EZP.26.26.1.2024.PZ/ŁG Warszawa, dnia 27.03.2024 r.

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: **Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy,** *oznaczenie sprawy:* EZP.26.26.2024*.*

**ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)**

Zamawiający działając na podstawie art. 286 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2023, poz. 1605, z późn. zm.), zwanej dalej „Ustawą Pzp” informuje, iż dokonuje zmiany treści SWZ w poniższym zakresie.

1. Zmianie ulega treść załącznika nr 1f do SWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 6.

Aktualna treść Załącznika nr 1f do SWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 6 stanowi załącznik do niniejszego pisma.

1. Zmianie ulega treść załącznika nr do SWZ – Formularz OFERTA.

Aktualna treść Załącznika nr 3 do SWZ – Formularz OFERTA stanowi załącznik do niniejszego pisma.

**Powyższe zmiany należy uwzględnić przy składaniu ofert.**

**Pozostałe postanowienia SWZ pozostają bez zmian.**

Załączniki:

Załącznik nr 1f do SWZ – OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 6

Załącznik nr 3 do SWZ – formularz Oferta

Pełnomocnik dyrektora PIG-PIB  
ds. zamówień publicznych

Piotr Grochot

**Załącznik nr 1f do SWZ**

**Załącznik nr 1 do Umowy**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 6**

**Oddział Górnośląski w Sosnowcu**

**Przedmiot zamówienia – usługa cateringowa.**

1. **Przedmiotem zamówienia**
2. Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas spotkań organizowanych przez Zamawiającego w okresie 9 miesięcy od dnia zawarcia Umowy lub do wykorzystania środków przewidzianych na realizację umowy w zależności od tego, która z okoliczności wystąpi pierwsza.
3. Kody CPV:
   * 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
   * 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
4. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.

**II. Miejsce i termin świadczenia usług.**

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych na terenie siedziby Oddziału Górnośląskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Królowej Jadwigi 1 w Sosnowcu.
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00 – 17.00, czasem przedłużające się do godz. 20:00.
3. Zamawiający planuje organizację 4 spotkań; wskazana poniżej liczba uczestników spotkań jest maksymalna.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Zamówienie** | | | |
| **Lp.** | **Rodzaj zestawu** | **Orientacyjna liczba osób** | **Orientacyjna liczba spotkań** |
| 1 | Przerwa kawowa (seminarium) | 50 | 1 |
| 2 | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 55 | 1 |
| 3 | Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 75 | 1 |
| 4 | Zestaw bankietowy 3 „konferencja” | 85 | 1 |

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość, w szczególnych wypadkach, zmniejszenia liczby uczestników spotkania o 20% w stosunku do zgłoszonej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę pocztą elektroniczną (e-mailem) najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
2. Szczegółowy harmonogram (jak: godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e­mail) na 3 dni kalendarzowe przed planowanym spotkaniem.
3. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
4. usługi w ramach zamówienia podstawowego będą świadczone zgodnie z potrzebami Zamawiającego. Szczegółowe informacje na temat dokładnego terminu realizacji usług cateringowych Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy w terminie 7 dni roboczych przed planowaną imprezą.
5. usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
6. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie zamówienia szczegółowego, w postaci elektronicznej, przesłanego (na adres e-mail przedstawiciela Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 3 umowy) na 5 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem.
7. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
8. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

**III. Zakres świadczonych usług.**

1. Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków, według przedstawionych poniżej zestawów 1 - 4.
2. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
   1. Zamawiane każdorazowo menu, liczba dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. spotkanie w formie pikniku, spotkanie Barbórkowe) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zleceniach częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 5 godzin przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie liczby osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
   2. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu przy użyciu zastawy wysokiej jakości - porcelanowa lub porcelit – czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona, bez spękań), naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., sztućce ze stali nierdzewnej, bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skertingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 3 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadów we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane w zamówieniach szczegółowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie.
   3. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa parzona w ekspresach ciśnieniowych lub opakowaniach jednorazowych oraz herbata – w opakowaniach jednorazowych. Zamawiający dopuszcza podawanie kawy parzonej w termosach podczas spotkań tradycyjnych przy stole.
   4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid. Zamawiający wymaga wskazania lokalizacji tego zaplecza w przedstawionej ofercie.
   5. Dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
   * produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
   1. Dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem spotkania i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min. po zakończeniu spotkania i po zakończonej przerwie na posiłek. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań.
   2. Zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym oraz przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
   3. Zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona, bez głębokich dekoltów).
   4. Zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.).
   5. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
   6. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

**Opis przedmiotu zamówienia – menu**

**ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE**

* + - 1. **Przerwa kawowa (seminarium):**

w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe:

1. gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
2. 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm, roladki z tortilli,
3. ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 5 sztuk na osobę,
4. ciasta domowe krojone – min. 2 rodzaje do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
5. soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,5 l wody gazowanej i po 0,5 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l, uzupełniana na bieżąco podczas spotkania.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie bankietu.

* + - 1. **Zestaw bankietowy 1 „Majówka”:**

Impreza plenerowa na terenie Oddziału Górnośląskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego:

* + - * 1. w zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
        2. nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
        3. soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,5 l wody gazowanej i po 0,5 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l, uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,5 litra piwa na osobę,
        4. 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska), łącznie co najmniej 240 g na osobę,
        5. dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska), gramatura łącznie min 320 g na osobę.
        6. danie wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem),
        7. dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo,
        8. ciasta domowe krojone – min. 3 rodzaje do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę.,

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie pikniku.

* + - 1. **Zestaw bankietowy 3 „konferencja”:**

w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe:

* + - * 1. gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
        2. 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm, roladki z tortilli,
        3. sałatki w ilości min 200 g na osobę – min. 2 rodzaje, np.: sałatka gyros, sałatka z gruszka i gorgonzolą, sałatka z rukoli z prażonymi ziarnami, gorgonzolą, winogronem i miodowym winegret,
        4. ciastka kruche, koktajlowe –min. 3 rodzaje, w ilości łącznie co najmniej 5 sztuk na osobę,
        5. ciasta domowe krojone – min. 2 rodzaje do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
        6. soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,5 l wody gazowanej i po 0,5 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l, uzupełniana na bieżąco podczas spotkania.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie bankietu.

**ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI**

* + - 1. **Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”:**

w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe:

1. nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę),
2. soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 0,25 l wody gazowanej i po 0,25 l wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l, uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,5 litra piwa na osobę,
3. półmisek wędlin polskich (np. boczek pieczony, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, schab pieczony ze śliwką, szynka, baleron, polędwica) w ilości 100 g na osobę,
4. dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec,
5. danie mięsne (np. boeuf strogonoff) i wegetariańskie (np. gulasz z pieczarkami) na ciepło w ilości min. 300 ml na osobę,
6. zimne przekąski, min. 4 rodzaje, np.: schab ze śliwką w galarecie, ruloniki z szynki z musem z serka białego i chrzanu w galarecie, śledzie w sosie curry, śledzie w cebuli z ogóreczkiem, śledzie na słodko z rodzynkami w ilości min. 100 g na osobę,
7. sałatki w ilości min. 200 g na osobę – min. 2 rodzaje, np.: sałatka gyros, sałatka z gruszka i gorgonzolą, sałatka z rukoli z prażonymi ziarnami gorgonzolą, winogronem i miodowym winegret,
8. 2 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Barbórkowe.

**Zamawiający zastrzega, że:**

1. **na jedno spotkanie może być zamówiony jeden lub kilka zestawów;**
2. **nie dopuszcza dań panierowanych.**

**Załącznik nr 3 do SWZ**

|  |  |
| --- | --- |
| Dane Wykonawcy / Wykonawców występujących wspólnie |  |
| Adres Wykonawcy:  kod, miejscowość, ulica, nr lokalu, województwo |  |
| Osoba do kontaktu w sprawie postępowania:  Imię i nazwisko:  Nr telefonu:  E-mail: |  |
| REGON: |  |
| NIP: |  |

**Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy**

**ul. Rakowiecka 4,**

**00-975 Warszawa**

**OFERTA**

Nawiązując do ogłoszenia o zamówieniu, oznaczenie sprawy EZP.26.26.2024 pn.:

|  |
| --- |
| **Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy** |

My niżej podpisani działając w imieniu i na rzecz:

………………………………………………………………………………………………………………………………….....

*(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/Wykonawców) (w przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy podać nazwy(firmy) i adresy wszystkich tych Wykonawców)*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 1**  **Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Warszawie** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Całodzienna przerwa kawowa 1 | 6 | 60 |  |  |
| 2. | Całodzienna przerwa kawowa 2 | 1 | 150 |  |  |
| 3. | Całodzienna przerwa kawowa 3 | 3 | 60 |  |  |
| 4. | Zestaw lunchowy 1 | 3 | 125 |  |  |
| 5. | Zestaw lunchowy 2 | 3 | 30 |  |  |
| 6. | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 1 | 500 |  |  |
| 7. | **Razem wartość umowy podstawowej**  **(suma wierszy 1 - 6)** | | | |  |
| 8. | Prawo Opcji -  Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 1 | 500 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy z prawem opcji dla części 1.**  **(suma wierszy 7 i 8)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 1:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*dokładny adres*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 2:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 2**  **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Świętokrzyski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego  w Kielcach** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 1 | 70 |  |  |
| 2. | Prawo Opcji - Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 1 | 70 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy dla części 2.**  **(suma wierszy 1 i 2)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 2:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*nazwa, dokładny adres*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 3:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 3**  **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Dolnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego we Wrocławiu** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 1 | 80 |  |  |
| 2. | Prawo Opcji – Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 1 | 80 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy dla części 3.**  **(suma wierszy 1, 2)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 3:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*nazwa, dokładny adres*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 4:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 4**  **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Pomorski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Szczecinie** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 1 | 25 |  |  |
| 2. | Prawo Opcji – Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 1 | 25 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy dla części 4.**  **(suma wierszy 1, 2)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 4:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*nazwa, dokładny adres*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 5:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 5**  **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Karpacki Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Zestaw bankietowy 1 „Majówka” | 1 | 60 |  |  |
| 2. | Prawo Opcji – Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 2 | 90 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy dla części 5.**  **(suma wierszy 1 i 2)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 5:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*nazwa, dokładny adres*

* + - 1. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w warunkach zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 6:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Część 6**  **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Górnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Sosnowcu** | | | | | |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Ilość** | **Liczba osób** | **Cena jedn. netto**  **(zł/1 osobę)** | **Wartości zamówienia**  **netto** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6 =3 x 4 x 5* |
| 1. | Przerwa kawowa 1 „Seminarium” | 1 | 50 |  |  |
| 2. | Zestaw bankietowy 1 Piknik „Majówka” | 1 | 55 |  |  |
| 3. | Zestaw bankietowy 3 „Konferencja” | 1 | 85 |  |  |
| 4. | Razem wartość umowy podstawowej  (suma wierszy 1 - 3) | | | |  |
| 5. | Prawo Opcji - Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” | 1 | 75 |  |  |
| **Razem maksymalna wartość umowy dla części 6.**  **(suma wierszy 4 i 5)** | | | | |  |

* + - 1. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 6:

……………………………………………………………………………………………………………………..….

*nazwa, dokładny adres*

* + - 1. Oświadczamy, że:

1. Jesteśmy:

|  |  |
| --- | --- |
| mikroprzedsiębiorstwem |  |
| małym przedsiębiorstwem |  |
| średnim przedsiębiorstwem[[1]](#footnote-1)[1] |  |
| jednoosobową działalnością gospodarczą |  |
| osobą fizyczną nieprowadzącą działalnością gospodarczą |  |
| inny rodzaj |  |

(*należy zaznaczyć rodzaj Wykonawcy*)

1. Zamówienie zrealizujemy:

bez udziału podwykonawców;

z udziałem niżej wskazanych podwykonawców

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Firma podwykonawcy | Część zamówienia, której wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy |
| 1. |  |  |
| … |  |  |

1. zapoznaliśmy się z treścią SWZ, a w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia i z projektowanymi postanowieniami umowy oraz ze zmianami i wyjaśnieniami treści SWZ oraz, że wykonamy zamówienie na warunkach i zasadach określonych tam przez Zamawiającego;
2. 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 2016 r.) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu;
3. przedmiot zamówienia zostanie wykonany zgodnie z terminem określonym w SWZ;
4. otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą przez czas wskazany w SWZ, w przypadku uznania naszej oferty za najkorzystniejszą zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SWZ w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
5. następujące informacje i dokumenty zawarte w ofercie w stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa   
   w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być ujawniane pozostałym uczestnikom postępowania:

- ……………….

- ……………….

(*należy wpisać nazwy plików stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa\* – jeżeli dotyczy*).

1. świadom (-i) odpowiedzialności karnej oświadczam (-y), że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień złożenia niniejszej oferty (art. 297 k.k.);
2. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną cześć są:
   1. ……………………………
   2. ……………………………

*\*odpowiednio skreślić albo wypełnić*

**Niniejszy plik należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym,   
podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę upoważnioną**

1. [1] Definicja MŚP zawarta jest w załączniku I do Rozporządzenia Komisji (UE) nr 651/2014 z dnia 17 czerwca 2014 r. Wyodrębnia się następujące kategorie przedsiębiorstw: 1. Średnie przedsiębiorstwo: a) zatrudnia mniej niż 250 pracowników oraz b) jego roczny obrót nie przekracza 50 mln euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 mln euro; 2. Małe przedsiębiorstwo: a) zatrudnia mniej niż 50 pracowników oraz b) jego roczny obrót nie przekracza 10 mln euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 mln euro; 3. Mikroprzedsiębiorstwo: a) zatrudnia mniej niż 10 pracowników oraz b) jego roczny obrót nie przekracza 2 mln euro lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 mln euro. [↑](#footnote-ref-1)