



Szczecin, dnia 07 października 2016 r.

WOPN-PK.082.5.11.2014.EB

ZAPYTANIE OFERTOWE

Skarb Państwa – Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie informuje, że na podstawie art. 4 pkt 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2016 poz. 1020.), zaprasza do składania ofert na wykonanie zadania pod nazwą:

Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu kłusownictwa w ekosystemach rzecznych, organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „*Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce*”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

1. Zamawiający:

Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie
ul. Teofila Firlika 20
71-637 Szczecin
tel. (91) 43 05 200, fax (91) 43 05 201
NIP 851-307-35-63, REGON 320-590-577

Ilekoć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu „Zamawiający” należy przez to rozumieć: Regionalną Dyrekcję Ochrony Środowiska w Szczecinie.

Ilekoć w zapytaniu ofertowym użyto zwrotu „Wykonawca” należy przez to rozumieć: osobę fizyczną, osobę prawną albo jednostkę organizacyjną nieposiadającą osobowości prawnej, która ubiega się o udzielenie zamówienia, złożyła ofertę lub zawarła umowę w sprawie zamówienia.

2. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA:

Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu kłusownictwa w ekosystemach rzecznych, organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „*Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie*



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

Szczegółowy opis przedmiotu zapytania ofertowego, został przedstawiony w *załączniku nr 1* do niniejszego zapytania.

3. Termin oraz miejsce realizacji zamówienia:

- a. Miejsce realizacji zamówienia: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, Wydział Spraw Terenowych w Złocięncu, ul. Dworcowa 13, 78-520 Złocieniec, sala konferencyjna (parter),
- b. Termin realizacji zamówienia: **24.10.2016 r.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany miejsca świadczenia usługi, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony na 2 dni przed spotkaniem.

4. Kryterium wyboru:

Cena 100% (oferta z najniższą ceną otrzymuje 100% pkt.)

$$C = C_N / C_0 * 100\%$$

Gdzie:

C – oznacza ilość pkt uzyskanych w kryterium cena

C_N – oznacza cenę brutto najtańszej oferty

C₀ – oznacza cenę brutto ocenianej oferty

5. Warunki udziału w postępowaniu:

Zamawiający nie stawia szczegółowych warunków w tym zakresie.

6. Wykaz oświadczeń lub dokumentów:

Zamawiający nie wymaga oświadczeń lub dokumentów na potwierdzenie warunku udziału w postępowaniu.

7. Określenie sposobu i warunków płatności:

Na zasadach określonych we wzorze umowy stanowiącym *załącznik nr 3* do niniejszego zapytania ofertowego.

8. Osoba/ly upoważnione do kontaktu oraz informacja o sposobie porozumiewania się Wykonawców z Zamawiającym:

Informacji dotyczących przedmiotowego zapytania udzielają:

- w zakresie opisu przedmiotu zamówienia: p. Ewelina Berkowska, tel. 733 609 235, fax. 94 36 70 930, e-mail: ewelina.berkowska.szczecin@rdos.gov.pl,
- w sprawach formalno-prawnych: p. Krystyna Obecna, tel. 91 43 05 236, e-mail: krystyna.obecna.szczecin@rdos.gov.pl

Wszelkie informacje dotyczące przedmiotowego zapytania można uzyskać drogą elektroniczną lub faksem kontaktując się z ww. osobami.

9. Opis sposobu przygotowania oferty:

Ofertę należy złożyć na formularzu stanowiącym *załącznik nr 2* do niniejszego zapytania.

Oferta musi być podpisana przez upoważnionego Przedstawiciela lub Przedstawicieli Wykonawcy, zgodnie z wpisem w odpowiednim dokumencie uprawniającym do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy.

W przypadku, gdy ofertę podpisuje osoba, która nie jest osobą fizyczną lub uprawnienie nie wynika z dokumentów rejestrowych spółki (KRS) Wykonawca załącza do oferty *pełnomocnictwo* do reprezentowania Wykonawcy (Wykonawców).

Wraz z formularzem oferty Wykonawca dostarczy propozycję menu (załącznik nr 4).

Gdy Wykonawca nie załączy do oferty wymaganych dokumentów, Zamawiający wezwie go do ich złożenia w wyznaczonym terminie chyba, że wartość oferty przewyższy kwotę, jaką Zamawiający ma przewidzianą na realizację Zamówienia.

10. Sposób i termin składania ofert:

Oferty mogą być składane pisemnie na adres: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin lub drogą elektroniczną, przy czym oferty składane drogą elektroniczną, przesyła się na adres: life.drawa.szczecin@rdos.gov.pl (skan).

Ofertę należy przesłać lub dostarczyć w terminie do dnia 14... października 2016 roku.

11. Sposób oceny ofert:

Zamawiający wybierze ofertę z najniższą ceną.

12. Istotne postanowienia umowy lub wzór umowy:

Wzór umowy stanowi *załącznik nr 3* do niniejszego zapytania ofertowego.

13. Wynik postępowania:

Informacja o wyborze najkorzystniejszej oferty lub unieważnieniu rozeznania rynku będzie przekazywana pocztą, faksem lub drogą elektroniczną do wykonawców, którzy złożyli oferty, oraz przez zamieszczenie informacji na stronie Biuletynu Informacji Publicznej Zamawiającego.

Informacja o terminie i miejscu podpisania umowy zostanie przekazana Wykonawcy, którego ofertę wybrano, za pośrednictwem poczty tradycyjnej, fax lub e-mail.

14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści niniejszego zapytania ofertowego do upływu terminu składania ofert. Jeżeli zmiany będą mogły mieć wpływ na treść składanych w postępowaniu ofert, Zamawiający przedłuży termin ich składania.

15. W sprawach nieuregulowanych niniejszym zamówieniem stosuje się obowiązujące przepisy Kodeksu cywilnego.

ZASTĘPCA REGIONALNEGO
DYREKTORA OCHRONY ŚRODOWISKA
Regionalny Konservator Przyrody
w Szczecinie
Sylwia Jurek-Nordlow

Załączniki:

1. Opis przedmiotu zamówienia
2. Wzór formularza ofertowego
3. Wzór umowy
4. Propozycja menu



Znak sprawy: WOPN-PK.082.5.11.2014.EB

Załącznik nr 2
do zapytania ofertowego

.....
(pieczęć Wykonawcy)

ZAMAWIAJACY:
Skarb Państwa
Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska
w Szczecinie
ul. Teofila Firlika 20
71-637 Szczecin
NIP: 9513073563
REGON: 320590577

OFERTA

Ja/My* niżej podpisany/ni działając w imieniu i na rzecz:

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

(pełna nazwa i dokładny adres Wykonawcy)

w nawiązaniu do zapytania ofertowego na udzielenie zamówienia publicznego w ramach postępowania prowadzonego dla zamówień, o których mowa w art. 4 pkt 8 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2016 poz. 1020.), tj o wartości nieprzekraczającej wyrażoną w złotych równowartość kwoty do 30 000,00 euro, na wykonanie zadania pod nazwą: **świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu klusownictwa w ekosystemach rzecznych**, organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie, składam(my) niniejszą ofertę na następujących warunkach:

1. Oferuję/my wykonanie ww. przedmiotu zamówienia za cenę:

..... zł (kwota netto),
..... zł (podatek VAT wg stawki %),
..... zł (kwota brutto),

(słownie brutto:.....
.....złoty).



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

Koszty cateringu/osobę

..... zł (kwota netto),
..... zł (podatek VAT wg stawki %),
..... zł (kwota brutto),
(słownie brutto:.....
.....złotych).

2. Oświadczam/y, że oferowana cena obejmuje wszystkie koszty związane z realizacją umowy.
3. Składając niniejszą ofertę oświadczam/y, że zapoznałem/am/liśmy się z opisem przedmiotu zamówienia określonym w przedmiotowym zapytaniu ofertowym oraz, że nie wnoszę/imy do niego żadnych zastrzeżeń.
4. Oświadczam/y, że całość zamówienia wykonam/y siłami własnymi.
5. Wszelką korespondencję w przedmiotowej sprawie należy kierować na poniższy adres:
.....
.....
nr telefonu:, nr faksu:,
adres e-mail:
6. W przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy w terminie i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
7. Zapoznałem/am/liśmy się z polityką środowiskową obowiązującą w Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Szczecinie, znajdującą się na stronie internetowej pod adresem:
<http://szczecin.rdos.gov.pl/polityka-srodowiskowa>
8. Ofertę niniejszą składamy na kolejno ponumerowanych stronach.
9. Dane wykonawcy:

NIP:

REGON:

Telefon:

Faks:

Nazwa banku:

Nr rach. bank:

e-mail:

PESEL:

.....
(miejscowość)

dnia
(data i podpisy osób uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy)



Znak sprawy: WOPN-PK.082.5.11.2014.EB

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Nazwa zadania:

Świadczenie usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu klusownictwa w ekosystemach rzecznych, organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włosieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

2. Opis przedmiotu zamówienia:

Obejmuje przygotowanie, świadczenie serwisu oraz dostarczenie cateringu pod adres: **Wydział Spraw Terenowych Regionalnej Dyrekcji Ochrony Środowiska w Szczecinie, ul. Dworcowa 13, 78-520 Złocieniec**. Przedmiotowa usługa będzie realizowana **w dniu 24 października br.**, w pomieszczeniu przyległym do sali konferencyjnej Zamawiającego (parter budynku). Wyżywienie zostanie zapewnione dla około 60 osób.

Zamawiający przewiduje dwie przerwy – kawową oraz lunch.

Przerwa kawowa – podanie pierwsze

Wykonawca przygotowuje i dostarczy dania i napoje (najpóźniej do godz. 9¹⁰), tak by były one dostępne dla gości przed rozpoczęciem warsztatów oraz uzupełnione, jeśli zajdzie taka potrzeba także w trakcie przerwy kawowej w godz. 12¹⁰-12²⁰.

Na przerwę kawową składają się:

Kanapki: szt. 120 o wadze 1 szt. 60g (kromka chleba posmarowana masłem, na kromce położony 1 plasterk wędliny, sera lub ryby + dekoracja np. liść sałaty / papryka / pomidor / ogórek / oliwka). W tym część kanapek wegetariańskich bez wędliny.

Napoje: gorąca kawa, herbata w torebkach + gorąca woda do herbaty, dodatki do napojów gorących: cukier i mleczko do kawy, cytryna podawana w plasterkach na talerzykach. Kawa, herbata oraz dodatki do napojów gorących bez ograniczeń.



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

Ciasta: trzy rodzaje, minimum po porcji z każdego rodzaju na osobę.

Przerwa obiadowa – podanie drugie

Wykonawca przygotowuje i dostarczy dania i napoje, tak aby były dostępne od godz. 15³⁰. Serwis obiadowy świadczony będzie do godz. 16³⁰.

Zupa: minimum 300 ml/osobę np. rosół, pomidorowa.

Mięso/ryba (do wyboru): mięso minimum 150 g/na osobę, np. mięso kotlet schabowy, devolay, kotlet mielony, co najmniej 100 g/osobę; ryba minimum 100g/osobę.

Surówka: co najmniej 120 g/osobę, opcjonalnie bukiet trzech surówek (waga zestawu: 120g/osobę),

Dodatki skrobiowe: np. ziemniaki gotowane, co najmniej 150 g/osobę, pieczone, co najmniej 100g/osobę.

Napoje: woda mineralna niegazowana i gazowana butelkowana minimum 0,5l; sok owocowy 100%, co najmniej 0,2l.

Zamawiający nie dopuszcza napoi owocowych i nektarów.

Oferta powinna zawierać propozycję menu opcjonalnego dla osób preferujących kuchnię wegetariańską. Ostateczna liczba osób i posiłków w tym posiłków wegetariańskich zostanie przekazana przed podaną datą świadczenia usług, najwcześniej dnia 18 października br.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godziny serwowania posiłków, jeżeli program warsztatów ulegnie zmianie oraz miejsca świadczenia usługi, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony na 2 dni przed spotkaniem.

Szczegółowe menu Wykonawca przedstawi wraz z formularzem oferty.

Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do serwowania posiłków, przekąsek i napojów podczas warsztatów.

Serwis świadczony będzie w formie szwedzkiego stołu w pomieszczeniu wyznaczonym przez Zamawiającego. Stoły zapewnia Zamawiający.

W ramach przedmiotowego zamówienia zapewniona będzie stała obsługa/serwis uczestników warsztatów, obejmująca: wymianę zużytych naczyń oraz uzupełnienie czystych oraz uzupełnienie brakujących napojów.

Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w naczyniach przeznaczonych do jednorazowego użytku.

Gorące i zimne posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej lub szklanej wraz z kompletem sztućców metalowych i serwetek.

Za transport, dostarczenie, wniesienie oraz serwowanie podczas przerwy kawowej i przerwy obiadowej oraz straty powstałe w czasie wykonywania tych czynności odpowiada Wykonawca.

Koszty transportu, dostarczenia, wniesienia oraz serwowania pokrywa Wykonawca.

Serwowane posiłki muszą być przygotowane z najwyższej jakości pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się serwowania gotowych dań, w tym dań typu Fast Food oraz produktów mrożonych.

Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) dostarczenia posiłków w czasie ustalonym z Zamawiającym,
- b) estetycznego serwowania posiłków,
- c) zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników niezbędnych do sprawnej obsługi zamówienia,
- d) zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringu w szczególności: termosów, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, naczyń i sztućców, filiżanek, serwetek, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób,
- e) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594, ze zm.) oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p.poż. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
- f) dbania o czystość w miejscu i podczas świadczenia usług cateringu,
- g) uprzątnięcia miejsca ze śmieci oraz resztek jedzenia po zakończeniu świadczenia usługi.

W razie istotnie różnej od wstępnie podanej ilości osób Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianach w terminie nie później niż do dnia 20 października.

Rzeczywiste wynagrodzenie wynikać będzie z ilości faktycznie świadczonych usług. Na 2 dni przed spotkaniem Zamawiający poinformuje Wykonawcę o rzeczywistej liczbie osób (liczba osób może być mniejsza niż pierwotnie zakładano). W związku z powyższym Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty kosztów cateringu w przeliczeniu na jedną osobę.

Termin realizacji zamówienia 24.10.2016 r.



Propozycja menu*

Posiłki dla około 60 osób
<p><u>Przerwa kawowa</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Kanapki: • Ciasta: • Zupy: • Mięso/ryba: • Surówka: • Dodatki skrobiowe: • Napoje:

**uprzejmie prosimy o wypełnienie wszystkich białych pól, zeskanowane wypełnionej tabeli i przesłanie wraz z formularzem oferty (zał. nr 2) na adres: life.drawa.szczecin@rdos.gov.pl*



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl



Znak sprawy: WOPN-PK.082.5.11.2014.EB

WZÓR UMOWY NR /LIFEDrawaPL/2016

zawarta w dniu 2016r. w Szczecinie pomiędzy:

Skarbem Państwa - Regionalną Dyrekcją Ochrony Środowiska w Szczecinie z siedzibą przy ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, NIP 851-307-35-63, REGON 320-590-577, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:
..... – Regionalnego Dyrektora Ochrony Środowiska w Szczecinie,

a

..... z siedzibą w
przy ulicy, poczta wpisanym do
..... NIP:
..... REGON:, PESEL¹,
....., reprezentowanym przez:, zwanym(-a)
dalej w treści umowy „Wykonawcą”.

§ 1

Niniejsza umowa zostaje zawarta w wyniku udzielenia zamówienia publicznego poniżej 30 000 euro na zadanie polegające, na: **świadczeniu usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu kłusownictwa w ekosystemach rzecznych**, organizowanych w ramach projektu LIFE13 NAT/PL/000009 LIFEDrawaPL „Active protection of water-crowfoots habitats and restoration of wildlife corridor in the River Drawa basin in Poland /Czynna ochrona siedlisk włośieniczników i udrożnienie korytarza ekologicznego zlewni rzeki Drawy w Polsce”, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach instrumentu finansowego LIFE+ oraz przez Narodowy Fundusz Ochrony Środowiska i Gospodarki Wodnej w Warszawie.

§ 2

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest świadczenie **usług cateringowych podczas jednodniowych warsztatów wprowadzających do zagadnienia stworzenia koalicji antyklusowniczej w regionie, dotyczącej problemu kłusownictwa w ekosystemach rzecznych**, na które składają się:
 - 1) serwis kawowy – podanie pierwsze,
 - 2) serwis obiadowy – podanie drugie.

¹Wpisać, jeżeli dotyczy



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

2. Przedmiot zamówienia obejmuje przygotowanie, świadczenie serwisu oraz dostarczenie cateringu pod adres: **Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, Wydział Spraw Terenowych w Złocieniu, ul. Dworcowa 13, 78-520 Złocieniec.**
3. Przedmiotowa usługa będzie realizowana **w dniu 24 października br.**, w pomieszczeniu przyległym do sali konferencyjnej Zamawiającego (parter budynku) lub innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
4. Wyżywienie zostanie zapewnione dla około 60 osób.
5. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym *załącznik nr 1* do niniejszej umowy oraz ofertą Wykonawcy nr ... z dnia 2016 r., stanowiącą *Załącznik nr 2* do przedmiotowej umowy.

§ 3

1. Wynagrodzenie za wykonanie przedmiotu umowy, wynosi:
 - a) złotych brutto (słownie: /100 brutto), w tym wartość netto:zł, VAT (.....%),
 - b) w przeliczeniu/osobę złotych brutto (słownie: /100 brutto), w tym wartość netto:zł, VAT (.....%).
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 obejmuje wszystkie koszty realizacji przedmiotu niniejszej umowy.
3. Podstawą wystawienia faktury/rachunku za wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 przez Wykonawcę jest podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru przedmiotu niniejszej umowy, stwierdzający jej wykonanie bez żadnych zastrzeżeń.
4. Rzeczywiste wynagrodzenie wynikać będzie z ilości faktycznie świadczonych usług.
5. Na 2 dni przed spotkaniem Zamawiający poinformuje Wykonawcę o rzeczywistej liczbie osób (liczba osób może być mniejsza niż pierwotnie zakładano).
6. W sytuacji, o której mowa w ust. 4 i 5, Wykonawca zobowiązany jest do wskazania w formularzu oferty kosztów cateringu w przeliczeniu na jedną osobę.
7. Dane do wystawienia faktury/rachunku: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, NIP 851-307-35-63, REGON 320-590-577.
8. Zapłata wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1 nastąpi w terminie 30 dni kalendarzowych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury/rachunku. Dniem zapłaty jest dzień wydania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Zapłata wynagrodzenia nastąpi w formie przelewu na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę w treści wystawionej Zamawiającemu faktury/rachunku o nr
/należy wpisać nr rachunku bankowego/
10. Adresem dla doręczenia Zamawiającemu faktury/rachunku jest: Regionalna Dyrekcja Ochrony Środowiska w Szczecinie, Wydział Spraw Terenowych w Złocieniu, ul. Dworcowa 13, 78-520 Złocieniec.

§ 4

1. Zamawiający nie dopuszcza napoi owocowych i nektarów.
2. Oferta powinna zawierać propozycję menu opcjonalnego dla osób preferujących kuchnię wegetariańską.
3. Ostateczna liczba osób i posiłków w tym posiłków wegetariańskich zostanie przekazana przed podaną datą świadczenia usług, najwcześniej dnia 18 października br.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany godziny serwowania posiłków, jeżeli program warsztatów ulegnie zmianie oraz miejsca świadczenia usługi, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony na 2 dni przed spotkaniem.
5. Szczegółowe menu Wykonawca przedstawi wraz z formularzem oferty.
6. Wykonawca zapewni wszystkie materiały i urządzenia niezbędne do serwowania posiłków, przekąsek i napojów podczas warsztatów.
7. Serwis świadczony będzie w formie szwedzkiego stołu w pomieszczeniu wyznaczonym przez Zamawiającego. Stoły zapewnia Zamawiający.



8. W ramach przedmiotowego zamówienia zapewniona będzie stała obsługa/serwis uczestników warsztatów, obejmująca: wymianę zużytych naczyń oraz uzupełnienie czystych oraz uzupełnienie brakujących napojów.
9. Zamawiający nie dopuszcza serwowania posiłków w naczyniach przeznaczonych do jednorazowego użytku.
10. Gorące i zimne posiłki powinny być podawane na zastawie ceramicznej lub szklanej wraz z kompletem sztućców metalowych i serwetek.
11. Za transport, dostarczenie, wniesienie oraz serwowanie podczas przerwy kawowej i przerwy obiadowej oraz straty powstałe w czasie wykonywania tych czynności odpowiada Wykonawca.
12. Koszty transportu, dostarczenia, wniesienia oraz serwowania pokrywa Wykonawca.
13. Serwowane posiłki muszą być przygotowane z najwyższej jakości pełnowartościowych produktów. Nie dopuszcza się serwowania gotowych dań, w tym dań typu Fast Food oraz produktów mrożonych.
14. Wykonawca jest zobowiązany do:
 - a) dostarczenia posiłków w czasie ustalonym z Zamawiającym,
 - b) estetycznego serwowania posiłków,
 - c) zapewnienia odpowiedniej liczby pracowników niezbędnych do sprawnej obsługi zamówienia,
 - d) zapewnienia we własnym zakresie wyposażenia do świadczenia usługi cateringu w szczególności: termosów, podgrzewaczy wody, urządzeń grzewczych, naczyń i sztućców, filiżanek, serwetek, uwzględniając potrzeby Zamawiającego oraz przewidywaną liczbę osób,
 - e) przygotowywania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., poz. 594, ze zm.) oraz przestrzegania przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP i p. poz. oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie świadczenia usługi,
 - f) dbania o czystość w miejscu i podczas świadczenia usług cateringu,
 - g) uprząknięcia miejsca ze śmieci oraz resztek jedzenia po zakończeniu świadczenia usługi.
15. W razie istotnie różnej od wstępnie podanej ilości osób Zamawiający powiadomi Wykonawcę o zmianach w terminie nie później niż 20 października.

§ 5

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z najwyższą starannością wymaganą od podmiotu profesjonalnie świadczącego tego typu usługi i oświadcza, że:
 - 1) posiada stosowne doświadczenie i wiedzę w zakresie przedmiotu umowy, a także dysponuje wykwalifikowanym personelem, wysokiej jakości sprzętem i urządzeniami, co pozwoli na terminowe wywiązywanie się ze wszystkich obowiązków przewidzianych umową,
 - 2) wszystkie osoby, które będą uczestniczyły ze strony Wykonawcy, jak również ze strony jego współpracowników, kontrahentów lub podwykonawców w wykonaniu czynności przewidzianych w niniejszej umowie posiadają niezbędne kwalifikacje i uprawnienia pozwalające na wykonanie czynności będących przedmiotem umowy,
 - 3) jakość sprzętu oraz urządzeń, z których korzystał będzie przy realizacji niniejszej umowy spełnia wymogi techniczne określone odrębnymi przepisami.

§ 6

Przedmiot zamówienia nie może być obciążony prawami osób trzecich oraz nie może być przedmiotem żadnego postępowania i zabezpieczenia.

§ 7

Zamawiający ma prawo kontrolować poprzez swoich przedstawicieli postępy w wykonywaniu przedmiotowej umowy na każdym etapie jej realizacji.

§ 8

1. Odbiór przedmiotu umowy – świadczonych usług cateringu potwierdzony zostanie w protokole odbioru, zawierającym ocenę jego zgodności jakościowej i ilościowej z warunkami umowy.



2. Zamawiający oceni w protokole czy zamówienie zostało zrealizowane zgodnie z niniejszą umową na podstawie zgodności menu zaproponowanego przez Wykonawcę w porównaniu do standardu menu określonego w opisie przedmiotu zamówienia.
3. Odbiór przedmiotu umowy nastąpi w dniu wykonania przedmiotu umowy. Podstawę odbioru prac stanowić będzie protokół odbioru podpisany przez Zamawiającego i Wykonawcę. Wzór protokołu odbioru stanowi załącznik nr 3 do umowy.
4. Jeżeli w trakcie wykonania przedmiotu umowy przez Wykonawcę zostaną stwierdzone nieprawidłowości lub wady w jej wykonaniu, to fakt ten zostanie odnotowany w protokole odbioru ze wskazaniem rodzaju nieprawidłowości lub wad.

§ 9

1. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do koordynowania spraw związanych z realizacją umowy i koordynatorem w zakresie obowiązków umownych, w tym do podpisania protokołu odbioru jest:, tel. fax adres e-mail:
2. Przedstawicielem Wykonawcy upoważnionym do koordynowania spraw związanych z realizacją umowy i koordynatorem w zakresie obowiązków umownych, w tym do podpisania protokołu odbioru jest:, tel.: fax adres e-mail:

§ 10

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną:
 - 1) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1,
 - 2) za nienależyte wykonanie przedmiotu umowy lub niewykonanie przedmiotu umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 15% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy kary umowne za odstąpienie od umowy przez Wykonawcę z winy Zamawiającego w wysokości 20% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 3 ust. 1.
4. W przypadku, gdy szkoda poniesiona przez Zamawiającego przekroczy zastrzeżone kary umowne, Zamawiającemu przysługuje prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych Kodeksu cywilnego.
5. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

§ 11

Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany umowy w przypadku:

- 1) zmiany danych związanych z obsługą administracyjno-organizacyjną umowy (np. zmiany numeru rachunku bankowego),
- 2) zmiany danych teleadresowych,
- 3) zmiany stawki podatku VAT,
- 4) rezygnacji przez Zamawiającego z realizacji części przedmiotu umowy.

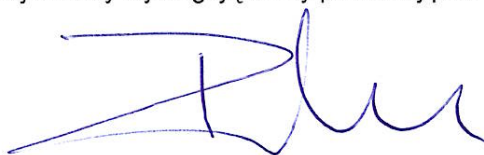
§ 12

Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od niniejszej umowy, w następujących okolicznościach:

- 1) Wykonawca mimo pisemnego upomnienia nie wywiązuje się ze swoich zobowiązań wynikających z umowy,
- 2) Wykonawca mimo pisemnego upomnienia nie zastosuje się w wyznaczonym terminie do żądania zawartego w powiadomieniu przekazanym przez Zamawiającego, wymagającego, aby Wykonawca naprawił zaniechanie, które ma wpływ na właściwe i terminowe wykonanie przedmiotu umowy,
- 3) wystąpił jakikolwiek brak zdolności do czynności prawnych utrudniający wykonanie przedmiotu umowy.

§ 13

Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.



§ 14

1. Strony umowy dołożą wszelkich starań, aby ewentualne spory wynikłe na tle realizacji niniejszej umowy rozstrzygnąć na drodze polubownej.
2. W przypadku braku rozwiązania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy na drodze polubownej, właściwym do ich rozstrzygnięcia będzie właściwy rzeczowo sąd w Szczecinie.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową zastosowanie mają przepisy ustawy Kodeks cywilny (Dz.U. 2016, poz. 380 ze zm.) oraz inne powszechnie obowiązujące przepisy prawa.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla Wykonawcy i Zamawiającego.
5. Integralną część umowy stanowią:

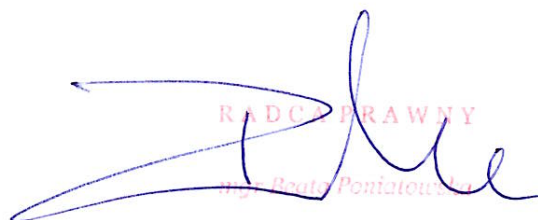
Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Oferta złożona przez Wykonawcę nr z dnia

Załącznik nr 3 – Wzór protokołu odbioru

.....
WYKONAWCA

.....
ZAMAWIAJĄCY


RADCA PRAWNY
mgr Bodo Poniżowski



WZÓR PROTOKOŁU ODBIORU CZĘŚCIOWEGO/KOŃCOWEGO*

Zgodnie z umową nr..... z dnia:, zawartą w Szczecinie pomiędzy: Skarbem Państwa, Regionalną Dyrekcją Ochrony Środowiska w Szczecinie, mającą siedzibę przy ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, którą reprezentuje:

.....

zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

..... z siedzibą w przy ul., zarejestrowanym w pod numerem, reprezentowanym przez:

.....

zwanym dalej "Wykonawcą".

W dniu w odebrano (przedmiot umowy).

Przekazana dokumentacja / przedmiotu umowy* obejmuje:

.....

Komisja Odbioru Zamawiającego w składzie:

1.

2.

stwierdza, że przedmiot umowy został wykonany należyście, zgodnie z umową, zakończony w terminie / zgłosiła następujące uwagi do wykonania przedmiotu umowy* (opisać braki i uchybienia, jeżeli występują):

.....

.....

W związku z powyższym przyjmujemy/nie przyjmujemy* wykonany przedmiot umowy bez zastrzeżeń / i wyznaczamy termin wprowadzenia poprawek/uzupełnień i ponownego przedłożenia wykonanego przedmiotu umowy do dnia*

Komisja Odbioru/upoważniony pracownik Zamawiającego:

Imię i nazwisko:

Data:

Podpis:

Osoba/y upoważniona/e przez Wykonawcę:

Imię i nazwisko:

Data:

Podpis:

Imię i nazwisko:

Data:

Podpis:

Imię i nazwisko:

Data:

Podpis:

* - niepotrzebne skreślić



Spełniamy wymagania EMAS – zarządzamy urzędem efektywnie, oszczędnie i prośrodowiskowo

ul. Teofila Firlika 20, 71-637 Szczecin, tel.: 91 43-05-200, fax: 91 43-05-201, sekretariat.szczecin@rdos.gov.pl, szczecin.rdos.gov.pl

