Warszawa, …..10.2016 r.

UMOWA

W ramach Projektu "O bioróżnorodności dla przyszłości - czyli jak uczyć, że sarna nie jest żoną jelenia" dofinansowanego ze środków Mechanizmu Finansowego EOG 2009-2014, nr umowy o dofinansowanie: Nr 490/2014/Wn-50/Op-XN-02/D

Zawarta w dniu …...10.2016 r. pomiędzy

Stowarzyszeniem Miłośników Żubrów z siedzibą ul. Ciszewskiego 8 pok. 42, 02-786 Warszawa, nr KRS 0000241764, NIP 951-218-71-01, REGON 140339365

reprezentowanym przez Prezesa Zarządu Wandę Olech-Piasecką zwanym dalej "Zamawiającym",

a
firmą **……..**, ul. ……..., ……**,** NIP ……., REGON ……
reprezentowaną przez ……..,
zwanym dalej "Wykonawcą",

Wykonawca został wyłoniony w wyniku postępowania prowadzonego na podstawie Wytycznych Ministra Infrastruktury i Rozwoju w zakresie udzielania zamówień w ramach Mechanizmu Finansowego EOG 2009-2014 oraz Norweskiego Mechanizmu Finansowego 2009-2014, do których nie ma zastosowania ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych.

§ 1

Przedmiotem zapytania jest wykonanie w dniu 27 października 2016 r. usługi cateringowej realizowanej dla 100 osób w budynku Wydziału Nauk o Zwierzętach Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa. Wykonawca zobowiązany jest przygotować serwis kawowy oraz zapewnić uczestnikom spotkania dwudaniowy obiad.

§ 2

Szczegółowy opis przedmiotu umowy określony został w Załączniku nr 1 do niniejszej umowy stanowiącym jej integralną część.

§ 3

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada uprawnienia, umiejętności i kwalifikacje do wykonania usługi, o której mowa w § 1 niniejszej umowy.
2. Wykonawca nie wykonuje przedmiotu umowy pod kierownictwem Zamawiającego, Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy samodzielnie z zachowaniem należytej staranności.
3. Przedmiot umowy realizowany będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa (w tym Sanepidu) i standardami przygotowywania i podawania posiłków w formie cateringowej.

§ 4

Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy i przekazania go Zamawiającemu w terminie wynikającym ze Szczegółowego opisu przedmiotu umowy (Załącznik nr 1).

§ 5

Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę przedmiotu umowy podwykonawcom.

§ 6

1. Wykonawcy za wykonanie przedmiotu umowy przysługuje wynagrodzenie brutto w wysokości **……. zł** słownie: **……. złotych** zgodnie z ofertą **z dnia …….. r.**
2. Wynagrodzenie będzie płatne przelewem w terminie 21 dni po wystawieniu rachunku.
3. Podstawą wystawienia rachunku będzie protokół odbioru przedmiotu umowy, w którym Zamawiający nie wniesie zastrzeżeń (Załącznik nr 2).
4. Za dzień zapłaty strony uznają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
5. Wykonawca wyraża zgodę na dokonywanie potrącenia kar umownych, wskazanych w §7 niniejszej umowy.

§ 7

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 0,5 % liczonej od wartości brutto wynagrodzenia określonego w § 6 za nie wykonanie usługi w terminie wyznaczonym w § 4 niniejszej umowy.
2. W przypadku odstąpienia przez Zamawiającego od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia, o którym mowa w § 6.
3. W przypadku, gdy Zamawiający odstąpi od umowy z powodu opóźnienia Wykonawcy w realizacji przedmiotu umowy, ma on prawo do dochodzenia łącznie kary umownej z tytułu opóźnienia w wykonaniu zamówienia oraz z tytułu odstąpienia od umowy.
4. Zapłata kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizacji niniejszej umowy.

§ 8

1. Jeżeli przedmiot umowy będzie miał wady, Zamawiający zażąda ich usunięcia wyznaczając Wykonawcy odpowiedni termin z zagrożeniem, że po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu przedmiotu umowy nie przyjmie.
2. Jeśli wady przedmiotu umowy będą istotne i okaże się, że nie można ich usunąć lub Wykonawca nie zdoła ich usunąć w odpowiednim czasie Zamawiający może od umowy odstąpić oraz naliczyć stosowne kary umowne. Jeżeli wady przedmiotu umowy nie będą istotne, Zamawiający może żądać obniżenia wynagrodzenia w odpowiednim stosunku

§ 9

1. Stronom przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy w przypadkach określonych w przepisach powszechnie obowiązującego prawa.
2. Odstąpienie od niniejszej umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Zamawiający odstępując od niniejszej umowy w części niewykonanej lub nienależycie wykonanej przez Wykonawcę będzie zobowiązany jedynie do odbioru należycie wykonanych prac oraz zapłaty wynagrodzenia za ich wykonanie.

§ 10

1. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Wszelkie ewentualne spory będą rozstrzygane przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego według prawa i procedury polskiej.

§ 11

W sprawach nieuregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 12

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

Zamawiający: Wykonawca:

Załącznik nr 1

Szczegółowy opis przedmiotu umowy

Miejsce realizacji: budynek Wydziału Nauk o Zwierzętach SGGW, ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa

Osoba do kontaktu: ……

Przedmiot umowy: bufet kawowy, obiad, obsługa kelnerska

Termin: 27 października 2016 r.,

Liczba osób: 100

1. Realizacja usługi obejmuje dostarczenie gotowych dań wraz z wyposażeniem niezbędnym do ich podgrzania na miejscu, kompletem zastawy stołowej i wszelkich akcesoriów niezbędnych do podania potraw i napojów.
2. W skład serwisu kawowego wchodzi (uzupełnianego w ramach potrzeb):
   - kawa,
   - herbata,
   - woda mineralna gazowana i niegazowana,
   - soki owocowe 100% (nie napoje) podane w przynajmniej 2 różnych smakach,
   - ciasteczka kruche różnego rodzaju,
   - dodatki bez ograniczeń – cukier w jednorazowych porcjach, mleko/śmietanka do kawy podane w dzbankach

- W skład obiadu wchodzi:
  - zupa: na przygotowanym wywarze mięsnym lub warzywnym. Nie dopuszcza się korzystania z zup gotowych, kostek rosołowych itp. – objętość 1 porcji minimum 250 ml.;

- danie główne: sztuka mięsa – danie wykonane z jednego kawałka mięsa, dopuszcza się rolady, mięso nadziewane, panierowane lub przygotowane z dodatkami;
- dodatek skrobiowy: ziemniaki/ziemniaki opiekane/kasza/ryż, przynajmniej 2 rodzaje;
- surówki: surówki ze świeżych warzyw, przynajmniej 2 rodzaje.

3. Posiłki powinny mieć odpowiednie walory smakowe i zapachowe oraz estetyczny wygląd.
4. Świadczenie usług żywienia przez Podwykonawcę powinno się odbywać zgodnie z ustawą dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności (tekst jednolity, Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914)
5. Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania i podania poczęstunku, przygotowania stołów wraz nakryciami, uzupełniania na bieżąco serwisu kawowego a także uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki.
6. Zamawiający wymaga obsługi gastronomicznej przez cały czas trwania wydarzenia, tj. w czasie trwania konferencji, zgodnie z programem, stanowiącym załącznik do niniejszego *Szczegółowego opisu przedmiotu umowy*.

Projekt dofinansowany ze środków Mechanizmu FinansowegoEuropejskiego Obszaru Gospodarczego 2009-2014, w ramach Programu Operacyjnego PL2 „Ochrona różnorodności biologicznej i ekosystemów" realizowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

PROGRAM KONFERENCJI PODSUMOWUJĄCEJ PROJEKT

Białystok, 21 maja 2016 r.

Część I – Podsumowanie projektu	
09.00-09.30	Rejestracja uczestników
09.30-10.00	Powitanie, podstawowe informacje i założenia projektu
10.00-10.45	Działalność edukacyjna Polskiego Związku Łowieckiego
10.45-11.45	Podsumowanie zrealizowanych warsztatów
11.45-12.00	Podsumowanie i zakończenie części I konferencji
12.00-13.00	**Przerwa obiadowa**
Część II – Część warsztatowa	
13.00-13.20	Wydawanie materiałów edukacyjnych
13.20-14.00	Wykład dotyczący różnorodności biologicznej
14.00-14.20	Bioróżnorodność – podstawa programowa
14.20-15.45	Omówienie materiałów edukacyjnych. Jak uczyć o bioróżnorodności – w szkole i podczas zajęć terenowych
15.45	Zakończenie części II konferencji

Załącznik nr 2

Warszawa, ...……..

Protokół zdawczo-odbiorczy

1. W dniu ……. upoważniony przedstawiciel **Stowarzyszenia Miłośników Żubrów** odbiera wymienioną poniżej usługę:

wykonanie w dniu 27 października 2016 r. usługi cateringowej realizowanej w budynku Wydziału Nauk o Zwierzętach SGGW, ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa.

2. Usługa została przekazana do odbioru zgodnie z terminem określonym w *Szczegółowym opisie przedmiotu umowy*/ Nastąpiło opóźnienie w wykonaniu umowy z Wykonawcą skutkujące naliczeniem kar umownych.

…… ……

Wykonawca Przedstawiciel SMŻ

Projekt dofinansowany ze środków MechanizmuFinansowegoEuropejskiego Obszaru Gospodarczego 2009-2014, w ramach Programu Operacyjnego PL2 „Ochrona różnorodności biologicznej i ekosystemów" realizowanego przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej

WYKONANIE USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS KONFERENCJI PODSUMOWUJĄCEJ PROJEKT „O BIORÓŻNORODNOŚCI DLA PRZYSZŁOŚCI – CZYLI JAK UCZYĆ, ŻE SARNA NIE JEST ŻONĄ JELENIA"

Warszawa, 03.10.2016 r.

Zamawiający
Stowarzyszenie Miłośników Żubrów
ul. Ciszewskiego 8 pok. 42
02-786 Warszawa
NIP: 951-218-71-01, REGON: 140339365
KRS: 0000241764

Przedmiot zapytania

Przedmiotem zapytania jest wykonanie w dniu 27 października 2016 r. usługi cateringowej realizowanej dla 100 osób w budynku Wydziału Nauk o Zwierzętach Szkoły Głównej Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie, ul. Ciszewskiego 8, 02-786 Warszawa. Wykonawca zobowiązany jest przygotować serwis kawowy oraz zapewnić uczestnikom spotkania dwudaniowy obiad.

I. Szczegółowy zakres realizacji przedmiotu zapytania

- Realizacja usługi obejmuje dostarczenie gotowych dań wraz z wyposażeniem niezbędnym do ich podgrzania na miejscu, kompletem zastawy stołowej i wszelkich akcesoriów niezbędnych do podania potraw i napojów.

- W skład serwisu kawowego wchodzi (dostępnego przez cały czas trwania konferencji uzupełnianego w ramach potrzeb):
  - kawa,
  - herbata,
  - woda mineralna gazowana i niegazowana,
  - soki owocowe 100% (nie napoje) podane w przynajmniej 2 różnych smakach,
  - ciasteczka kruche różnego rodzaju,

– dodatki bez ograniczeń – cukier w jednorazowych porcjach, mleko/śmietanka.

- W skład obiadu wchodzi:
  - zupa: na przygotowanym wywarze mięsnym lub warzywnym. Nie dopuszcza się korzystania z zup gotowych, kostek rosołowych itp. – objętość 1 porcji minimum 250 ml.;
  - danie główne: sztuka mięsa – danie wykonane z jednego kawałka mięsa, dopuszcza się rolady, mięso nadziewane, panierowane lub przygotowane z dodatkami;
  - dodatek skrobiowy: ziemniaki/ziemniaki opiekane/kasza/ryż, przynajmniej 2 rodzaje;
  - surówki: surówki ze świeżych warzyw, przynajmniej 2 rodzaje.
- Świadczenie usług żywienia przez Wykonawcę powinno się odbywać zgodnie z ustawą dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności (tekst jednolity, Dz. U. z 2010 r. nr 136 poz. 914).
- **Zamawiający wymaga kompleksowej obsługi, w tym przygotowania i podania poczęstunku, przygotowania stołów wraz nakryciami, uzupełniania na bieżąco serwisu kawowego i stałej wymiany naczyń na czyste, a po zakończeniu wydarzenia uprzątnięcia stołów i pomieszczeń, w których podawane będą posiłki. W przypadku rozlania np. napojów Wykonawca powinien dysponować środkami, które pozwolą mu na bieżąco posprzątać.**

II. Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Oferenci, spełniający niżej wymienione warunki:

- akceptują treść zapytania bez zastrzeżeń – złożenie oferty jest uważane za akceptację treści zapytania,
- posiadają uprawnienia do wykonywania określonej działalności,
- znajdują się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

III. Kryteria oceny ofert

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta uzyska najwyższe oceny wg następującego klucza: cena ofertowa brutto - waga kryterium – 100 %

Zamawiający zastrzega sobie prawo do podjęcia rozmów z wybranym Wykonawcą w celu odpowiedniego uszczegółowienia warunków realizacji zamówienia.

W toku badania i oceny ofert Zamawiający zastrzega sobie możliwość zażądania od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert.

IV. Sposób przygotowania i termin złożenia oferty

- Oferowana cena usługi powinna uwzględniać wykonanie wszystkich prac i czynności świadczonych na warunkach określonych w ofercie.

V. Termin i miejsce przesyłania ofert

- Oferty wraz z podanym kosztem całkowitym należy przesyłać w terminie do 10.10.2016 r. pocztą elektroniczną na adres internetowy: bison@smz.waw.pl bądź dostarczyć na adres: Stowarzyszenie Miłośników Żubrów, ul. Ciszewskiego 8, p.42, 02-786 Warszawa.

- Informacja o wyborze oferty zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.sarnazjeleniem.smz.waw.pl.

- Zamawiający zastrzega sobie możliwość unieważnienia niniejszego postępowania przed, jak i po otrzymaniu ofert.

VI. Kontakt z zamawiającym

W sprawach dotyczących realizacji projektu dopuszcza się kontakt z Zamawiającym w formie pisemnej (e-mail: bison@smz.waw.pl), nie później niż do 10.10.2016 r. do godziny 15.00.

Załącznik nr 1: Formularz ofertowy

Załącznik nr 1

……..

……..

……..

……

(Dane oferenta: imię i nazwisko, adres, nr telefonu)

W związku z zapytaniem ofertowym otrzymanym od Państwa w dniu 03.10.2016 r. na wykonanie zlecenia:

WYKONANIE USŁUGI CATERINGOWEJ PODCZAS KONFERENCJI PODSUMOWUJĄCEJ PROJEKT „O BIORÓŻNORODNOŚCI DLA PRZYSZŁOŚCI – CZYLI JAK UCZYĆ, ŻE SARNA NIE JEST ŻONĄ JELENIA"

Oświadczam, że dysponuję wymaganym potencjałem ekonomiczno-finansowym niezbędnym do wykonania zadania.

Wynagrodzenie za wykonanie zlecenia wyceniam na całkowitą kwotę brutto …….. zł, słownie……złotych.

……..

(podpis oferenta)