**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

 **NA**

**USŁUGI SPOŁECZNE**

**Świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, z podziałem na 2 części.**

***Podstawa prawna:* ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018r. poz. 1986 ze zmianami).**

***Tryb postępowania:* zamówienie na usługi społeczne o wartości szacunkowej przedmiotu zamówienia poniżej kwot określonych w art. 138o ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych tj. nie przekracza równowartości w PLN kwoty 750 000 euro.**

**Zatwierdził:**

***mgr Grażyna Szymczyk - Kanclerz***

**….………………...…………………**

**Lublin, dnia 09.08.2019 r.**

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

**Nr sprawy: AZP/US/4/2019**

 **na usługi społeczne o wartości poniżej 750 000 euro do których zastosowanie mają przepisy art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz.U. z 2018r., poz. 1986 ze zm.)**

zaproszenie do złożenia oferty na:

**Świadczenie usług cateringowych w trakcie szkoleń realizowanych w ramach projektów** **współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020** **z podziałem na 2 części.**

 **NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO:** Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin
 REGON 000001896, NIP 712-010-37-75

http://bip.up.lublin.pl/zamowienia/

**NAZWA I ADRES JEDNOSTKI ADMINISTRACYJNEJ PRZEPROWADZAJĄCEJ POSTĘPOWANIE**

**Sekcja ds. Zamówień Publicznych, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13 pokój 55, 20-950 Lublin**

1. **OKREŚLENIE PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, KODY CPV**

**1.Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, z podziałem na 2 części:**

**część 1 -** świadczenie usługi cateringowej podczas paneli z pracodawcami organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie w ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 1 do ogłoszenia.

**część 2 -** świadczenie usługi cateringowej – obiad dla uczestników projektu pt. ***„Ścieżką CHEMiczną: uczę, doświadczam, rozumiem, korzystam, inspiruję”*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 2 do ogłoszenia.

**2. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizacje zamówienia wynosi**:

Część 1: 3600,00 brutto

Część 2: 47 400,00 brutto.

**3.** Wspólny Słownik Zamówień/ CPV/:

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków, 55320000-9 Usługi podawania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

**4.** Zamawiający nie określa wymagań dotyczących zatrudnienia przez wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności związanych z realizacją niniejszego przedmiotu zamówienia. Czynności nie polegają na wykonywaniu pracy w rozumieniu art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2018r. poz. 108, 4, 138, 305, 357).

1. **TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

Wykonawca jest zobowiązany wykonywać przedmiot zamówienia:

- w części 1 – do 31 grudnia 2019 roku,

- w części 2 - do 31 grudnia 2020 roku.

1. **WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**1.** O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy którzy:

1/ nie podlegają wykluczeniu, , tj. wobec których nie zachodzą okoliczności określone w art. 24 ust. 1 pkt 12-22 ustawy Pzp,

2/ spełniają warunki udziału w postępowaniu,

**2.** O udzielenie zamówienie mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki, o których mowa w art. 22 ust. 1b ustawy, dotyczące:

1/ kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie,

2/ sytuacji ekonomicznej lub finansowej:

opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie,

3/ zdolności technicznej lub zawodowej - opis sposobu dokonywania oceny spełniania tego warunku: Zamawiający nie stawia wymagań w tym zakresie.

1. **DOKUMENTY I OŚWIADCZENIA WYMAGANE OD WYKONAWCY
W PRZEDMIOTOWYM POSTĘPOWANIU**

1/ **formularz ,,Oferta wykonawcy”** stanowiący **załącznik nr 3** do ogłoszenia,

2/ **oświadczenie** potwierdzające, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, zgodnie z **załącznikiem nr 4** do ogłoszenia,

 **VII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA I ZŁOŻENIA OFERT**

 1/ Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę,

 2/ Wykonawca może złożyć ofertę na dowolną ilość części niniejszego zamówienia,

3/ Oferta musi być złożona w postaci pisemnej. Ofertę należy umieścić w zamkniętym opakowaniu, uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia opakowania. Opakowanie winno być oznaczone nazwą /firmą/ i adresem Wykonawcy, zaadresowane na:

**Sekcja ds. Zamówień Publicznych**

**Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,**

**ul. Akademicka 13 pokój 55**

**20-950 Lublin**

**oraz oznakowana:**

|  |
| --- |
| **przetarg nieograniczony, znak sprawy AZP/US/4/2019****„*Oferta na świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, w zakresie części …………..……….\**** **Nie otwierać przed dniem 20.08.2019r. przed godz. 11:00**\*Wykonawca wpisuje odpowiednio numer części, na którą składa ofertę. |

4/ Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny,

5/ Dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski poświadczonym przez Wykonawcę,

6/ Oferta wraz z załącznikami i dokumentami sporządzonymi przez Wykonawcę powinna być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentacji Wykonawcy. W przypadku, gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się aby Wykonawca dołączył do oferty pełnomocnictwo w formie oryginału lub potwierdzonej notarialnie kopii,

7/ Wymagane dokumenty należy złożyć w formie oryginału lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę.

1. **SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY**1. Cena oferty brutto powinna zawierać całkowitą cenę realizacji przedmiotu zamówienia za cały zakres i czas realizacji zamówienia.

2.Cena podana w ofercie winna obejmować wszystkie koszty (w tym podatkowe i ubezpieczeniowe), opłaty, jakie powstaną w związku z wykonywaniem zamówienia.

3. Sposób obliczenia ceny, zgodnie z tabelą zawartą w formularzu „Oferta Wykonawcy” stanowiący załącznik nr 3 do ogłoszenia.

4. Cenę oferty należy podać w PLN.

5. Cenę oferty brutto należy podać cyfrowo i słownie w formularzu „Oferta Wykonawcy” stanowiącej załącznik nr 3 do ogłoszenia.

6. Zamawiający ma prawo dokonywać w tekście oferty poprawek dotyczących omyłek pisarskich oraz omyłek rachunkowych w obliczeniu ceny, niezwłocznie zawiadamiając o tym wszystkich wykonawców, którzy złożyli oferty.

1. **TERMIN ZŁOŻENIA OFERTY**

Ofertę należy złożyć w terminie do dnia **20.08.2019r. do godz. 1000** w zaklejonej kopercie (opakowaniu) do Sekcji ds. Zamówień Publicznych Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie ul. Akademicka 13, pokój 55, 20-950 Lublin.

1. **KRYTERIA OCENY OFERT**

**Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty i ich wagi przedstawiają się następująco:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Dotyczy części 1-2** | 1/ cena – 60 %  | **1/ Cena oferty** **brutto– 60%** - największą ilość punktów otrzyma oferta, w której Wykonawca zaproponuje najniższą cenę ofertową brutto, pozostali Wykonawcy otrzymają procentowo mniej.Wartość punktowa obliczana będzie wg wzoru: Cmin/Cn x 60 pkt = X gdzie: Cmin – najniższa cena z będzie ,Cn – cena oferty ocenianej,60 – waga procentowa ocenianego kryterium,X – wartość punktowa ocenianego kryterium. |
| 4/ **Aspekt społeczny** – – 30 % | **2/ Aspekt społeczny – 30%**Aspekt społeczny – liczba osób niepełnosprawnych biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia.Zamawiający przyzna punkty w następujący sposób:30 pkt - 2 osoby niepełnosprawne\* biorące udział w realizacji przedmiotu zamówienia15 pkt – 1 osoba niepełnosprawna\* biorąca udział w realizacji przedmiotu zamówienia0 pkt – brak deklaracji udziału osób niepełnosprawnych\* w realizacji przedmiotu zamówienia \*)osoba niepełnosprawna, o której mowa wustawie o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych |
| 3/ **Gotowość do realizacji zamówienia** – – 10 % | **3/ Gotowość do realizacji zamówienia – 10%**Przez gotowość do realizacji zamówienia Zamawiający rozumie zobowiązanie Wykonawcy do świadczenia usług cateringowych określone w ilościach godzin od daty zgłoszenia zlecenia do daty planowanego szkolenia.Ocena zostanie dokonana na podstawie zaoferowania przez Wykonawcę gotowości do realizacji zamówienia określonego w ilości godzin.Zamawiający przyzna punkty za zaoferowanie gotowości do realizacji zamówienia wynoszącej:24 godziny – 10 punktów,48 godzin (tj. przedział od 25 do 48 godzin) – 5 punktów,72 godziny (tj. przedział od 49 do 72 godzin) – 0 punktów,Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który zaoferuje gotowość do realizacji zamówienia wynoszącą więcej niż 72 godziny. |

**Za ofertę najkorzystniejszą uznana zostanie oferta, która uzyska najwyższą liczbę punktów wyliczoną jako sumę punktów uzyskanych w kryterium nr 1,2.**

Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska największą ilość punktów. Każda część zamówienia oceniana będzie odrębnie.

Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych.

**Podmioty** **zagraniczne** biorące udział w postępowaniu winny wpisać na formularzu oferty wartość netto wyrażoną w PLN. Wyłącznie do oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku VAT oraz cła. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę brutto oferty podmiotu zagranicznego braną do oceny i porównania ofert. Umowa zostanie zawarta na kwotę netto, podatek VAT Zamawiający rozliczy we własnym zakresie.

1. **TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**okres w dniach: 30.

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

1. **INFORMACJA O SPOSOBIE POWIADOMIENIA O WYNIKACH PROWADZONEGO POSTĘPOWANIA**.
1. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich wykonawców drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.

2. O zakończeniu postępowania bez wyboru oferty Zamawiający powiadomi niezwłocznie wszystkich Wykonawców drogą elektroniczną na adres mailowy podany w ofercie.

3. Niezwłocznie po udzieleniu zamówienia Zamawiający zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o udzieleniu zamówienia, podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieści na stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o nieudzieleniu zamówienia.

4. Zamawiający unieważni postępowanie, jeżeli wypełniona zostanie jedna z przesłanek określonych w art. 93 ust. 1 ustawy Pzp.

1. **ZAWARCIE UMOWY**
2. Zamawiający zawrze umowę (zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia) z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę.
3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert, bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny.
4. **OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

 **- w zakresie zagadnień technicznych dotyczących przedmiotu zamówienia:
Izabela Czaja-Banasiak** – Centrum Nauki Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie, tel. (81) 445-69-68, e-mail: izabela.czaja@up.lublin.pl

 **- w zakresie zagadnień prawnych dotyczących postępowania:**

**Aleksandra Gadzało** – Sekcja ds. Zamówień Publicznych tel.: 81-445-62-53, e-mail: zamówienia@up.lublin.pl

Zamawiający wskazuje, że wszelkie pytania, oraz wnioski należy przekazywać na wyżej wskazanych adres email.

**XV. KLAUZULA INFIRMACYJNA ZGODNIE Z ART. 13 RODO W CELU ZWIĄZANYM Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO**

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”, informuję, że:

1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin,

2) inspektorem ochrony danych osobowych w Uniwersytecie Przyrodniczym w Lublinie jest Pani Anna Buchlińska, tel. 81 445-60-12,

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego w sprawie pn: *świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020 z podziałem na 2 części*, znak sprawy: AZP/US/4/2019,

4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018r. poz. 1986 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez czas nie krótszy niż 10 lat od dnia przyznania ostatniej pomocy w ramach projektu;

6) obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;

7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8) posiada Pani/Pan:

 a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;

 b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;

 c) 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 \*\*\*;

 d) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) nie przysługuje Pani/Panu:

 a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;

 b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;

 c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

***\* Wyjaśnienie:*** *informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony 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.*

 ***\*\*\* 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.*

**Załącznik nr 1 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W CZEŚCI 1**

Przedmiotem niniejszego zamówienia jest usługa cateringowa podczas paneli z pracodawcami organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie w ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych.

1. Usługa realizowana będzie w Lublinie w budynkach należących do Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie.
2. Zamawiający wymaga, aby wykonać zamówienie w terminie w okresie od wrzesień 2019 r. do grudnia 2019 r. (włącznie).
3. Przedmiotem szacowania zamówienia jest usługa cateringowa podczas paneli z pracodawcami organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, w szczególności:
	1. przygotowania cateringu (serwis kawowa) dla maksymalnie: 240 uczestników (osoba/dzień) na panele z pracodawcami (**UWAGA: odbędzie się 8 paneli po 30 uczestników. Każdy panel może być innego dnia, lub kilka paneli w ten sam dzień w różnych miejscach w Lublinie**).
	2. dowozu bufetów i poczęstunku oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem panelu w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
	3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby osobodni paneli. Podane w opisie ilości uczestników są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania. W związku z tym wynagrodzenie za świadczone usługi będzie odpowiadało ilości faktycznie dostarczonych do Zamawiającego posiłków.
	4. świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
	5. w ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
	6. przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
	7. zapewnienia warników z gorącą wodą.
	8. świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę.
	9. estetycznego podawania posiłków.
	10. dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego na terenie Lublina w dniu i godzinie wyznaczonych przez Zamawiającego,
	11. zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania,
	12. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
	13. szczegółowy jadłospis dotyczący serwisu kawowego powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi.
	14. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
	15. organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
	16. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
	17. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego.
	18. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
	19. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
	20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego. Oferta powinna składać się z następującego menu:
4. Zapewnienie serwisu kawowego w systemie ciągłym dla Uczestników/Uczestniczek projektu, składającego się z **(gramatura na 1 osobę):**
	* Przekąski słodkie (ciastka min 4 rodzaje: np. wafelki, kruche, z czekoladą np. typu delicje) – 60 gram;
	* Przekąski słone (mieszanka koktajlowa krakersów, paluszków, precli oraz orzeszków) – 50 gram;
	* Napoje gorące (kawa: liofilizowana rozpuszczalna (w saszetkach, niedopuszczalne kawy typu 2w1, 3w1) – 2 saszetki, herbata (w saszetkach, minimum dwa różne rodzaje, torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) – 2 saszetki);
	* Mleko (mleko do kawy typu UHT 2%, 3,2% lub inne równoważne) – min. 40 ml;
	* Cukier (saszetki po 5 gr lub w kostkach lub w cukiernicach) – 2 sztuki lub 10 gramów;
	* Cytryna (w plasterkach) – 1 plasterek
	* Napoje zimne (sok owocowy 100%, minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka itp.) podawane w dzbankach – 0,25 l
	* Woda mineralna gazowana/niegazowana podawana w dzbankach z cytryną i miętą – 0,5 l
	* Owoce: winogrona jabłka, kiwi (owoce mogą być zmienione w zależności od pory roku na po otrzymaniu zgody Zamawiającego) – 50 gram
	* mandarynki – 50 gram
	* banany – 50 gram

Szacowana ilość zestawów: 240 szt.

**Załącznik nr 2 do Ogłoszenia**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA W CZEŚCI 2**

1. Przedmiotem zamówienia jest wybranie dostawcy usługi cateringowej – obiad dla uczestników projektu pt. ***„Ścieżką CHEMiczną: uczę, doświadczam, rozumiem, korzystam, inspiruję”*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym.
2. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
3. Przygotowania cateringu (bufetu) dla maksymalnie: 1 580 uczestników (osoba/dzień) na panel i warsztaty, zgodnie z wykazem szkoleń oraz liczbą uczestników i dni szkoleniowych dla zamówienia, zawartych w punkcie 19.
4. Dowozu bufetów oraz przygotowania stołów i zastawy minimum 30 minut przed rozpoczęciem szkolenia/warsztatu w dni wskazane przez Zamawiającego do miejsca, sali i w godzinach wskazanych przez Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wykorzystania mniejszej niż zaplanowana liczby osobodni szkoleniowych. Podane w opisie ilości uczestników są ilościami maksymalnymi i nie stanowią zobowiązania do ich zrealizowania. W związku z tym wynagrodzenie za świadczone usługi będzie odpowiadało ilości faktycznie dostarczonych do Zamawiającego posiłków.
6. W ramach zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
7. Przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym.
8. Zapewnienia warników z gorącą wodą.
9. Świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowych, serwetek papierowych lub materiałowych, obrusów materiałowych, szklanych dzbanów na soki i wodę.
10. Estetycznego podawania posiłków.
11. Zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania.
12. Zamawiający nie dopuszcza możliwości wydawania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych i wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych.
13. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
14. Szczegółowy jadłospis powinien być każdorazowo ustalany z koordynatorem projektu lub z inną osobą wyznaczoną przez Zamawiającego najpóźniej na dwa dni przed realizacją usługi. Każdorazowo jadłospis powinien uzyskać akceptację dietetyka UP uwzględniającego zapotrzebowanie kaloryczne na makro i mikro składniki w tej grupie wiekowej.
15. Wykonawca zobowiązany będzie na własny koszt do usuwania po każdym posiłku brudnych naczyń i resztek pokarmowych. Do wykonawcy będzie należało również mycie i wyparzanie naczyń.
16. Organizacja usługi gastronomicznej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń musi być zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi.
17. Wykonawca winien przestrzegać procedur higienicznych dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością.
18. Pracownicy Wykonawcy zajmujący się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków zobowiązani są do zachowania schludnego wyglądu oraz posiadania aktualnych książeczek zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.
19. Wykonawca odpowiada za szkody powstałe w wyniku prowadzonej działalności.
20. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie stwierdzone nieprawidłowości świadczonych usług ujawnione poprzez organy kontrolne oraz służby Zamawiającego.
21. SZCZEGÓŁOWY OPIS:

Wykaz szkoleń oraz liczba uczestników i dni szkoleniowych:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Szkolenie | Ilość grup(A) | Liczba uczestników(B) | Liczba dniwarsztatu(C) | Osobo/dzień(A\*B\*C) |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 1 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 2 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 3 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 4 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 5 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 6 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 1 - Warsztat dla dzieci 7 | 16 | 10 | 1 | 160 |
| Zadanie 2 - Warsztat dla dzieci-Panel dyskusyjny  | 1 | 160 | 1 | 160 |
| Zadanie 3 - Warsztat dla dzieci 1 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 3 - Warsztat dla dzieci 2 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 3 - Warsztat dla dzieci 3 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 3 - Warsztat dla dzieci 4 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 3 - Warsztat dla dzieci 5 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 4 - Warsztat dla dzieci | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 6 - Warsztat dla dzieci 1 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 6 - Warsztat dla dzieci 2 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 6 - Warsztat dla dzieci 3 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| Zadanie 6 - Warsztat dla dzieci 4 | 3 | 10 | 1 | 30 |
| ŁĄCZNIE | 1 580 |

**Szczegółowy opis usługi w ramach zamówienia - USŁUGI CATERINGOWE PODCZAS WARSZTATÓW:**

1. **Termin usługi:** termin i harmonogram godzinowy usługi w ramach danego warsztatu zostanie każdorazowo podany Wykonawcy najpóźniej na 3 dni robocze przed planowanym terminem warsztatu, przy czym warsztaty mogą odbywać się zarówno w dni robocze jak i w weekendy. Przygotowanie bufetu nastąpi przed rozpoczęciem szkolenia.
2. **Miejsce usługi:**

-bufet w pomieszczeniu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Lublina

1. **Liczba uczestników 1 (zadnie nr 1,3,4,6):** zakłada się, że w okresie trwania umowy do 31 grudnia 2020 roku zostanie wydanych maksymalnie 142 bufety (1 bufet = 1 dzień szkoleniowy) dla **maksymalnie 1 420 uczestników**. Bufety będą realizowane w trakcie warsztatów **1 –** dniowych.

Każdorazowo w warsztacie weźmie udział do 10 osób. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zorganizowania np. dwóch lub więcej warsztatów w tym samym dniu.

1. **Liczba uczestników 2 (zadanie nr 2):** zakłada się, że w okresie trwania umowy do 31 grudnia 2020 roku zostanie zorganizowany jeden jednodniowy panel dyskusyjny dla **maksymalnie 160 uczestników**.

**Uwagi:** prezentowany w poniższej tabeli zakres usługi/ gramatura dotyczy pojedynczego dnia warsztatu dla jednej osoby. **W warsztatach będą brały udział wyłącznie dzieci (15-18 lat) zatem bufet powinien być odpowiednie dla młodych osób.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Bufet kawowy** | **Zakres usługi** | **Gramatura/ sztuka na osobę** | **Wytyczne w zakresie zapotrzebowania kalorycznego na makro i mikro składniki w tej grupie wiekowej** |
| **OBIAD MOŻE ZOSTAC PODANY W POSTACI „SZWEDZKIEGO STOŁU”** |
| **Przekąski**  |  |  |  |
| kanapki bankietowe mix  | MIX: Pieczywo, wędliny, sery, pasty, sałata, pomidor, ogórek świeży, ogórek kiszony, papryka, rzodkiewka o gramaturze min 110 g | 5 szt. | 1 kanapka średnio 80 kcalchleb mieszany – pszenny, żytnidodatek tłuszczowy – masło extra 82%składnik białkowy – wędlina gatunkowa, ryba, jajko, nabiałwarzywa surowe- szczególnie bogate w beta-karoten i witaminę C |
| **Napoje gorące** |  |  |  |
| Herbata (w saszetkach) | Minimum trzy różne rodzaje, w tym jedna owocowa (torebki pojedynczo pakowane ze sznureczkiem) | 2 saszetki |  |
| Cukier | Saszetki po 5 gr lub w kostkach lub w cukiernicach | 2 sztuki lub 10 gramów |  |
| Cytryna | W plasterkach | 1 plasterek |  |
| **Napoje zimne** |  |  |  |
| Sok owocowy 100% | Minimum 3 różne smaki (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka itp.) w opakowaniach po 1 litr-podawane w dzbankach | 0,25 l |  |
| Woda mineralna niegazowana | Podawana w dzbankach z cytryną  | 0,5 l | nisko lub średniozmineralizowana,niskosodowa |
| **Owoce** |  |  |  |
| jabłka | Owoce mogą być zmienione (w zależności od pory roku na np. jabłka, kiwi itp.) po otrzymaniu zgody Zamawiającego | 60 gram |  |
| mandarynki  | 60 gram |  |
| banany | 60 gram |  |
| **Na ciepło** |
| Zupa | Uzgadniana każdorazowo z Zamawiającym np. rosół, ogórkowa, pomidorowa itp | 300 ml | składnik białkowy – mięso gatunkowe wieprzowe, wołowe, drobiowe, rybawarzywa – w co najmniej 2 porcjach, 1 porcja warzywa gotowane, 2 porcja warzywa surowe, w tym warzywa bogate w beta-karoten i witaminę Cdodatek tłuszczowy do gotowych potraw – olej rzepakowy lub oliwa z oliwek |
| Drugie danie | Uzgadniane każdorazowo z Zamawiającym. Dla osób będących na dietach z uwzględnieniem ich preferencji (zostaną podane Wykonawcy na 3 dni przed datą szkolenia) | - danie główne mięsne min. 150 g - dodatki warzywne do dań głównych: warzywa gotowane, surówki – min. 120 g na osobę- dodatki skrobiowe do dań głównych: ziemniaki gotowane/pieczone, ryż, makaron, kasza min. 200 g  |

**Załącznik nr 3 do Ogłoszenia**

**Oferta Wykonawcy**

**Nazwa Wykonawcy: ...................................................................................................................**

**…………………………………………………………………………………………………...**

**Siedziba Wykonawcy: ...............................................................................................................**

**.......................................................................................................................................................**

**Adres do korespondencji: ..........................................................................................................**

**.......................................................................................................................................................**

**Nr telefonu……………………………….…**

**e-mail: ………………………………………**

**Nr NIP ...........................................................**

**Nr REGON ...................................................**

**skierowana do:**

**Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie**

**20-950 Lublin ul. Akademicka 13**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu na usługi społeczne pn. **świadczenie usług cateringowych w trakcie szkoleń realizowanych w ramach projektów** **współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020** **z podziałem na 2 części**, składamy ofertę w następującym zakresie:

**Część 1**

świadczenie usług cateringowych podczas paneli z pracodawcami w ramach projektu pt. „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie”, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 1 do ogłoszenia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Koszt dostawy cateringu **na 1 panel** (30 uczestników) | Łączna liczba paneli | Łączne wynagrodzenie z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia*(iloczyn kolumny b i c)* |
| **a** | **b** | **c** | **d** |
| 1. | …………………… zł | **8** | ……………………………………zł*Słownie:* *…………………………………………………..…............................................................................ zł* |
| 2. **Aspekt społeczny** Liczba osób niepełnosprawnych biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia | ……………………… (wpisać ilość osób) |
| 3. **Gotowość do realizacji zamówienia** przez Wykonawcę w godzinach | ……………………… (wpisać liczbę godzin) |

Powyższa cena uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy związane z wykonaniem zamówienia i oszacowana została z uwzględnieniem wszystkich warunków określonych w ogłoszeniu.

**Część 2**

świadczenie usług cateringowych w ramach projektu pt. „Ścieżką CHEMiczną: uczę, doświadczam, rozumiem, korzystam, inspiruję”, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 2 do ogłoszenia.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Koszt dostawy cateringu (obiad) dla 1 osoby za **1 dzień szkoleniowy (osobo/dzień)** | Łączna liczba osobodni | Łączne wynagrodzenie z tytułu wykonania przedmiotu zamówienia*(iloczyn kolumny b i c)* |
| **a** | **b** | **c** | **d** |
| 1.  | …………………… zł | **1580** | ……………………………………zł*Słownie:* *…………………………………………………..…............................................................. zł* |
| 2. **Aspekt społeczny** Liczba osób niepełnosprawnych biorących udział w realizacji przedmiotu zamówienia | ……………………… (wpisać ilość osób) |
| 3. **Gotowość do realizacji zamówienia** przez Wykonawcę w godzinach | ……………………… (wpisać liczbę godzin) |

Powyższa cena uwzględnia wszystkie koszty Wykonawcy związane z wykonaniem zamówienia i oszacowana została z uwzględnieniem wszystkich warunków określonych w ogłoszeniu.

Ponadto:

1. Zobowiązujemy się wykonywać zamówienie:

- w części 1 – do 31 grudnia 2019 roku,\*

- w części 2 - do 31 grudnia 2020 roku\*

2. Zobowiązujemy się do podpisania umowy zgodnie ze wzorem umowy stanowiącym załącznik nr 5 do niniejszego ogłoszenia.

1. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
2. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez okres 30 dni od upływu terminu do składania ofert.

Załącznikami do niniejszej oferty są:

1. .....................................................................................,
2. .....................................................................................,
3. .....................................................................................,

**………............................................................**

***Podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej***

***do reprezentowania Wykonawcy***

\* niepotrzebne skreślić

**Załącznik nr 4 do Ogłoszenia**

1. **Zamawiający**
2. **Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie**
3. **ul. Akademicka 13, 20-950 Lublin**
4. **REGON 000001896, NIP 712-010-37-75**
5. **Wykonawca (nazwa i adres):**
6. ………………………………………………….………………………………..............………
7. ………………………………………………….…………………………….......….......………

##### **OŚWIADCZENIE WYKONAWCY**

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego

na podstawie art. 138o ustawy Pzp pn.: **Świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, z podziałem na 2 części**

 **(oznaczenie sprawy: AZP/US/4/2019)**

|  |
| --- |
| **1****I. DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA** |
| **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania. |
| **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:**Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:\* ……………………………………………………………………...........................................................(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG),nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia. |
| **II. DOTYCZĄCE SPEŁNIENIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU** |
| **INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:**Oświadczam, że spełniam warunki udziału w niniejszym postępowaniu określone przez Zamawiającego w SIWZ. |
|  |
| **III. 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 przedstawianiu informacji. |

# ….………………. dnia ............................... 2019 r.

#  (miejscowość)

**..................................................................................**

1. ***Podpis i pieczęć osoby/osób uprawnionej***

***do reprezentowania Wykonawcy***

\*jeśli nie dotyczy wpisać „nie dotyczy”

 **Załącznik nr 5 do ogłoszenia**

**UMOWA nr .............../2019**

zawarta w dniu.................................. 2019 roku, pomiędzy:

**Uniwersytetem Przyrodniczym w Lublinie,** z siedzibą przy ul. Akademickiej 13, 20-950 Lublin, NIP 712-010-37-75, REGON 000001896,

reprezentowanym przez:

............................................................,

zwanym dalej **Zamawiającym,**

a

**………...……………………………** NIP **…………………….,** REGON **…………………..,**

reprezentowanym przez **…………………………………,** zwanym dalej **Wykonawcą,** a wspólnie zwanymi dalej **,,Stronami”**.

 Umowa została zawarta na podstawie postępowania nr AZP/US/4/2019, przeprowadzonego zgodnie z art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 ze zm.), zwanej dalej „ustawą Pzp”.

**§ 1**

**Przedmiot umowy**

1. Przedmiotem umowy jest **Świadczenie usług cateringowych w trakcie działań szkoleniowych realizowanych w ramach projektów współfinansowanych ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 – 2020, z podziałem na 2 części:**

**część 1\* -** świadczenie usługi cateringowej podczas paneli z pracodawcami organizowanych przez Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie w ramach projektu „Zintegrowany Program Rozwoju Uniwersytetu Przyrodniczego w Lublinie” współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.5 Kompleksowe programy szkół wyższych, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 1 do ogłoszenia.

**część 2\* -** świadczenie usługi cateringowej – obiad dla uczestników projektu pt. ***„Ścieżką CHEMiczną: uczę, doświadczam, rozumiem, korzystam, inspiruję”*** współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, Oś priorytetowa III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju, Działania: 3.1 Kompetencje w szkolnictwie wyższym, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia zawartym z załączniku nr 2 do ogłoszenia.

oraz zgodnie z formularzem Ofert Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr 3 do umowy.

2. Usługi cateringowe obejmować będą: usługi przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługi bieżącego uzupełniania brakującego menu oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków w trakcie każdego dnia świadczenia usług cateringowych.

3. Zamawiający zastrzega, że opis przedmiotu zamówienia stanowiący odpowiedni załącznik nr 1 i 2 do umowy ma charakter poglądowy, a wskazana w nim liczba dni szkoleniowych oraz ilość uczestników mają jedynie charakter szacunkowy.

4. Zamawiający zastrzega, że zarówno liczba dni szkoleniowych jak również ilość uczestników może ulec zmianie, zależnie od potrzeb Zamawiającego, a Wykonawcy nie przysługuje z tego tytułu żadne roszczenie.

**§ 2**

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wszelkie kwalifikacje niezbędne do realizacji przedmiotu niniejszej umowy i zobowiązuje się do jego wykonywania z najwyższą starannością wynikającą z zawodowego charakteru wykonywanej przez Wykonawcę działalności.

2. Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych, wynikających z aktualnych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zleceń, przesyłanych w formie elektronicznej (e-mail) przez osobę wyznaczoną do uzgodnień i koordynacji realizacji przedmiotu umowy ze strony Zamawiającego, o której mowa w § 9 ust. 4, w ciągu ……………. godzin (jednak najpóźniej na 3 dni kalendarzowe) przed planowanym spotkaniem.

3. W każdym ze zleceń, o których mowa w ust. 2 Zamawiający określi rodzaj menu, termin szkolenia oraz przewidywaną liczbę uczestników, przy czym Zamawiający zastrzega, że szkolenia będą mogły się odbywać w dni robocze jak i w weekendy.

4. Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mailem), ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.

5. Wykonawca najpóźniej na 2 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze szkoleń, przekaże Zamawiającemu do akceptacji w formie elektronicznej (e-mail) proponowane menu na każde szkolenie.

6. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych przypadkach, zmniejszenia liczby uczestników szkolenia, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę (e-mailem) najpóźniej do godz. 12,00 w dobie poprzedzającej termin szkolenia.

7. Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego potwierdzenia otrzymania (e-maila), o którym mowa w ust. 2,4,6.

**§ 3**

**Termin realizacji umowy**

Umowa będzie obowiązywać, licząc od dnia podpisania umowy:

- w części 1\* – do 31 grudnia 2019 roku,

- w części 2\* - do 31 grudnia 2020 roku.

lub do wcześniejszego wyczerpania kwoty, o której mowa w § 4 ust.1 umowy, w każdej z części.

**§ 4**

**Wynagrodzenie**

1. Tytułem wynagrodzenia za zlecone przez Zamawiającego i wykonane przez Wykonawcę usługi cateringowe, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie ustalone na podstawie cen jednostkowych zawartych w formularzu Oferta Wykonawcy, stanowiącym załącznik nr 3 do niniejszej umowy, z zastrzeżeniem ust. 3 w wysokości................. zł netto (słownie: ..............................................), powiększone o podatek VAT, co daje maksymalne wynagrodzenie brutto w kwocie **................ zł brutto (słownie: ...............................................).**

2. Wysokość wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 obejmuje całkowity koszt wykonania usług cateringowych organizowanych podczas szkoleń, w tym koszt artykułów spożywczych, ich przygotowania i obróbki, podatek VAT, koszty transportu, dojazdu, obsługi kelnerskiej i czynności porządkowych, koszt utylizacji artykułów spożywczych, ewentualne opusty i rabaty, jak również pozostałe nie wymienione czynniki cenotwórcze.

3. Ze względu na to, że liczba i zakres zleceń na usługi cateringowe będzie zależna od aktualnych potrzeb Zamawiającego, ostateczna kwota wynagrodzenia, określona na podstawie faktycznie zrealizowanych usług może być niższa od wartości określonej w ust.1, bez jakichkolwiek konsekwencji finansowych i odszkodowań na rzecz Wykonawcy.

4. Nie przewiduje się waloryzacji cen jednostkowych, a Wykonawca gwarantuje ich niezmienność w całym okresie obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem § 7 ust. 1 pkt 2 umowy .

5. Strony ustalają, że zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 będzie następować sukcesywnie po wykonaniu przez Wykonawcę usług cateringowych objętych poszczególnymi zleceniami na podstawie faktur częściowych wystawionych przez Wykonawcę.

6. Zamawiający zobowiązuje się do dokonywania zapłaty wynagrodzenia objętego poszczególnymi fakturami częściowymi, terminie 30 dni od dnia otrzymania oryginału prawidłowo wystawionej faktury częściowej, przelewem na konto wskazane w fakturze.

7. Za dzień zapłaty przyjmuje się dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.

8. W przypadku opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia przez Zamawiającego, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe.

9. Strony zobowiązują się do wzajemnego informowania się o wszelkich zmianach danych, które mogą wpływać na wystawienie i obieg faktur oraz ich rozliczenie dla celów podatkowych.

10. Podstawą wystawiania faktur częściowych będzie zaakceptowany bez zastrzeżeń przez Zamawiającego protokół odbioru, sporządzony każdorazowo po wykonaniu usług cateringowych określonych w danym zleceniu.

11. Zamawiający sporządzi każdorazowo protokół odbioru terminie 7 dni kalendarzowych od dnia wykonania zleconych usług cateringowych.

**§ 5**

# Kary umowne

1. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania umowy Zamawiający obciąży Wykonawcę karami umownymi za każdorazowy stwierdzony w protokole odbioru, o którym mowa w § 4 ust. 10 przypadek nienależytego wykonania usługi cateringowej, w wysokości 1 % kwoty wynagrodzenia brutto, o której mowa w § 4 ust. 1.

2. Kary umowne podlegają zsumowaniu.

3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie przez Zamawiającego kar umownych z wystawionej faktury.

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym, do wysokości rzeczywiście poniesionej szkody.

5. Zapłata kar umownych, o których mowa w ust. 1, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania umowy.

6. Wierzytelności jakie przysługują Wykonawcy względem Zamawiającego, wynikających z realizacji niniejszej umowy, nie mogą być przeniesione na rzecz osób trzecich bez wcześniejszej zgody Zamawiającego, wyrażonej na piśmie pod rygorem nieważności.

**§ 6**

# Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od niniejszej umowy w przypadku, o którym mowa w art. 145 ust. 1 ustawy Pzp.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1 Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części zleconych usług cateringowych.

3. Zamawiający może rozwiązać niniejszą umowę ze skutkiem natychmiastowym, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w przypadku:

1/ gdy suma kar umownych jakimi Zamawiający obciąży Wykonawcę będzie równa lub przekroczy 10% kwoty wynagrodzenia brutto, określonej w § 4 ust. 1,

2/ nieprawidłowego wykonywania przez Wykonawcę niniejszej umowy o ile Wykonawca nie zmieni sposobu jej wykonywania pomimo pisemnego wezwania Zamawiającego do należytego wykonania umowy z wyznaczeniem ostatecznego terminu jej wykonania.

4. W przypadku rozwiązania umowy, przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn leżących po drugiej Stronie, ta ostatnia zapłaci karę umowną w wysokości 10% kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 umowy.

5. Oświadczenie Strony o rozwiązaniu umowy powinno nastąpić na piśmie i zawierać uzasadnienie.

**§ 7**

**Zmiany umowy**

1. Zamawiający zgodnie z art. 144 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp przewiduje zmiany postanowień niniejszej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w zakresie dotyczącym:

 1/ zmiany terminu wykonania umowy w przypadku wystąpienia siły wyższej uniemożliwiającej terminową realizację umowy, przy czym za siłę wyższą przyjmuje się zdarzenie, które pozostaje poza kontrolą strony umowy, zdarzenie zewnętrzne, któremu nie można zapobiec oraz które wyróżnia się nadzwyczajnym charakterem np. gwałtowne zjawiska przyrodnicze o charakterze katastrof oraz nadzwyczajne zaburzenia życia społecznego, w szczególności: katastrofy żywiołowe, w szczególności huragany, trzęsienia ziemi, powódź, strajk z wyłączeniem wewnętrznego w firmie Wykonawcy, wprowadzenie stanu wojennego, akty terroryzmu,

 2/ wysokości wynagrodzenia, o którym mowa § 4 ust. 1 w przypadku zmiany:

a/ wysokości stawki podatku od towarów i usług (VAT) – od dnia wejścia w życie zmienionej stawki podatku od towarów i usług (VAT) i w zakresie zmiany tej stawki,

b/ wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,

c/ zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę,

d/ wymienionych w § 4 ust. 4 umowy,

 3/ zmiany osób w wymienionych w § 9 ust. 4 umowy.

2. Warunkiem dokonania zmiany wysokości wynagrodzenia będzie skierowanie do Zamawiającego pisemnego wniosku Wykonawcy zawierającego uzasadnienie i szczegółowy sposób wyliczenia nowych cen oraz wpływ zmian na wynagrodzenie Wykonawcy. Zamawiający zastrzega możliwość nie zaakceptowania uzasadnienia zmiany wysokości wynagrodzenia zaproponowanych przez Wykonawcę.

3. Zmiana wynagrodzenia będzie mogła nastąpić po upływie 30 dni licząc od dnia wprowadzenia odpowiednio:

- nowych stawek podatku od towarów i usług (VAT),

- nowej kwoty minimalnego wynagrodzenia za pracę,

- nowych zasad podlegania ubezpieczeniu społecznemu lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne.

4. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu stron wyrażoną na piśmie, w formie aneksu do umowy, pod rygorem nieważności takiej zmiany. Zmiany nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 144 ustawy.

5. Inicjatorem zmian może być Zamawiający lub Wykonawca poprzez pisemne wystąpienie

w okresie obowiązywania umowy zawierające opis proponowanych zmian i ich uzasadnienie.

**§ 8**

**Rodo**

Zamawiający w zakresie ochrony i swobodnego przepływu danych osobowych osób fizycznych będzie realizował obowiązki wynikające z 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) .

**§ 9**

**Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nie uregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie odpowiednie

przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych i Kodeksu cywilnego.

2. Wszelkie spory wynikające z tytułu realizacji umowy będą przez Strony rozstrzygane w drodze negocjacji.

3. W przypadku niemożności osiągnięcia porozumienia w sposób określony ust. 2, sprawy

sporne będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.

4. Osobami wyznaczonymi do uzgodnień i koordynacji realizacji przedmiotu niniejszej umowy są:

1/ ze strony Zamawiającego Pan/Pani ........... tel. ..................................., e-mail........................

2/ ze strony Wykonawcy Pan/Pani ........... tel. ....................................... , e-mail ..................... .

5. Zmiana osób i danych, o których mowa w ust. 4 następuje przez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści umowy.

6. Umowa została zawarta w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej

ze stron.

7.Załącznikami do umowy są:

 1/ Opis przedmiotu zamówienia w części 1\* - Załącznik nr 1,

 2/ Opis przedmiotu zamówienia w części 2\*- Załącznik nr 2,

 3/ Oferta Wykonawcy - Załącznik nr 3.

 **ZAMAWIAJĄCY: WYKONAWCA:**

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

\* odpowiednio usuń