

Umowa nr

Zawarta w Warszawie w dniu r., pomiędzy:

Państwowym Gospodarstwem Wodnym Wody Polskie Krajowy Zarząd Gospodarki Wodnej z siedzibą w Warszawie, adres: ul. Grzybowska 80/82, 00-844 Warszawa, NIP 527 28 25 616, REGON 368302575 reprezentowanym przez Pana Marcina Białka – Dyrektora Departamentu Organizacyjnego, na podstawie pełnomocnictwa nr KRP.012.1.7.2019 BM z dnia 1 kwietnia 2019 r.

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

..... z siedzibą w, ul.
....., NIP:, REGON:, wpisaną
do

reprezentowaną przez:

.....

zwaną dalej „Wykonawcą”,

Niniejsza umowa (zwana dalej „Umową”) została zawarta w wyniku wyboru oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego (znak sprawy: KOA.283.1.2020), prowadzonego przez Zamawiającego w trybie art. 4 pkt. 8 w związku z art. 6a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych.

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie KZGW”
2. Wykonawca zobowiązuje się realizować Zamówienie zgodnie z Zapytaniem ofertowym, Formularzem ofertowym Wykonawcy stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy oraz Zlecenia świadczenia usługi cateringowej stanowiącej Załącznik nr 2 do Umowy.
3. Umowa zostaje zawarta na okres od dnia zawarcia Umowy do dnia 29.02.2020 roku lub do dnia wyczerpania kwoty, o której mowa w § 3 ust. 1, w zależności od tego, które ze zdarzeń nastąpi wcześniej.
4. Przedmiot umowy realizowany będzie zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa i standardami przygotowywania oraz podawania posiłków, zachowania zasad higieny itp..
5. Zamawiający nie dopuszcza możliwości powierzenia przez Wykonawcę wykonania przedmiotu Umowy podwykonawcom.

§ 2

1. Zakres i termin realizacji usługi cateringowej, w tym w szczególności rodzaj i ilość zamawianych na spotkanie usług cateringowych Zamawiający zgłasza Wykonawcy nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania. Wzór Zlecenia świadczenia usługi cateringowej stanowi **Załącznik nr 2 do umowy**.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez prawa Wykonawcy do odszkodowania, najpóźniej 1 dzień roboczy przed terminem rozpoczęcia spotkania.
3. Rozliczenie za usługi cateringowe, będzie dokonywane na podstawie cen jednostkowych podanych w Formularzu ofertowym stanowiącym **Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy**.

Marek *Marek* *Marek*

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo niewykorzystania całego asortymentu określonego w Załączniku nr 1 do niniejszej Umowy. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

§ 3

1. Z tytułu realizacji umowy wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy: zł brutto (słownie:złotych brutto).
2. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
3. W oparciu o ceny jednostkowe podane przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik nr 1 do niniejszej Umowy, Zamawiający będzie dokonywał zamówień częściowych, w ilościach zgodnych z zapotrzebowaniem Zamawiającego.
4. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania w całości kwoty zobowiązania, o którym mowa w ust. 1 powyżej. Rozliczenie nastąpi wyłącznie za faktycznie zrealizowane usługi cateringowe po pisemnym potwierdzeniu (Załącznik nr 3 do umowy) przez Zamawiającego zgodności usługi cateringowej z zamówieniem.
5. Faktura powinna zostać wystawiona po każdej zrealizowanej usłudze cateringowej.
6. Płatność zostanie uregulowana przelewem na konto Wykonawcy podane na fakturze w terminie 21 dni od dostarczenia do Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.
7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość składania zamówień obejmujących potrawy i produkty nie wymienione w Formularzu ofertowym Wykonawcy stanowiącym Załącznik nr 2 do niniejszej Umowy, a dostępne w standardowej ofercie Wykonawcy. Zamówienia te będą realizowane na podstawie każdorazowych wycen przedstawionych przez Wykonawcę do akceptacji Zamawiającego.
8. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania pełnego asortymentu określonego w ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszej umowy. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.

§ 4

1. W terminie 7 dni roboczych od dnia wykonania usługi cateringowej Zamawiający sporządza protokół wykonania usługi. Wzór protokołu stanowi Załącznik nr 3 do umowy. Brak dostarczenia podpisanego protokołu przez Wykonawcę w ciągu 14 dni po zrealizowaniu usługi jest równoznaczne z jego zaakceptowaniem.
2. W przypadku wad w realizacji zamówienia, Zamawiający potrąca Wykonawcy z należnego mu wynagrodzenia karę umowną określoną w § 8.

§ 5

1. Zakres i termin realizacji usługi cateringowej, w tym w szczególności rodzaj i ilość zamawianych na spotkanie usług cateringowych Zamawiający zgłasza Wykonawcy nie później niż 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia spotkania. Wzór Zlecenia świadczenia usługi cateringowej stanowi Załącznik nr 2 do umowy.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania spotkania lub zmiany jego terminu, bez prawa Wykonawcy do odszkodowania, najpóźniej 1 dzień roboczy przed terminem rozpoczęcia spotkania.
3. Usługa cateringowa świadczona jest na terenie całej Warszawy w szczególności w siedzibie Zamawiającego przy ul. Grzybowskiej 80/82 oraz przy ul. Zarzeczce 13B.

§ 6

1. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku rażącego nie wywiązywania się przez drugą stronę z obowiązków określonych umową.
2. Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z zachowaniem 14 -dniowego okresu wypowiedzenia.

Stylus wred 

§ 7

1. Do współpracy w sprawach związanych z wykonaniem Umowy wyznacza się:
Ze strony Zamawiającego : Paweł Podgórski, tel: 22 37 20 205, mail: pawel.podgorski@wody.gov.pl
Ze strony Wykonawcy :, tel: mail:
2. Zmiana osób, o których mowa w ust.1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

§ 8

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania usługi cateringowej Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy kary umownej:
 - a) za niezrealizowanie zlecenia ustala się karę umowną w wysokości 100% należnego Wykonawcy wynagrodzenia za niezrealizowane zlecenie, objęte zamówieniem,
 - b) za każde uchybienie w wykonaniu zlecenia stwierdzone w protokole odbioru ustala się karę umowną w wysokości 2% należnego Wykonawcy wynagrodzenia za dane zlecenie.
2. Żądanie kary umownej nie wyklucza dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych.
3. Zamawiający uprawniony jest do potrącenia naliczonych kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy.

§ 9

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego, w tym w szczególności przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Wszelkie zmiany Umowy, wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć w związku z niniejszą Umową będą rozstrzygane przez sąd powszechny właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Niniejsza Umowa została sporządzona w czterech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy, trzy dla Zamawiającego.

Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 Formularz ofertowy;
- 2) Załącznik nr 2 Zlecenie świadczenia usługi cateringowej;
- 3) Załącznik nr 3 Protokół wykonania usługi.

Zamawiający:

Wykonawca:

.....
Dyrektor
Departamentu Organizacyjnego



Marcin Białek

2020-01-03

3.01.2020

Sprawdzono pod względem
formalno-prawnym

RADCA PRAWNY


dr Anna Mączyńska



Nazwa i dane adresowe wykonawcy

..... dnia

Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie Krajowy Zarząd Gospodarki Wodnej

FORMULARZ OFERTOWY

Ja/ My, niżej podpisani:

.....
działając w imieniu i na rzecz wykonawcy (wykonawców występujących wspólnie)*:

Firma:

Zarejestrowany adres siedziby:

Numer telefonu numer faksu:

Składając ofertę w procedurze zapytania ofertowego prowadzonej przez Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie Krajowy Zarząd Gospodarki Wodnej:

„sukcesywne świadczenie usługi cateringowej podczas spotkań organizacyjnych w PGW WP”

składam/y niniejszą ofertę na wykonanie zamówienia i:

1. Oferuję/my następujące ceny na poszczególne Zestawy oraz pojedyncze zamówienia:: poszczególne ceny zawarte są w Formularzu asortymentowo-cenowym, stanowiącym integralną część Formularza ofertowego (załącznik nr 1)
2. Oświadczam/y, że zapoznałem/liśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia i nie zgłaszamy do nich zastrzeżeń.
3. Oświadczam/y, że oferowana przez nas usługa cateringowa spełnia wymagania Zamawiającego określone w Opisie Przedmiotu Zamówienia.
4. Oświadczam/y, że wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, w kalkulowane są w ceny brutto wskazane w ofercie.
5. Załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty, są:
 - formularz asortymentowo- cenowy (załącznik nr 1).

.....
(miejsce, data)

.....
(podpis osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentowania wykonawcy)

Dane wykonawcy:
Imię i nazwisko:
Pełna nazwa:
Adres:
NIP:
tel. kontaktowy:

Załącznik nr 1 Formularz asortymentowo - cenowy do Formularz ofertowego

Odpowiadając na zapytanie ofertowe Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie Krajowego Zarządu Gospodarki Wodnej, realizowane na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. *Prawo zamówień publicznych* (t.j. Dz. U. z 2018r., poz. 1986 z późn. zm.), dotyczące usługi „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie KZGW”

FORMULARZ ASORTYMENTOWO - CENOWY

Lp		CENA NETTO	STAWKA VAT	CENA BRUTTO
1	ZESTAW I			
2	Drugie danie do wyboru: mięso, ryba (porcja min. 200 g) + dodatki: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, kasza, ryż, makaron (porcja min. 150 g), surówka/warzywa gotowane (min.100 g)			
3	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)			
4	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)			
5	ZESTAW II			
6	Drugie danie wegetariańskie (porcja min. 350 g)			
7	Zupa wegetariańska (porcja min 300 ml)			
8	ZESTAW III			
9	Zupa do wyboru (min. 300 ml)			
10	Kanapki (min. 3 sztuk na osobę)			
11	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)			
12	ZESTAW IV			
13	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)			
14	Kanapki (min. 3 sztuk na osobę)			
15	ZESTAW V			
16	Serwis kawowy (kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna)			
17	Ciasto (min. 2 kawałki na osobę)			
18	POJEDYŃCZE ZAMÓWIENIA			
19	Drugie danie do wyboru: mięso, ryba (porcja min. 200 g) + dodatki: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, kasza, ryż, makaron (porcja min. 150 g), surówka/warzywa gotowane (min.100 g)			
20	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)			
21	Drugie danie wegetariańskie (porcja min. 350 g)			
22	Zupa wegetariańska (porcja min 300 ml)			
23	Serwis kawowy (kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna)			
24	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)			
25	Kanapki (min. 4 sztuk na osobę)			
26	Salatka/surówka do wyboru (min. 100 g na osobę)			
27	Pieczyno (min. 2 kromki osoba)			
28	Woda gazowana/niegazowana (0,5 l na osobę)			
29	Sok (0,5 l na osobę)			
30	Owoce (min. 200 g na osobę)			
31	Obsługa kelnerska			
32	Ciastka			
33	Paluszki			

Data i podpis osoby upoważnionej

Michał Murek

Zlecenie świadczenia usługi cateringowej

Zamawiający:

Koordynator spotkania:.....
(imię, nazwisko, wydział)

Charakter spotkania	
Data i godziny (od –do)	
Miejsce (nr sali)	
Liczba uczestników	

L.p.		Godzina rozpoczęcia wydania	Zamówienie „X”
1	ZESTAW I		
2	Drugie danie do wyboru: mięso, ryba (porcja min. 200 g) + dodatki: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, kasza, ryż, makaron (porcja min. 150 g), surówka/warzywa gotowane (min.100 g)		
3	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)		
4	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)		
5	ZESTAW II		
6	Drugie danie wegetariańskie (porcja min. 350 g)		
7	Zupa wegetariańska (porcja min 300 ml)		
8	ZESTAW III		
9	Zupa do wyboru (min. 300 ml)		
10	Kanapki (min. 3 sztuk na osobę)		
11	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)		
12	ZESTAW IV		
13	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)		
14	Kanapki (min. 3 sztuk na osobę)		
15	ZESTAW V		
16	Serwis kawowy (kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna)		
17	Ciasto (min. 2 kawałki na osobę)		
18	POJEDYŃCZE ZAMÓWIENIA		
19	Drugie danie do wyboru: mięso, ryba (porcja min. 200 g) + dodatki: ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone, kasza, ryż, makaron (porcja min. 150 g), surówka/warzywa gotowane (min.100 g)		
20	Zupa do wyboru (porcja min. 300 ml)		
21	Drugie danie wegetariańskie (porcja min. 350 g)		
22	Zupa wegetariańska (porcja min 300 ml)		
23	Serwis kawowy (kawa, herbata, cukier, mleko, cytryna)		
24	Ciasto dwa rodzaje (min. 2 kawałki na osobę)		

Michał Wrobel

25	Kanapki (min. 4 sztuk na osobę)		
26	Salatka/surówka do wyboru (min. 100 g na osobę)		
27	Pieczycwo (min. 2 kromki osoba)		
28	Woda gazowana/niegazowana (0,5 l na osobę)		
29	Sok (0,5 l na osobę)		
30	Owoce (min. 200 g na osobę)		
31	Obsługa kelnerska		
32	Ciastka		
33	Paluszki		

.....
(miejsce, data)

.....
(podpis Dyrektora Departamentu wnioskującego)

Zatwierdzam:

.....
(podpis Dyrektora Departamentu Organizacyjnego)

Michał Wroce

Protokołu wykonania usługi

wykonanej przez

dla

Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie KZGW

ul. Grzybowska 80/82, 00-844 Warszawa

zgodnie z zamówieniem z dnia20..... r.

sporządzony w składzie:

Przedstawiciel Zamawiającego, Przedstawiciel Wykonawcy

poświadczą się wykonanie usługi cateringowej podczas wydarzenia:

w dniu.....

Wykonane usługi przyjmuje się bez zastrzeżeń*) / stwierdza się zastrzeżenia*)

.....
.....
.....

Uwagi

.....
.....
.....

Na tym Protokół zakończono.

Podpisy

Przedstawiciel Zamawiającego

.....

Przedstawiciel Wykonawcy

.....

*) niepotrzebne skreślić

Michał Worek

