



Celestynów, dnia 29.12.2022 r.

Zn.spr.: ZE.2300.5.2022

ZAPROSZENIE DO SKŁADANIA OFERT

Nadleśnictwo Celestynów zwraca się z prośbą o przedstawienie Państwa oferty cenowej z uwzględnieniem poniższego:

1. Zamawiający:

Nadleśnictwo Celestynów
ul. Obrońców Pokoju 58
05-430 Celestynów
NIP: 532-010-14-61; REGON: 010158302

2. Tryb udzielenia zamówienia:

Przedmiotowe zamówienie zostanie udzielone na podstawie art. 2 ust.1 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (podstawie: t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933, 2185), tj. bez zastosowania procedur określonych tą ustawą, bowiem wartość szacunkowa przedmiotowego zamówienia nie przekracza kwoty 130.000 złotych co ma swoje przełożenie w Zarządzeniu nr 11 Nadleśniczego Nadleśnictwa Celestynów z dnia 28 stycznia 2021 r. Postępowanie prowadzone jest w trybie Zaprośzenia do składania ofert.

3. Rodzaj zamówienia:

Przedmiotem zamówienia są usługi o następujących kodach CPV:
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków

4. Przedmiot zamówienia:

Przedmiotem zamówienia jest obsługa cateringowa na terenie Centrum Edukacji Leśnej (dalej CEL), pod wiatą lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.

Zakres prac przeznaczonych do możliwego wykonania znajduje się w Załączniku nr 1 „Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia”.

Szczegółowe uzgodnienia zakresu prac mogą zostać dokonane podczas wizji lokalnej.

5. Termin realizacji zamówienia:

Od dnia podpisania umowy do 31.12.2023.

6. Wymagany termin związania ofertą:

Zamawiający wymaga by oferta wiązała Wykonawcę przez 14 dni od terminu składania ofert.

7. Termin płatności:

Zamawiający wypłaci należne wynagrodzenie w terminie 14 dni od dnia doręczenia prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę. Zapłata należności Wykonawcy nastąpi przelewem bankowym z konta Zamawiającego na konto wskazane przez Wykonawcę w odpowiedniej fakturze, widniejące w wykazie dostępnym na stronie Ministerstwa Finansów: <http://www.podatki.gov.pl/wykaz-podatnikow-vat-wyszukiwarka>.

8. Sposób obliczenia ceny:

- 8.1. Wykonawca zobowiązany jest podać na formularzu ofertowym (Załącznik nr 2 do Zaprośzenia) łączną cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia.
- 8.2. Cenę łączną należy podać w złotych w kwocie brutto w odniesieniu do całego przedmiotu zamówienia, z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku (zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrągleń) wraz z wyszczególnieniem stawki podatku VAT.
- 8.3. Cena nie podlega waloryzacji w trakcie trwania umowy
- 8.4. Ustalenie prawidłowej stawki podatku VAT leży po stronie Wykonawcy. Zamawiający nie uzna za oczywistą omyłkę i nie poprawi błędnie ustalonej stawki VAT.

9. Kryteria oceny ofert:

9.1. Przy wyborze ofert Zamawiający będzie się kierował kryterium: Cena brutto – 100%.

9.2. Sposób obliczania punktów:

W ramach kryterium „Cena brutto” ocena ofert zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

Cn

$$C = \frac{\text{-----}}{\text{-----}} \times 100 \%$$

Co

gdzie:

C – liczba punktów w ramach kryterium „Cena brutto”,

Cn - najniższa cena spośród ofert ocenianych

Co - cena oferty ocenianej

Ocenie w ramach kryterium „Cena brutto” podlegać będzie suma uśrednionych jednostkowych cen brutto za cateringi od 1 do 5 podana w formularzu ofertowym.

9.3 Jeżeli nie można będzie wybrać oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert zostanie złożonych o takiej samej sumie uśrednionych jednostkowych cen brutto za cateringi od 1 do 5, Zamawiający poprosi Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia ofert dodatkowych w terminie określonym przez Zamawiającego.

10. Miejsce, termin, sposób składania i otwarcia ofert

10.1 Ofertę należy złożyć do dnia 11.01.2023 r. do godz. 12.00.

Ofertę można:

- a) złożyć w siedzibie Nadleśnictwa Celestynów, ul Obrońców Pokoju 58, 05-430 Celestynów, w sekretariacie pokój nr 3 - zaklejona koperta powinna być opisana w następujący sposób: „Oferta na obsługę cateringową dla Nadleśnictwa Celestynów.”
- b) przesłać pocztą (w tym kurierem) na adres: Nadleśnictwo Celestynów, ul. Obrońców Pokoju 58, 05-430 Celestynów – koperta powinna być opisana w następujący sposób: „Oferta na obsługę cateringową dla Nadleśnictwa Celestynów.”
- c) przesłać skan w formacie PDF na adres: celestynow@warszawa.lasy.gov.pl; w tytule wiadomości należy wpisać: „Oferta na obsługę cateringową dla Nadleśnictwa Celestynów.”

- d) przesłać faxem na nr 22 789 82 85 – pierwsza strona faxu powinna zawierać tylko następujące informacje: „Oferta na obsługę cateringową dla Nadleśnictwa Celestynów.”

10.2. Otwarcie ofert nastąpi dnia 11.01.2023 r. o godz. 14:00 w Nadleśnictwie Celestynów, ul. Obrońców Pokoju 58, 05-430 Celestynów, w sali konferencyjnej na piętrze.

10.3. Otwarcie ofert jest jawne.

10.4. W trakcie otwarcia ofert przedstawiciel Zamawiającego poda kwotę jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, następnie poda nazwy i adresy Wykonawców, cenę ofert, warunki płatności i termin realizacji zamówienia.

10.5. Oferty dostarczone po terminie nie będą rozpatrywane.

10.6. Oferent może przed upływem terminu składania ofert zmienić lub wycofać swoją ofertę.

11. Wynik postępowania:

Zamawiający powiadomi wszystkich Wykonawców, którzy złożą ofertę o wynikach postępowania.

Zamawiający informuje o możliwości unieważnienia postępowania na każdym z jego etapów bez podania przyczyny.

12. Osoby do kontaktu

Osobami do kontaktu ze strony nadleśnictwa jest:

Pan Kamil Żołądek: 607-723-726

13. Postanowienia końcowe:

13.1. Zamawiający nie dopuszcza stosowania przy rozliczeniach walut obcych.

13.2. Oferty należy sporządzić w języku polskim.

13.3. Załączniki stanowią integralną część Zaproszenia.

14. Wykaz załączników:

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy

Załącznik nr 3 – Wzór umowy

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835).”

Niniejsze zaproszenie nie stanowi zobowiązania nadleśnictwa do zawarcia umowy.

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Nadleśnictwo Celestynów. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu realizacji obowiązku prawnego ciążącego na Administratorze na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO), w związku z udzielaniem zamówień zwolnionych ze stosowania ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo Zamówień Publicznych. Więcej informacji, na temat przetwarzania danych osobowych przez Administratora oraz opis przysługujących Pani/Panu praw z tego tytułu, są dostępne na stronie internetowej <http://www.celestynow.warszawa.lasy.gov.pl/ochrona-danych-osobowych> lub na tablicy informacyjnej w siedzibie Administratora.

Artur Dawidziuk
Nadleśniczy
/podpisano elektronicznie certyfikatem
kwalifikowanym/
.....

(podpis)

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia:

Catering 1: Przykładowe śniadanie serwowane podczas konferencji / szkoleń odbywających się w Centrum Edukacji Leśnej (CEL) lub biurze nadleśnictwa

Miejsce: sala konferencyjna w Centrum Edukacji Leśnej lub biurze nadleśnictwa,

Planowana liczba uczestników: warianty do 50 osób i powyżej 50 osób,

Serwis kawowy: świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę.

Ciasto po 1 szt./os,

Dania śniadaniowe: kanapki różnego rodzaju (mięsne i wegetariańskie, np. z szynką, serem, warzywami) po 4 sztuki na osobę, 2 rodzaje sałatek (np. sałatka cezar, sałatka z kuskusem), małe roladki z tortilli różnego rodzaju (mięsne i wegetariańskie, np. z łososiem, kurczakiem, twarożkiem, warzywami) po 4 sztuki na osobę.

Catering 2: Przykładowy obiad serwowany podczas konferencji / szkoleń odbywających się Centrum Edukacji Leśnej,

Miejsce: wiata przy Centrum Edukacji Leśnej,

Planowa liczba uczestników: warianty do 50 osób, do 100 osób, powyżej 100 osób,

Danie gorące: zupa grochowa z kuchni polowej, nie mniej niż 300 ml na osobę plus pieczywo 2 kromki na osobę,

Catering 3: Przykładowy obiad serwowany podczas konferencji / szkoleń odbywających w się w Centrum Edukacji Leśnej (CEL)

Miejsce: wiata przy Centrum Edukacji Leśnej lub sala konferencyjna CEL

Planowana liczba uczestników: warianty do 50 osób, do 100 osób, powyżej 100 osób,

Serwis kawowy: świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na

każdą osobę, dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę.

Krucze ciasteczka po 4 szt./os.,

Ciasta: trzy rodzaje po 1 porcji / os.,

Danie z grilla podane w formie „szwedzkiego stołu” po 1 szt/os. (każdego z dań) nie mniej niż 100 g/os, kielbasa, kaszanka, karkówka, pierś z kurczaka, dodatkowo sosy: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo (2 kromki na osobę),
mix sałatek: 2 do wyboru w zależności od sezonu.

Catering 4: Przykładowy obiad serwowany podczas konferencji / szkoleń odbywających się w Centrum Edukacji Leśnej (CEL) z obsługą kelnerską i nakryciem stołów obrusami

Miejsce: sala konferencyjna w Centrum Edukacji Leśnej

Liczba uczestników: warianty do 50 osób, powyżej 50 osób, indywidualne podawanie dań dla gości.

Serwis kawowy: świeżo parzona kawa podana w termosach (po 0,2 l na osobę), herbata w saszetkach typu Lipton (lub równoważny) po 1 saszetce i 0,2 l wrzątku na każdą osobę, wybór herbat w saszetkach o smakach (np. cytrynowy, zielona, jaśminowa, biała, owoce leśne, malinowa, mięta), dodatki do kawy i herbaty (cukier brązowy i biały, śmietanka do kawy, mleko, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę, woda (gazowana, niegazowana) – po 0,3 l na osobę, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy) – co najmniej po 0,2 l każdego soku na osobę serwowane w szklankach.

Krucze ciasteczka: po 4 szt. na osobę;

Ciasta: trzy rodzaje po 1 porcji / os.,

Dania gorące: zupa nie mniej niż 300 ml/os (do wyboru 1: rosół, krem z pieczarek, krem brokułowy, zupa gulaszowa, krem z borowików, zupa ogórkowa itp.);

Danie główne: porcja mięsa nie mniej niż 200 g/os. (przykładowo: filet z drobiowy w sosie pieczarkowym, schab z grilla w majerankowym sosie, pierś z kurczaka, kotleciki z morszczuka w złocistej panierce, filet z indyka w sosie rokpol, kotlet schabowy, danie rybne, kotlet de volaille itp.);

dodatek do dania głównego (przykładowo ryż, frytki, kasza gryczana, ziemniaki gotowane), mix sałatek (2 do wyboru w zależności od zamówienia), napój do obiadu: dzbanek kompotu lub wody na każdym stole, min. 0,33 l na osobę.

Catering 5: Przykładowy obiad dostarczany na czas konferencji / szkoleń odbywających się w Centrum Edukacji Leśnej (CEL)

Miejsce: sala konferencyjna lub wiata przy Centrum Edukacji Leśnej

Liczba uczestników: warianty do 50 osób, powyżej 50 osób,

Catering dostarczany w jednorazowych opakowaniach termicznych (każde danie w oddzielnym opakowaniu),

Dania gorące: zupa nie mniej niż 300 ml/os. (do wyboru 1: rosół, krem z pieczarek, krem brokułowy, zupa gulaszowa, krem z borowików, zupa ogórkowa itp.);

Danie główne: porcja mięsa nie mniej niż 200 g/os. (do wyboru 1: filet z drobiowy w sosie pieczarkowym, schab z grilla w majerankowym sosie, pierś z kurczaka, kotleciki z morszczuka w złocistej panierce, filet z indyka w sosie rokpol, kotlet schabowy, danie rybne, kotlet de volaille itp.); dodatek do dania głównego (przykładowo ryż, frytki, kasza gryczana, ziemniaki gotowane), sałatka (1 rodzaj do wyboru w zależności od zamówienia).

Jakość serwowanych potraw powinna charakteryzować się wysoką estetyką podania. Obsługa powinna składać się z wykwalifikowanych kelnerów ubranych w stosowne do okazji stroje. Wymagana jest przez Zamawiającego stała obecność kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczenia usługi. Obowiązek bieżącej dbałości kelnerów o czystość i porządek na stołach (w tym m.in. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itd.). Posiłki powinny być serwowane na zastawie porcelanowej (z wyjątkiem Cateringów nr 2 i 5, które są serwowane/dostarczane w jednorazowych opakowaniach/opakowaniach termicznych).

Wykonawca uwzględniając wszystkie wymagania, o których mowa w niniejszym przedmiocie zamówienia powinien w cenie ofertowej ująć wszelkie koszty związane z przygotowaniem posiłków w pomieszczeniach własnych (oprócz posiłków grillowych, które należy przygotowywać na bieżąco podczas trwania wydarzenia), dostarczeniem i podaniem posiłków we wskazanym wcześniej miejscu oraz zmywaniem naczyń w pomieszczeniach własnych i pracami porządkowymi w miejscu spożywania posiłków po ich zakończeniu.

Zamawiający wymaga od Wykonawcy posiadania specjalistycznego sprzętu do obsługi cateringowej, własnej zastawy oraz zapewnienie stałego składu osób wykonujących usługę.

Zamawiający dopuszcza wykonanie cateringu innego typu niż opisany w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia. Wykonawca oświadcza, że cena za usługę będzie nie wyższa niż ogólnie stosowana cena komercyjna.

FORMULARZ OFERTOWY

(pieczęć wykonawcy)

e-mail:

tel.:

NADLEŚNICTWO CELESTYNÓW
ul. Obrońców Pokoju 58
05-430 Celestynów

Nawiązując do zaproszenia do składania ofert na obsługę cateringową na terenie Centrum Edukacji Leśnej, pod wiatą lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego:

- a) oferuję wykonanie usługi stosując niżej wymienione **stawki za 1 osobę** –

Catering 1:

Cena jednostkowa za catering nr 1 (wg załącznika nr 1) wariant do 50 osób;

koszt usługi netto zł

(słownie..... zł),

plus należny podatek VAT w wysokości %

koszt usługi brutto zł

(słownie..... zł).

Cena jednostkowa za catering nr 1 (wg załącznika nr 1) wariant powyżej 50 osób;

koszt usługi netto zł

(słownie zł),

plus należny podatek VAT w wysokości %

koszt usługi brutto zł

(słownie zł).

Uśredniona jednostkowa cena brutto za catering nr 1 liczona jako suma kosztów usługi brutto wg wariantów podzielona przez ilość wariantów:.....zł

Catering 2:

Cena jednostkowa za catering nr 2 (wg załącznika nr 1) wariant do 50 osób

koszt usługi netto zł

(słownie zł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słownie zł).

Cena jednostkowa za catering nr 2 (wg załącznika nr 1) wariant do 100 osób
koszt usługi netto zł
(słownie zł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Cena jednostkowa za catering nr 2 (wg załącznika nr 1) wariant powyżej 100 osób
koszt usługi netto zł
(słowniezł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słownie zł).

Uśredniona jednostkowa cena brutto za catering nr 2 liczona jako suma kosztów usługi brutto wg wariantów podzielona przez ilość wariantów:.....zł

Catering 3:

Cena jednostkowa za catering nr 3 (wg załącznika nr 1) do 50 osób
koszt usługi netto zł
(słownie zł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słownie zł).

Cena jednostkowa za catering nr 3 (wg załącznika nr 1) do 100 osób
koszt usługi netto zł
(słownie zł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Cena jednostkowa za catering nr 3 (wg załącznika nr 1) powyżej 100 osób
koszt usługi netto zł
(słowniezł),
plus należny podatek VAT w wysokości %

koszt usługi brutto zł
(słownie zł).

Uśredniona jednostkowa cena brutto za catering nr 3 liczona jako suma kosztów usługi brutto wg wariantów podzielona przez ilość wariantów:.....zł

Catering 4:

Cena jednostkowa za catering nr 4 (wg załącznika nr 1) do 50 osób

koszt usługi netto zł
(słowniezł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Cena jednostkowa za catering nr 4 (wg załącznika nr 1) powyżej 50 osób

koszt usługi netto zł
(słowniezł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Uśredniona jednostkowa cena brutto za catering nr 4 liczona jako suma kosztów usługi brutto wg wariantów podzielona przez ilość wariantów:.....zł

Catering 5 wydarzenia szczególne:

Cena jednostkowa za catering nr 5 (wg załącznika nr 1) do 50 osób

koszt usługi netto zł
(słowniezł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Cena jednostkowa za catering nr 5 (wg załącznika nr 1) powyżej 50 osób

koszt usługi netto zł
(słownie zł),
plus należny podatek VAT w wysokości %
koszt usługi brutto zł
(słowniezł).

Uśredniona jednostkowa cena brutto za catering nr 5 liczona jako suma kosztów usługi brutto wg wariantów podzielona przez ilość wariantów:.....zł

Suma uśrednionych jednostkowych cen brutto za cateringi od 1 do 5 (wg załącznika nr 1):.....zł

- b) oświadczam, że zgodnie z wymogami uwzględnionymi w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (zał. nr 1), ująłem wszelkie koszty związane z przygotowaniem posiłków w pomieszczeniach własnych (oprócz posiłków grillowych, które należy przygotować na bieżąco podczas trwania wydarzenia), dostarczeniem i podaniem posiłków we wskazanym wcześniej miejscu oraz zmywania w pomieszczeniach własnych i pracami porządkowymi w miejscu spożywania posiłków po ich zakończeniu.
- c) oświadczam, że zastosowano stawki podatku VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami
- d) oświadczam, że firma posiada uprawnienia do wykonania określonej działalności lub czynności, jeśli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania, dysponuje odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia, znajduje się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.
- e) oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 poz. 835).
- f) oświadczam, że zapoznałem się ze wzorem umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na warunkach w niej zawartych, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
- g) załącznikami do niniejszej oferty są:

1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

....., dnia

(podpis upoważnionego przedstawiciela firmy)

UMOWA nr .../2022

Zn. spr.: ZE.2300.5.2022.

W dniu roku w Celestynowie pomiędzy:

Skarbem Państwa Państwowym Gospodarstwem Leśnym Lasy Państwowe - Nadleśnictwem Celestynów z siedzibą przy ul. Obrońców Pokoju 58, 05-430 Celestynów, NIP: 532-010-14-61 zwanym dalej **Zamawiającym** reprezentowanym przez

a

.....
.....
.....
zwanym(a) dalej **Wykonawcą** reprezentowanym(a) przez :

w wyniku dokonania wyboru oferty Wykonawcy jako oferty najkorzystniejszej („Oferta”), złożonej w postępowaniu na „Obsługę cateringową na terenie Centrum Edukacji Leśnej, pod wiatą lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego” zwolnionej ze stosowania ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 (Dz. U. z 2022 r. poz. 1710, 1812, 1933) na mocy art. 2 ust.1 pkt 1, przeprowadzonego na podstawie Zarządzenia nr 11 Nadleśniczego Nadleśnictwa Celestynów z dnia 28 stycznia 2021 r., została zawarta Umowa („Umowa”) następującej treści

§ 1 Przedmiot Umowy

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usługi polegającej na przygotowaniu cateringu podczas akcji edukacyjnych, szkoleń, konferencji lub innych wydarzeń organizowanych przez Nadleśnictwo Celestynów, cateringu grillowego dla dzieci uczestniczących w zajęciach edukacyjnych (w przypadku grupy, która zleca catering), w budynku Centrum Edukacji Leśnej oraz pod wiatą lub w innym miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
2. Zamawiający będzie przekazywał wszelkie informacje o planowanych cateringach z minimum tygodniowym wyprzedzeniem. Zamawiający każdorazowo poda liczbę osób oraz określi typ cateringu. Zlecenie może zostać przekazane w formie wiadomości e-mail przez następujące osoby upoważnione:
Kamil Żołądek (kamil.zoladek@warszawa.lasy.gov.pl)

Róża Brytan (roza.brytan@warszawa.lasy.gov.pl)

Justyna Milewska (justyna.milewska@warszawa.lasy.gov.pl)

Marta Żmiejkó (marta.zmiejkó@warszawa.lasy.gov.pl)

Agnieszka Adamska (agnieszka.adamska@warszawa.lasy.gov.pl)

Dorota Celińska-Szol (dorota.celinska@warszawa.lasy.gov.pl)

Weronika Fornal (weronika.fornal@warszawa.lasy.gov.pl)

Sławomir Charczuk (slawomir.charczuk@warszawa.lasy.gov.pl)

Łukasz Adamski (lukasz.adamski@warszawa.lasy.gov.pl)

3. Szczegółowy zakres prac zawiera Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej Umowy.
4. Wykonawca do wykonania czynności, określonych w załączniku nr 1, będzie wykorzystywał sprzęt i środki własne.
5. Wykonawca oświadcza, że usługę będzie wykonywał terminowo i z należytą starannością.
6. Zamawiający wymaga od Wykonawcy wysokiej jakości potraw, które powinny być estetycznie podane.
7. Wykonawca odpowiada za szkody wyrządzone w mieniu Zamawiającego, w szczególności w materiałach, meblach, sprzęcie komputerowym, wyposażeniu i innych środkach trwałych.
8. Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego zgłaszania wszelkich usterek, których nie jest w stanie samodzielnie usunąć.
9. Zamawiający po uzgodnieniu z nim dopuszcza zmiany w proponowanych rodzajach cateringu.

§ 2 Wykonanie zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest wykonywać swoje obowiązki zatrudniając osoby posiadające odpowiednie umiejętności i kwalifikacje zawodowe, w szczególności w zakresie bhp oraz obsłudze kelnerskiej i cateringowej. Osoby muszą posiadać aktualną książeczkę senepidowską.
2. Osoby podające posiłki powinny być ubrane w stosowne do okazji stroje. Zamawiający wymaga stałej obecności kelnerów w wyznaczonych godzinach świadczonej usługi. Kelnerzy mają obowiązek bieżącej dbałości o czystość i porządek na stołach np. usuwanie zabrudzonych naczyń, zanieczyszczeń itp.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia stałego składu osób wykonujących

usługę. Minimalne wymaganie Zamawiającego to 3 osoby.

4. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania zasad poufności i tajemnicy przedsiębiorstwa na terenie, którego usługa jest wykonywana. Bezprawne wykorzystanie danych przedsiębiorstwa może skutkować konsekwencjami cywilnoprawnymi.

§ 3 Ubezpieczenie

Wykonawca zobowiązuje się posiadać, przez cały okres realizacji niniejszej Umowy, aktualną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej o wartości minimum 10 000,00 zł.

§ 4 Wynagrodzenie

1. Za czynności określone w § 1 Umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie: cena za poszczególne rodzaje cateringu (wg załącznika nr 2 do Umowy) x liczba osób.
2. Za wykonaną obsługę cateringową określoną w załączniku nr 1 do Umowy Wykonawca będzie wystawiał rachunek/fakturę w przeciągu 5 dni od daty wykonania usługi.
3. Wynagrodzenie Zamawiający będzie przekazywał przelewem na wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, w ciągu 14 dni od daty złożenia prawidłowo sporządzonego(ej) rachunku/faktury i potwierdzenia wykonania usługi przez Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do pisemnego informowania Zamawiającego o zmianie rachunku bankowego. Zmiana rachunku bankowego przez Zamawiającego nie wymaga zmiany niniejszej Umowy.
5. Za datę zapłaty przyjmuje się dzień złożenia przez Zamawiającego dyspozycji obciążenia rachunku bankowego.
6. Zamawiający upoważnia Wykonawcę do wystawiania faktur bez podpisu odbiorcy.
7. W przypadku zapotrzebowania Zamawiającego na świadczenie usług w zakresie innym niż opisanym w Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia Wykonawca każdorazowo odrębnie wyceni daną usługę stosując stawki nie wyższe niż standardowo oferowane zleceniobiorcom niezwiązanym Umową. Zaproponowana przez Wykonawcę stawka wymaga akceptacji Zamawiającego.

8. Wykonawca przy realizacji Umowy zobowiązuje posługiwać się rachunkiem rozliczeniowym, o którym mowa w art. 49 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. Prawo Bankowe (tekst jedn.: Dz.U. 2022 poz. 2324) zawartym w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn.: Dz. U. z 2022 r. poz. 931, 974, 1137, 1301, 1488, 1561, 2180). Wykonawca przyjmuje do wiadomości, iż Zamawiający przy zapłacie Wynagrodzenia będzie stosował mechanizm podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a ust. 1 ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (tekst jedn.: Dz. U. z 2022 r. poz. 931, 974, 1137, 1301, 1488, 1561, 2180).

§ 5 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 4 000,00 zł brutto, w przypadku odstąpienia od niniejszej Umowy lub jej rozwiązania przez Zamawiającego z winy Wykonawcy.
2. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10 % wynagrodzenia brutto należnego za daną usługę cateringową, która została wykonana nienależycie.
3. Przez nienależyte wykonanie usługi rozumie się wszelkie naruszenia postanowień niniejszej Umowy.
4. Zła jakość usług świadczonych przez Wykonawcę oraz brak poprawy tej jakości, po otrzymaniu upomnienia od Zamawiającego, stanowić będzie podstawę do odstąpienia Zamawiającego od niniejszej Umowy i zobowiązania Wykonawcy do zapłacenia kary umownej, o której mowa w ust. 1.
5. Zamawiający ma prawo potrącania kar umownych bezpośrednio z wynagrodzenia Wykonawcy bez uprzedniego wezwania do zapłaty lub powiadamiania.
6. W przypadku poniesienia szkody przewyższającej wysokość kary umownej Zamawiający ma prawo dochodzenia odszkodowania do pełnej wysokości szkody.
7. Zamawiający zapłaci Wykonawcy karę umowną w wysokości 4 000,00 zł brutto w przypadku odstąpienia od niniejszej Umowy lub jej rozwiązania przez Wykonawcę z winy Zamawiającego

§ 6

1. Wykonawca nie może powierzyć wykonania całości lub części Umowy podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może przenieść wierzytelności wynikającej z Umowy na osobę trzecią bez pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 7 Odstąpienie od Umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W razie utraty przez Wykonawcę prawa do prowadzenia działalności gospodarczej w zakresie obsługi cateringowej niniejsza Umowa wygasa z mocy prawa, co rodzi skutki przewidziane w przypadku odstąpienia Wykonawcy od Umowy z jego winy, określone w § 5 ust. 1 niniejszej Umowy.
3. W razie wystąpienia okoliczności nienależytego wykonania Umowy przez Wykonawcę, bądź innego naruszenia postanowień Umowy, odstąpienie od Umowy może nastąpić bez zachowania okresu wypowiedzenia tj. w trybie natychmiastowym.
4. W razie wystąpienia nieprzewidzianych czynników mających znaczący wpływ na przedmiot Umowy, Zamawiający przewiduje możliwość odstąpienia od Umowy za porozumieniem stron.

§ 8 Czas obowiązywania Umowy

1. Umowa zostaje zawarta na czas określony.
2. Umowa obowiązuje od dnia podpisania umowy do 31.12.2023 r.

§9 Ochrona danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Nadleśnictwo Celestynów. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora w celu realizacji niniejszej Umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b Ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych (RODO). Więcej informacji, na temat przetwarzania danych osobowych przez Administratora oraz opis przysługujących Pani/Panu praw z tego tytułu, są dostępne na stronie internetowej celestynow.warszawa.lasy.gov.pl/ochrona-danych-osobowych lub na tablicy informacyjnej w siedzibie Administratora.

§10 Postanowienia końcowe

1. Wszystkie spory powstałe w związku z wykonaniem Umowy strony oddają pod rozstrzygnięcie sądu właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. Strony oraz ich przedstawiciele mają obowiązek zawiadomić o każdej zmianie adresu. W razie zaniedbania tego obowiązku, uważa się za skutecznie doręczoną korespondencję wysłaną listem poleconym pod dotychczasowy adres.
3. W sprawach nie uregulowanych w niniejszej Umowie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach z których jeden otrzymuje Wykonawca i jeden Zamawiający.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Załącznik nr 1) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2) Formularz ofertowy Wykonawcy