § 6 ust 1.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych, odszkodowania z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 8

1. Nie stanowią zmiany Umowy następujące przypadki:
 - 1) zmiana osób, przy pomocy których Wykonawca lub Zamawiający realizuje Przedmiot Zamówienia, w tym osób upoważnionych do kontaktu w toku realizacji Umowy;
 - 2) zmiana danych teleadresowych Stron;
 - 3) zmiana danych rejestrowych Stron.
2. Przypadki określone w ust. 1 wymagają pisemnego niezwłocznego powiadomienia drugiej strony.
3. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w przypadku zmian organizacyjnych dotyczących Zamawiającego – w zakresie dostosowującym terminy i sposób oraz zasady realizacji poszczególnych świadczeń jak i całej Umowy do zmian organizacyjnych.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany umowy w zakresie terminu i sposobu oraz zakresu jej realizacji w przypadku zaistnienia okoliczności niezależnych od stron, które uniemożliwiają realizację Umowy w pierwotnie przewidzianym terminie, zakresie i w pierwotnie przewidziany sposób.
5. Wszelkie zmiany Umowy wymagają porozumienia Stron oraz zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy w przypadku, gdy :
 - 1) Wykonawca wykonuje przedmiot Umowy niezgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym sanitarno-epidemiologicznymi lub złożoną ofertą,
 - 2) Wykonawca nie zrealizował Usługi Cateringowej,
 - 3) Wykonawca dwukrotnie w sposób nienależyty zrealizował daną część Umowy;
 - 4) Wysokość kar umownych naliczonych Wykonawcy wynosi 30% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 6 ust. 1 Umowy.
2. Postanowienia ust. 1 pkt 1-4 traktowane będą jako odstąpienie od Umowy z winy Wykonawcy.
3. Zamawiający może wykonać prawo odstąpienia w terminie 14 dni od dnia powzięcia wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie od Umowy.
4. Umowa może zostać rozwiązana przez każdą ze Stron, za miesięcznym terminem wypowiedzenia.
5. W przypadku odstąpienia, rozwiązania lub wypowiedzenia Umowy, Wykonawca zachowuje wynagrodzenie z tytułu należytych zrealizowanej części Przedmiotu Umowy.

§ 10

Numer sprawy nadany przez zamawiającego: DZP.261.17.2018

1. Jakiegolwiek zmiany niniejszej umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności i mogą być dokonywane wyłącznie w zakresie określonym w Ogłoszeniu.
2. Wszelkie spory wynikające z niniejszej umowy Strony poddadzą rozstrzygnięciu sądu właściwego ze względu na siedzibą Zamawiającego.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego, ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku – prawo zamówień publicznych.
4. Każda ze stron oświadcza, iż przeczytała osobiście niniejszą Umowę, w pełni ją rozumie i akceptuje, na dowód czego składa poniżej własnoręcznie swoje podpisy.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Zamawiającego oraz Wykonawcy.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załączniki:

Numer 1: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Numer 2: Oferta Wykonawcy

Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest Narodowe Centrum Kultury z siedzibą w Warszawie, ul. Płocka 13. Dane są przetwarzane w celu zawarcia i bieżącej obsługi umowy, jak również w celu archiwizacji. Przysługuje Panu/Pani prawo dostępu do treści swoich danych oraz ich poprawiania. Podanie danych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do zawarcia i bieżącej obsługi umowy.

Wykaz usług wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których zostały wykonane.

Lp.	Usługa cateringowa (temat i krótki opis)	Termin wykonania	Wartość	Nazwa i adres Zamawiającego
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				

Do Wykazu Usług należy załączyć dowody ich należytego wykonania.

Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów należytego wykonania usług realizowanych na rzecz Narodowego Centrum Kultury.

Jedna usługa oznacza usługę wykonaną na podstawie jednej umowy.

(miejscowość, data)

(czytelny podpis Wykonawcy)