



Państwowy Instytut Geologiczny
Państwowy Instytut Badawczy
państwowa służba geologiczna

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie

PODSTAWOWYM Z MOŻLIWOŚCIĄ PROWADZENIA NEGOCJACJI

na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych
(t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), o wartości szacunkowej zamówienia poniżej 221 000 EURO

oznaczenie sprawy: **EZP.26.26.2024**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

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

ZATWIERDZAM:

Pełnomocnik Dyrektora PIG-PIB
ds. Zamówień Publicznych
Piotr Grochot
Warszawa, dnia 25.03.2024 r.

pgi.gov.pl

ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa
tel. (+48) 22 45 92 000, biuro@pgi.gov.pl

Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie
XIII Wydział Gospodarczy KRS, Nr 0000122099
NIP 525-000-80-40

1. ZAMAWIAJĄCY

Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy

00-975 Warszawa, ul. Rakowiecka 4

NIP: 525-000-80-40, REGON: 000332133

wpisany do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000122099.

Numer telefonu: 22 459 2992

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi>, zwaną dalej również „Platformą”.

2. ADRES STRONY INTERNETOWEJ, NA KTÓREJ UDOSTĘPNIANE BĘDĄ ZMIANY I WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ ORAZ INNE DOKUMENTY ZAMÓWIENIA BEZPOŚREDNIO ZWIĄZANE Z POSTĘPOWANIEM O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

Zmiany i wyjaśnienia SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia będą udostępniane na stronie internetowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi>.

3. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 3.1. Postępowanie o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego prowadzone jest na podstawie przepisów ustawy z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2023 poz. 1605 z późn. zm.) - zwanej dalej "ustawą Pzp" – oraz przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie, w szczególności rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy – zwanego dalej „rozporządzeniem MR”- w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 2 ustawy Pzp oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SWZ”.
- 3.2. Zamawiający przewiduje w ramach Części 1 - 6 wybór najkorzystniejszej oferty z możliwością prowadzenia negocjacji w celu ulepszenia treści ofert, które podlegać będą ocenie w ramach kryterium oceny ofert.
- 3.3. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z uprawnienia wynikającego z art. 275 pkt. 2 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość ograniczenia liczby wykonawców, których zaprosi do negocjacji do liczby zapewniającej konkurencję – **nie mniej jednak niż 3 i nie więcej niż 5**. Jeśli liczba złożonych ofert będzie mniejsza niż 3, Zamawiający zaprosi do negocjacji wszystkich Wykonawców, których oferty nie podlegały odrzuceniu.
- 3.4. Zamawiający, w celu ograniczenia liczby Wykonawców zaproszonych do negocjacji ofert, zastosuje kryterium oceny ofert opisane w pkt 15 SWZ w zakresie zaoferowanej ceny.
- 3.5. Zamawiający poinformuje równocześnie, wszystkich Wykonawców, którzy w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu złożą ofertę, o Wykonawcach:
 - 3.5.1. których oferty nie zostały odrzucone oraz punktacji przyznanej ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łącznej punktacji;
 - 3.5.2. których oferty zostały odrzucone;
 - 3.5.3. którzy nie zostali zakwalifikowani do negocjacji oraz punktacji przyznanej ich ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łącznej punktacji, w przypadku, o którym mowa w art. 288 ust. 1 ustawy Pzp.
- 3.6. Zamawiający, w zaproszeniu do negocjacji, wskaże miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji oraz kryteria oceny ofert, w ramach których będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert.
- 3.7. Prowadzone negocjacje będą miały charakter poufny.
- 3.8. Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich Wykonawców, których oferty złożone w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nie zostały odrzucone, o zakończeniu negocjacji oraz zaprosi ich do składania ofert dodatkowych.
- 3.9. Zamawiający wyznaczy termin na złożenie ofert dodatkowych z uwzględnieniem czasu potrzebnego na przygotowanie tych ofert, z tym, że termin ten nie będzie krótszy niż 5 dni od dnia przekazania zaproszenia, do składania ofert dodatkowych.

- 3.10. Wykonawca będzie mógł złożyć ofertę dodatkową, która zawierać będzie nowe propozycje w zakresie treści oferty podlegającej ocenie w ramach kryteriów oceny ofert wskazanych przez Zamawiającego w zaproszeniu do negocjacji.
- 3.11. Oferta dodatkowa nie będzie mogła być mniej korzystna w żadnym z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
- 3.12. Oferta przestaje wiązać Wykonawców z zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejsze propozycje w ramach każdego z kryteriów oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji.
- 3.13. Oferta dodatkowa, która będzie mniej korzystna w którymkolwiek z kryterium oceny ofert wskazanych w zaproszeniu do negocjacji niż oferta złożona w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlegać będzie odrzuceniu.
- 3.14. Ofertę Wykonawcy niezaproszonego do negocjacji uznaje się za odrzuconą.
- 3.15. Jeżeli Zamawiający uzna, po otwarciu ofert, że nie będzie prowadził negocjacji, dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród niepodlegających odrzuceniu ofert złożonych w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.
- 3.16. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych o jakich mowa w art. 3 ustawy Pzp.
- 3.17. **Zgodnie z art. 310 pkt 1 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie w całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.**
- 3.18. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
- 3.19. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
- 3.20. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 4.1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy i jego jednostki terenowe.
- 4.2. Zamawiający na 3 dni kalendarzowe przed terminem wydarzenia zastrzega sobie prawo dokonania zmniejszenia liczby uczestników o 20% skutkującego proporcjonalnym obniżeniem wynagrodzenia umownego brutto za wykonanie usługi objętej przedmiotem zamówienia w ograniczonym zakresie. Liczba uczestników spotkań podana przez Zamawiającego w terminie 3 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia zdarzenia jest wiążąca dla obu Stron.
- 4.3. Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na następujące części:
- 4.3.1. część 1 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie;
 - 4.3.2. część 2 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Świętokrzyski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Kielcach;
 - 4.3.3. część 3 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Dolnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego we Wrocławiu;
 - 4.3.4. część 4 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Pomorski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Szczecinie;
 - 4.3.5. część 5 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Karpacki Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie;
 - 4.3.6. część 6 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Górnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Sosnowcu.
- 4.4. Szczegółowy zakres oraz sposób realizacji przedmiotu zamówienia został określony w:
- załączniku nr 1a do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 1;
 - załączniku nr 1b do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 2;
 - załączniku nr 1c do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 3;
 - załączniku nr 1d do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 4;

- załączniku nr 1e do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 5;
 - załączniku nr 1f do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 6;
 - załączniku nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy.
- 4.5. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub większą liczbę części.
- 4.6. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.
- 4.7. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy Pzp.
- 4.8. Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
Kod i nazwa CPV: 55520000 - 1 – usługi dostarczania posiłków;
55321000 - 6 – usługi przygotowywania posiłków.
- 4.9. Zamawiający na podstawie art. 441 Ustawy Pzp przewiduje zastosowanie prawa opcji w ramach Części 1 - 6.
- 4.9.1. Realizacja prawa opcji polegać będzie na świadczeniu usług cateringowych, które Zamawiający zleci na podstawie zamówienia szczegółowego. Realizacja przedmiotu zamówienia w ramach prawa opcji będzie realizowana do wysokości środków przeznaczonych w Umowie.
- 4.9.2. Prawo opcji realizowane będzie na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
- 4.9.3. Usługi w ramach prawa opcji będą realizowane zgodnie z cenami zaoferowanymi w formularzu oferta.
- 4.9.4. O zamiarze skorzystania z prawa opcji Zamawiający poinformuje Wykonawcę odrębnym pismem – zamówieniem szczegółowym.
- 4.9.5. Usługi w ramach prawa opcji muszą być świadczone zgodnie z wymaganiami opisanymi w Załączniku Nr 1a - 1f do SWZ „Opisie przedmiotu zamówienia” (odpowiednio dla części). Do świadczenia usługi w ramach prawa opcji zastosowanie mają postanowienia określające warunki i sposób zapłaty wynagrodzenia, warunki świadczenia usługi oraz kary umowne.
- 4.9.6. Zamawiający nie ma obowiązku korzystać z prawa opcji. Wykonawcy nie przysługuje prawo roszczeń z tytułu niewykorzystania prawa opcji lub jego pełnej wartości.
- 4.10. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp.
- 4.11. Wymagania związane z realizacją zamówienia w zakresie zatrudnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę na podstawie stosunku pracy osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1510) obejmują następujące rodzaje czynności:
- 4.11.1. przygotowanie posiłków;
- 4.11.2. obsługa kelnerska.
- 4.12. Szczegółowe wymagania dotyczące realizacji oraz egzekwowania wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy zostały określone w Projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących odpowiednio Załącznik nr 2 do SWZ.
- 4.13. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp.

5. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

- 5.1. Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w zakresie każdej z części 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.
- 5.2. 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 odpowiednio dla każdej z części.

- 5.3. Usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminach określonych przez Zamawiającego w zamówieniu szczegółowym w okresie trwania umowy. Uruchomienie prawa opcji dla każdej części planowane jest w trzecim kwartale 2024 r..

6. PODWYKONAWSTWO

- 6.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
- 6.2. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia.
- 6.3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
- 6.4. W przypadku powierzenia podwykonawcy wykonanie usług cateringowych związanych z przygotowaniem, serwowaniem i obsługą kelnerską imprez organizowanych przez Zamawiającego, Zamawiający wymaga aby podwykonawca spełnił warunek posiadania aktualnej decyzji właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającej spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej wraz z świadczeniem usług cateringowych.
- 6.5. W przypadku niewskazania części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i firm podwykonawców, przyjmuje się, iż przedmiot zamówienia zostanie w całości wykonany samodzielnie przez Wykonawcę.
- 6.6. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 7.1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp oraz Wykonawców, o których mowa w 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. 2022 poz. 835).
- 7.2. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 ustawy Pzp, a w przypadku Wykonawców wykluczonych na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, wykluczenie nastąpi na podstawie art. 7 ust. 3 ww. ustawy.
- 7.3. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy spełniają następujące warunki udziału w postępowaniu:
- 7.3.1. **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie;
- 7.3.2. **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Wykonawca spełni warunek, jeżeli wykaże że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej wraz z świadczeniem usług cateringowych transportem własnym (**dotyczy wszystkich części i podwykonawców, którym Wykonawca zdecydował się powierzyć wykonanie usług cateringowych**);
- Uwaga.** (dotyczy wszystkich części) Warunek posiadania aktualnej decyzji właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej Wykonawca lub Wykonawcy występujący wspólnie muszą spełnić osobiście w zakresie w jakim będą realizowali przedmiot zamówienia;
- 7.3.3. **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
- 7.3.4. **zdolności technicznej lub zawodowej:**

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.

W zakresie „zdolności technicznej lub zawodowej” Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w ciągu ostatnich dwóch (2) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał, co najmniej jedną (1) usługę, odpowiadającą swoim rodzajem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.

Przez jedną (1) usługę odpowiadającą przedmiotowi zamówienia należy rozumieć usługę w zakresie dostarczania posiłku/-ów typu lunch konferencyjny zimny/ciepły lub brunch lub kolacja, na spotkania w czasie konferencji międzynarodowych lub szkoleń lub spotkań dyplomatycznych lub biznesowych, świadczoną dla jednego podmiotu na kwotę nie niższą niż:

1. dla części 1 – 90.000,00 zł brutto,
2. dla części 2 – 9.000,00 zł brutto,
3. dla części 3 – 20.000,00 zł brutto,
4. dla części 4 – 5.000,00 zł brutto,
5. dla części 5 – 15.000,00 zł brutto,
6. dla części 6 – 20.000,00 zł brutto

UWAGA: Zamawiający uzna warunek „zdolności technicznej lub zawodowej” za spełniony jeżeli Wykonawca składając ofertę na więcej niż jedną część zamówienia wykaże się doświadczeniem w realizacji usług opisanych powyżej o wartości nie mniejszej niż najwyższa z wartości określona przez Zamawiającego dla części na które składa ofertę.

- 7.4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

8. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE ZOBOWIĄZANI SĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ WYKAZANIA BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA (PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE)

- 8.1. Na ofertę składa się:

8.1.1. formularz „Oferta” stanowiący załącznik nr 3 do SWZ.

- 8.2. Oświadczenia lub dokumenty składane **razem z ofertą**:

8.2.1. oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z Załącznikiem nr 4 do SWZ;

8.2.2. dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);

8.2.3. oświadczenie Wykonawców występujących wspólnie, z którego treści wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy, o którym mowa w pkt 9.4 SWZ - zgodnie z załącznikiem nr 5 do SWZ (jeżeli dotyczy);

8.2.4. uzasadnienie dotyczące zastrzeżenia dokumentów jako tajemnica przedsiębiorstwa (jeżeli dotyczy).

- 8.3. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 8.2.1 SWZ stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu i spełnia warunki udziału w postępowaniu.

- 8.4. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy na potwierdzenie nie podlegania wykluczeniu obejmują:

8.4.1. oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej Zamawiający odstąpi od wezwania do złożenia oświadczenia jeżeli w postępowaniu zostanie złożona 1 oferta w zakresie danej części;

- 8.4.2. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, sporządzone nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
- 8.4.3. jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów o których mowa w pkt 8.4.2. SWZ składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury. Dokumenty powinny być wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed ich złożeniem;
- 8.4.4. jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 8.4.3 SWZ, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone pod przysięgą, lub, jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
- 8.5. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od Wykonawcy na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu obejmują:
- 8.5.1. aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej (dotyczy wszystkich Części).
- 8.5.2. wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 2 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn nie zależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy;
- 8.6. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 8.7. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 8.7.1. może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 8.2.1 SWZ dane umożliwiające dostęp do tych środków;
- 8.7.2. podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w pkt 8.2.1 SWZ.
- Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 8.8. W zakresie nieuregulowanym ustawą Pzp lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia MR oraz rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie.

9. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

- 9.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.

- 9.2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w pkt 8.2.1. SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 9.3. Wszelka korespondencja prowadzona będzie przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem, którego adres e-mail należy wpisać w formularzu "Oferta".
- 9.4. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
- 9.5. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

10. SPOSÓB KOMUNIKACJI

- 10.1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie Pzp, odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 r. poz. 344).
- 10.2. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się za pośrednictwem Platformy, o której mowa w pkt 1 SWZ i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego” dostępnego na stronie Platformy dotyczącej danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
- 10.3. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
- 10.4. Wykonawca, przystępując do przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia:
 - 10.4.1. akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie dostępnym w zakładce „Regulamin” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący;
 - 10.4.2. zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert dostępnej w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
- 10.5. Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcom informacje w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy. Informacje dotyczące przedmiotowego postępowania Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy. Wykonawca w trakcie toczącego się postępowania powinien sprawdzać komunikaty i wiadomości przesłane przez Zamawiającego bezpośrednio na Platformie, gdyż system powiadomień Platformy może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
- 10.6. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB, natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
- 10.7. Zamawiający określa niezbędne wymagania sprzętowe – aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie, tj.:
 - 10.7.1. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s;
 - 10.7.2. komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje;
 - 10.7.3. zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0.;
 - 10.7.4. włączona obsługa JavaScript;
 - 10.7.5. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf;
 - 10.7.6. Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8;
 - 10.7.7. oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.

- 10.8. Ofertę, a także oświadczenie o jakim mowa w pkt 8.2.1. SWZ składa się w oryginale, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej podpisanej kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej.
- 10.9. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane przez Wykonawcę muszą być zgodne z obowiązującym Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych.
- 10.10. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. 2020 r., poz. 2452).

11. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

- 11.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w zakresie danej części.
- 11.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 11.3. Zamawiający wymaga aby Wykonawca w ofercie podał adres lokalizacji stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej i/lub adres lokalizacji stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej powierzonej podwykonawcy.
- 11.4. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu potwierdzenia, że osoba działająca w imieniu Wykonawcy jest umocowana do jego reprezentowania, Zamawiający żąda od Wykonawcy odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru. Cyfrowe odwzorowania dokumentu lub oświadczenia, o których mowa w SWZ, są to cyfrowe odwzorowania dokumentów lub oświadczeń sporządzonych w postaci papierowej poświadczane za zgodność z oryginałem.
- 11.5. Poświadczenia za zgodność z oryginałem cyfrowego odwzorowania dokumentu lub oświadczenia dokonuje się w formie elektronicznej, tj. kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 11.6. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 11.7. Oferta wraz z załącznikami musi być sformułowana w języku polskim, w sposób czytelny, logiczny, z zachowaniem postaci elektronicznej (Zamawiający rekomenduje następujące formaty danych .doc, .docx, .pdf) i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 11.8. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na Platformie pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi>. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
- 11.9. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, Wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno.
- 11.10. W przypadku konieczności skompresowania w ofercie kilku dokumentów, użytkownik powinien te dokumenty zapisać jako .zip, .7Z, .tar, .gz (Zamawiający rekomenduje zapisać dokumenty jako .zip). Oferta skompresowana do innego formatu danych niż zip, .7Z, .tar, .gz zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 6 ustawy Pzp w każdym przypadku, gdy Zamawiający pomimo zachowania należytej staranności, przy pomocy ogólnie dostępnych, darmowych programów nie będzie mógł „rozpakować” oferty i zapoznać się z jej treścią. Za datę

złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku "Złóż ofertę" i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

- 11.11. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym Wykonawca musi złożyć wraz z tłumaczeniem na język polski. Podczas oceny ofert Zamawiający będzie się opierał na tekście przetłumaczonym na język polski.
- 11.12. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz **wykazać**, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na Platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
- 11.13. Stosownie do powyższego, jeśli Wykonawca nie dopełni ww. obowiązków wynikających z ustawy, Zamawiający będzie miał podstawę do uznania, że zastrzeżenie tajemnicy przedsiębiorstwa jest bezskuteczne i w związku z tym potraktuje daną informację, jako niepodlegającą ochronie i niestanowiącą tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
- 11.14. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Platformy.
- 11.15. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

12. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **05.05.2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

13. SPOSÓB I TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 13.1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi>.
- 13.2. Termin składania ofert upływa w dniu **05.04.2024 r. o godz. 10:00**.
- 13.3. Termin otwarcia ofert upływa w dniu **05.04.2024 r. o godz. 10:05**.
- 13.4. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia dla każdej Części.
- 13.5. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania w sekcji „Komunikaty” informacje o:
 - 13.5.1. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 13.5.2. cenach zawartych w ofertach.

14. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

- 14.1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem **formularza „Oferta” stanowiącego Załącznik nr 3 do SWZ**.
- 14.2. Cena w formularzu „Oferta” musi uwzględniać wszystkie wymagania niniejszej SWZ oraz obejmować wszystkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia.
 - 14.2.1. Wykonawca w formularzu Oferta w kolumnie nr 5 podaje cenę jednostkową netto dla jednej osoby. Cenę jednostkową netto dla jednej osoby Wykonawca określa na podstawie odpowiednich, przewidywanych przez Zamawiającego, menu szczegółowo opisanych w Opisie przedmiotu zamówienia dla poszczególnych części zamówienia i imprez.
 - 14.2.2. W kolumnie nr 6 Wykonawca oblicza wartość netto dla danej imprezy, która stanowi iloczyn ilości planowanych imprez liczby przewidywanych osób uczestniczących w danej imprezie i stawki jednostkowej netto za jedną osobę.
 - 14.2.3. W przypadku, gdy planowana impreza składa się z kilku menu Wykonawca oblicza w wierszu „Razem nazwa imprezy” całkowitą kwotę netto za realizację danej imprezy zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.

- 14.2.4. W wierszu „Razem maksymalna wartość umowy” Wykonawca oblicza całkowita wartość netto za realizację przedmiotu umowy, która stanowi sumę wartości netto za realizację poszczególnych imprez obliczoną w kolumnie nr 6.
- 14.3. Wszystkie ceny netto określone przez Wykonawcę w formularzu „Oferta”, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.
- 14.4. W przypadku wystąpienia omyłek rachunkowych, za prawidłowe Zamawiający przyjmie ceny jednostkowe netto i dokona przeliczenia oferty zgodnie ze sposobem wskazanym w Załączniku nr 3 do SWZ, formularzu „Oferta”.
- 14.5. Wszystkie ceny będą określone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, a wszystkie płatności będą realizowane w złotych polskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 14.6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
- 14.7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2021 r. poz. 685), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałyby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa w pkt 14.1. SWZ, Wykonawca ma obowiązek:
- 14.7.1. poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 14.7.2. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 14.7.3. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 14.7.4. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
- 14.8. Wzór formularza „Oferta” został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.
- 14.9. W przypadku gdy ofertę składa osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej cena oferty powinna zawierać zaliczkę na podatek dochodowy oraz wszelkie należne składki, które to Zamawiający, zgodnie z obowiązującymi przepisami, będzie zobowiązany naliczyć i odprowadzić. Tym samym, Wykonawca będący osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej wyrazi zgodę na pomniejszenie swoich należności (ceny oferty) o zaliczki i składki, które Zamawiający będzie zobowiązany naliczyć i odprowadzić w związku z realizacją umowy. Należność wypłacona bezpośrednio Wykonawcy nie będzie wówczas równa cenie oferty. Wobec powyższego w celu zapewnienia porównywalności ofert cena oferty złożonej przez osobę fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej powinna zawierać zaliczkę na podatek dochodowy oraz wszelkie należne składki, które to Zamawiający, zgodnie z obowiązującymi przepisami, byłby zobowiązany naliczyć i odprowadzić.
- 14.10. Zamawiający zwróci się o udzielenie wyjaśnień (w tym złożenie dowodów) jeżeli cena oferty lub jej istotne części składowe wydadzą się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub będą budziły wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów.

15. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- 15.1. Ocenie zostaną poddane oferty nie podlegające odrzuceniu.
- 15.2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował określonym kryterium i ich znaczeniem odpowiednio dla wszystkich części:
- 15.2.1. Kryterium „Cena netto” (C):

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 100.

- 15.3. Wybór najkorzystniejszej oferty, dla części 1-6 będzie dokonany na podstawie uzyskanej liczby punktów w oparciu o kryteria oceny ofert **C - „Cena netto”**.
- 15.4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

16. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

17. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

18. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 18.1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 18.2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt 18.1. SWZ, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę w danej części.
- 18.3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 18.4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
- 18.5. Przed podpisaniem umowy Wykonawca powinien przedstawić:
 - 18.5.1. pełnomocnictwo do jej podpisania, jeżeli nie wynika ono z załączonych do oferty dokumentów;
 - 18.5.2. kopię aktualnej polisy OC, o której mowa w § 4 ust. 5 Załącznika nr 2 do SWZ – projektowanych postanowieniach umowy, wraz z OWU (Ogólnymi Warunkami Ubezpieczenia) i dowodem potwierdzenia opłaty ubezpieczenia lub raty składki;
 - 18.5.3. oświadczenie Wykonawcy dotyczące skierowania do realizacji usługi osób zatrudnionych na podstawie umowy o pracę, w zakresie wskazanym w punkcie 4.11 SWZ.

19. INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

- 19.1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Projektowych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 2 do SWZ.
- 19.2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- 19.3. Na podstawie art. 455 ust 1 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość zmian zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie wskazanym w Projektowych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 2 do SWZ.
- 19.4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

20. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w dziale IX ustawy Pzp (art. 505–590).

21. DANE OSOBOWE

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”, Zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy, ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa, tel. (+48) 22 45 92 000, fax. tel. (+48) 22 45 92 001, email biuro@pgi.gov.pl;

- administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania danych osobowych pod adresem poczty elektronicznej: iod@pgi.gov.pl lub pisemnie na adres siedziby PIG-PIB;
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie **art. 6 ust. 1 lit. c RODO** w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na **Zamawiającym**;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o **art.18 oraz art. 74 ustawy PZP**;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z **art. 78 ust. 1 PZP**, przez okres **4 lat** od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do **art. 22 RODO**;
- 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 lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia 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);
 - 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**, przy czym 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - 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**;
- 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**;

Jednocześnie **Zamawiający** przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną **Zamawiającemu** w związku z prowadzonym postępowaniem i które **Zamawiający** pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w **art. 14 ust. 5 RODO**.

22. ZAŁĄCZNIKI:

- 22.1. Załącznik nr 1a do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 1;
- 22.2. Załącznik nr 1b do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 2;
- 22.3. Załącznik nr 1c do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 3;
- 22.4. Załącznik nr 1d do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 4;
- 22.5. Załącznik nr 1e do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 5;
- 22.6. Załącznik nr 1f do SWZ – Opis przedmiotu zamówienia dla Części 6;
- 22.7. Załącznik nr 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy;

- 22.8. Załącznik nr 3 do SWZ – Formularz „Oferta”;
- 22.9. Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 22.10. Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 1
PIG – PIB Warszawa**

I. Przedmiot zamówienia

1. 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.
2. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
3. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych:
 - w siedzibie Zamawiającego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie;
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
3. 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.
4. 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.
5. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
6. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaze 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 przekaze 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 oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu spotkania.
2. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe na poszczególny Zestaw wraz ze wskazaniem terminu, harmonogramu spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania, na zasadach określonych w pkt III ust. 3 - 6.
3. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i numeru telefonu do kontaktów z pracownikami Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
4. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
5. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:

- 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
 - 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - a) kanapki pakowane oraz tartinki muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i oraz ciemnym (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek oraz tartinek z pieczywa tostowego);
 - b) produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
 - 3) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania, a w przypadku przerwy obiadowej najpóźniej na 60 min. przed jej rozpoczęciem i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - 4) zapewnienia czystej, nieuszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki;
 - 5) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów, zapewnienia czystej bielizny gastronomicznej (obrusy, skertingi satynowe), w stosownych barwach, nieuszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz dekoracji kwiatowych wszystkich stołów (bukiety żywych kwiatów);
 - 6) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 7) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 8) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 9) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekoltów).
 - 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja oraz dekoracje stołów itp.);
 - 11) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
 - 12) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
6. Podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp prądu, bieżącej wody.

IV. Szacunkowa ilość zamawianych zestawów – wskazana poniżej

Zamówienie			
Lp.	Rodzaj zestawu	Orientacyjna liczba osób	Orientacyjna liczba spotkań
1	Całodzienna przerwa kawowa 1	60	6
2	Całodzienna przerwa kawowa 2	150	1
3	Całodzienna przerwa kawowa 3	60	3
4	Zestaw lunchowy 1	125	3
5	Zestaw lunchowy 2	30	3
6	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	500	1
7	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	500	1

1. Zamawiający zastrzega, że podana w wykazie liczba osób i spotkań ma charakter orientacyjny i może ulec zmianie.

V. Opis zamawianych zestawów cateringowych

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

1. Przerwa kawowa – całodzienna 1

- 1) W formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy kawowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- 2) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
- 3) herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 4) mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę);
- 5) woda mineralna w ilości 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., uzupełniania na bieżąco podczas spotkania lub zamiennie woda w dzbankach z cytryną i miętą co najmniej 0,5 l. na osobę;
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 7) 3 kanapki dekoracyjne na osobę (np. 2 szt. na pieczywie jasnym i 1 szt. na pieczywie ciemnym), przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- 8) 3 przekąski koktajlowe na osobę (np. roladki, babeczki wytrawne, koreczki).
- 9) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 150 gram na osobę;
- 10) ciasteczka bankietowe w papilotkach (minimum 3 rodzaje) w ilości 3 szt. na osobę.

2. Przerwa kawowa – całodzienna 2

- 1) W formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy kawowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- 2) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
- 3) herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 4) mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę);
- 5) woda mineralna w ilości 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., uzupełniania na bieżąco podczas spotkania lub zamiennie woda w dzbankach z cytryną i miętą co najmniej 0,5 l. na osobę;
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 7) 3 kanapki dekoracyjne na osobę (np. 2 szt. na pieczywie jasnym i 1 szt. na pieczywie ciemnym), przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kielki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm,
- 8) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości łącznie co najmniej 150 gram na osobę;
- 9) ciasteczka bankietowe w papilotkach (minimum 3 rodzaje) w ilości 3 szt. na osobę.

3. Przerwa kawowa – całodzienna 3:

- 1) W formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- 2) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych;
- 3) herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 4) mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach, słodzik, świeża cytryna w plastrach (plasterki przekrojone na połowę);

- 5) woda mineralna w ilości 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., uzupełniania na bieżąco podczas spotkania lub zamiennie woda w dzbankach z cytryną i miętą co najmniej 0,5 l. na osobę;
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 7) 3 kanapki dekoracyjne na osobę (np. 2 szt. na pieczywie jasnym i 1 szt. na pieczywie ciemnym), przygotowane z minimum 3 składników (np. losoś, 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,

4. Zestaw lunchowy 1:

- 1) W formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- 2) zupa dwa rodzaje (mięsna i wegetariańska) – 1 porcja co najmniej 300 ml na osobę
- 3) danie główne - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne oraz jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę,
- 4) do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany;
- 5) 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej),
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l z każdego smaku dla każdej osoby;
- 7) 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 lub zamiennie woda w dzbankach z cytryną i miętą co najmniej 0,5 l. na osobę.
- 8) deser w pucharkach w ilości 2 szt. na osobę (np. panna cotta z musem z malin, deser z chia z kawałkami owoców) lub deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 100 g na osobę (np. tradycyjny sernik z czarna porzeczką i pianką kokosową, ciasto marchewkowe z kremem pomarańczowym i białą czekoladą).

5. Zestaw lunchowy 2:

- 1) W formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe);
- 2) zupa dwa rodzaje (mięsna i wegetariańska) – 1 porcja co najmniej 300 ml na osobę
- 3) danie główne - trzy rodzaje, w tym jedno danie mięsne, jedno danie wegetariańskie oraz jedno danie rybne (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę,
- 4) do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany;
- 5) 2 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej),
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l z każdego smaku dla każdej osoby;
- 7) 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 lub zamiennie woda w dzbankach z cytryną i miętą co najmniej 0,5 l. na osobę.
- 8) deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 100 g na osobę;
- 9) wino – do wyboru białe lub czerwone, łącznie 3 lampki/os.

6. Zestaw bankietowy – 1 „Majówka”

- 1) w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
- 2) impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego,
- 3) miejsca siedzące z zadaszeniem dla ok. 80 osób; stoliki koktajlowe, namioty o wym. 3 m x 6 m – 3 szt., min. 10 sztuk ławostołów;
- 4) w zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 5) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 6) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 7) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;

- 8) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 9) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 10) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 11) 1 litr piwa na osobę;
- 12) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska) łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- 13) 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska),
- 14) 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serem),
- 15) dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo;
- 16) 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 17) ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę.
- 18) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI

1. Zestaw bankietowy - 2 „Barbórka”

- 1) 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,
- 2) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 3) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 4) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 5) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 7) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,25 l. na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,25 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 8) 1 litr piwa na osobę – piwo jasne, pełne – podawane z nalewaka;
- 9) półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica);
- 10) dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
- 11) dwa dania mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
- 12) dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne);
- 13) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- 14) deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
- 15) dwa rodzaje sałatek (w wersji mięsnej i wegetariańskiej) łącznie co najmniej 100 g na osobę (po 50 g każdej).

Zamawiający zastrzega, że:

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 2
Oddział Świętokrzyski w Kielcach

I. Przedmiot zamówienia

1. 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.
2. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
3. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych w siedzibie Zamawiającego przy ul. Zgoda 21 w Kielcach.
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
3. Zamawiający zastrzega, że liczba uczestników może ulec zmianie – zależnie od potrzeb Zamawiającego – a Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia.
4. 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.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
7. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający prześle 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.
8. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań prześle Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
9. 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 oraz usługi porządkowe w trakcie i po zakończeniu spotkania.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do wyznaczenia pracownika i numeru telefonu do kontaktów z pracownikami Zamawiającego w trakcie realizacji umowy.
3. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
4. Wykonawca zobowiązuje się w szczególności do:

- 1) przygotowania, dostarczenia i wydawania posiłków przez obsługę kelnerską w dni i godziny wskazane przez Zamawiającego w zleceniu – do miejsca i sali, w której będzie odbywało się spotkanie;
- 2) dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - świeże pieczywo jasne oraz ciemne (Zamawiający nie dopuszcza podania pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
- 3) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
- 4) zapewnienia czystej, nieszkodzonej (niewyszczerbionej itp.), jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców ze stali nierdzewnej, serwetek papierowych i obrusów materiałowych. Wszystkie naczynia i sztućce muszą być wysterylizowane, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie. Zamawiający nie dopuszcza podawania posiłków na zastawie plastikowej, sztućców z tworzywa sztucznego oraz fabrycznych (tekturowych) opakowań w przypadku podawania produktów takich jak: cukier, mleko, soki;
- 5) zapewnienia czystego wyposażenia gastronomicznego oraz urządzeń grzewczych, zwłaszcza termosów gastronomicznych typu konferencyjnego, bemałów, zapewnienia czystej bielizny gastronomicznej (obrusy, skertingi satynowe), w stosownych barwach, nieszkodzonej i wyprasowanej, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym zakresie oraz dekoracji kwiatowych stołu (bukiety żywych kwiatów);
- 6) zapewnienia właściwego poziomu świadczonych usług, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
- 7) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
- 8) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
- 9) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodslonięte ramiona, bez głębokich dekoltów).
- 10) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja oraz dekoracje stołów itp.);
- 11) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 12) podczas usług świadczonych w siedzibie Zamawiającego, Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp prądu, bieżącej wody.

IV. Szacunkowa ilość zamawianych zestawów:

Zamówienie			
Lp.	Rodzaj zestawu	Orientacyjna liczba osób	Orientacyjna liczba spotkań
1	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	70	1
2	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	70	1

Zamawiający zastrzega, że podana w wykazie ilość zestawów cateringowych jest szacunkowa i może ulec zmianie. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zwiększenia lub zmniejszenia liczby zamówień w poszczególnych zestawach w stosunku do liczby określonej w powyższym wykazie, jednak nie przekraczając maksymalnej szacunkowej liczby w danym zestawie.

V. Opis zamawianych zestawów cateringowych

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

1. Zestaw bankietowy 1 „Majówka” - Poczęstunek w formie pikniku

- 1) Impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego — Państwowego

Institutu Geologicznego.

- 2) Miejsca siedzące z zadaszeniem dla 70 osób; stoliki koktajlowe z zadaszeniem rozstawione w ogrodzie, min. 10 sztuk
- 3) W zależności od liczności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską, która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 4) 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 plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- 5) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 1 litr piwa na osobę,
- 6) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska) łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- 7) dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska)
- 8) 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serem)
- 9) dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo,
- 10) 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 11) ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę,
- 12) patery owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI

1. Zestaw bankietowy 2 „Barbórka” - Poczęstunek tradycyjny

- 1) Impreza w formie stołu biesiadnego wraz z obsługą kelnerską w trakcie spotkania. W zależności od liczności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską, która będzie na bieżąco wydawała posiłki uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 2) danie główne - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 200g na osobę,
- 3) do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
- 4) 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 5) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska)
- 6) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- 7) 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 8) 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 plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- 9) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 1 litr piwa na osobę
- 10) półmiskę wędlin polskich (np. schab, schab faszerowany, boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, kaszanka, polędwica).
- 11) dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec
- 12) patery owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

Zamawiający zastrzega, że:

1. **nie dopuszcza dań panierowanych.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 3
Oddział Dolnośląski PIG-PIB we Wrocławiu

I. Przedmiot zamówienia.

1. 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.
2. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
3. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług.

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań służbowych oraz uroczystości organizowanych na terenie siedziby Oddziału Dolnośląskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego: Wrocław, al. Jaworowa 19
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
3. Zamawiający planuje organizację ok. 2 spotkań; wskazana poniżej liczba spotkań ma charakter orientacyjny:

Zamówienie			
Lp.	Rodzaj zestawu	Orientacyjna liczba osób	Orientacyjna liczba spotkań
1	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	80	1
2	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	80	1

4. 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.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 3) 1) 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.
 - 4) 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
7. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaze 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.
8. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaze Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
9. 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.
W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:

2. Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. przerwa kawowa, konferencja) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne w formie zasiadanej) podane zostanie przez Zamawiającego w zleceniach szczegółowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 5 godzin przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
3. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, białej stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 3 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu, świece) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalone przy zamówieniach szczegółowych.
4. 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.
5. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
6. Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktajlowych i/ lub krzesel/ lub wyposażenia plenerowego.
7. Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe dotyczące charakteru spotkania tj. rodzaj spotkania, termin, harmonogram spotkania i przewidywaną liczbę uczestników spotkania oraz obsługę kelnerską.
8. Zamawiający wymaga co najmniej 1 kelnera przy spotkaniach do 10 osób. Powyżej 10 osób liczba obsługujących kelnerów będzie każdorazowo uzgadniana z przedstawicielem Zamawiającego.
9. Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - kanapki dekoracyjne pakowane muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (bułka, chleb). (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek dekoracyjnych z pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
10. Wykonawca w szczególności zobowiązany jest do:
 - 1) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem spotkania i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończeniu spotkania i po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - 2) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 3) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 4) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 5) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolty);
 - 6) 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.);
 - 7) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich/wegańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
 - 8) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
11. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.
12. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji zestawu/zamówienia w zależności od charakteru spotkania.
13. Zamawiający dopuszcza złożenie dodatkowego zamówienia nie uwzględnionego w zestawach po uzgodnieniu wyceny z Wykonawcą. Zamawiający zastrzega, iż wskazana liczba spotkań ma charakter szacunkowy oraz może ulec zmniejszeniu. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar.

IV. Opis przedmiotu zamówienia – menu

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

1. Zestaw bankietowy 1 „Majówka” - Poczęstunek w formie pikniku

- 1) Impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego — Państwowego Instytutu Geologicznego.
- 2) Miejsca siedzące z zadaszeniem dla 70 osób; stoliki koktajlowe z zadaszeniem rozstawione w ogrodzie, min. 10 sztuk
- 3) W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską, która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 4) 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),
- 5) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 1 litr piwa na osobę
- 6) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna vegetariańska) łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- 7) dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska)
- 8) 2 dania vegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem)
- 9) dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo,
- 10) 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę
- 11) ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę
- 12) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI

1. Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”:

- 1) 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,
- 2) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 3) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 4) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 5) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 6) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 7) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 8) symbolicznie 1,0 litr piwa na osobę;
- 9) półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- 10) dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
- 11) dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
- 12) dwa dania vegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne);
- 13) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- 14) deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
- 15) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

Zamawiający zastrzega, że:

1. nie dopuszcza dań panierowanych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 4

Oddział Pomorski w Szczecinie

1. 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.
2. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług: cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
3. Usługa cateringowa będzie organizowana dla 25 osób na terenie siedziby Oddziału Pomorskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Wieniawskiego 20 w Szczecinie.
4. 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
5. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
6. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.
7. Zamawiający planuje organizację 2 większych, firmowych spotkań, wskazana poniżej liczba i terminy spotkań mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie.

Zamówienie			
Lp.	Rodzaj zestawu	Orientacyjna liczba osób	Orientacyjna liczba spotkań
1	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	25	1
2	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	25	1

8. 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.
9. 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.
10. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
11. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający prześle 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.
12. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań prześle Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.

13. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

Sposób i zakres świadczonej usług cateringowych.

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,
2. W ramach zamówienia Wykonawca stosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Zamawiane każdorazowo menu, liczba dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. śniadanie, lunch, konferencja) 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 niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 - 2) Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadów we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane w zamówieniach szczegółowych.
 - 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.
 - 6) 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. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań.
 - 7) 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.
 - 8) 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 dekolty).
 - 9) 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.).
 - 10) Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
 - 11) 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. Zestaw bankietowy 1 „Majówka”

Usługa (impreza plenerowa w formie pikniku) będzie świadczona w formie bufetu szwedzkiego wraz

z osobą do obsługi grilla oraz wydawania posiłków:

- 1) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 2) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 3) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 4) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 5) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 6) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 7) symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
- 8) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska);
- 9) 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska),
- 10) 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem),
- 11) dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo;
- 12) 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- 13) ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę.
- 14) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI

1. Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”

Usługa będzie świadczona 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;
- 2) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 3) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 4) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 5) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 6) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 7) symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
- 8) półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, połówca)
- 9) dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
- 10) dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
- 11) dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne);
- 12) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- 13) deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
- 14) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

Zamawiający zastrzega, że:

1. **nie dopuszcza dań panierowanych.**

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 5
Oddział Karpacki w Krakowie

I. Przedmiot zamówienia.

1. 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.
2. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
3. Zamawiający gwarantuje wykorzystanie minimum 50 % wartości Umowy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług.

1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego, Oddział Karpacki, ul. Skrzatów 1, 31-560 Kraków zgodnie z poniższym podziałem w zależności od ich charakteru:
 - 1 - impreza plenerowa w formie pikniku - Jubileusz Instytutu
 - 2 - spotkanie Barbórkowe w formie biesiady
2. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00
3. Zamawiający planuje organizację 2 większych, firmowych spotkań, wskazana poniżej liczba i terminy spotkań mają charakter orientacyjny i mogą ulec zmianie.

Zamówienie			
Lp.	Rodzaj zestawu	Orientacyjna liczba osób	Orientacyjna liczba spotkań
1	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	60	1
2	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	90	1

4. Zamawiający dopuszcza również możliwość przeniesienia niewykorzystanych środków pieniężnych pomiędzy częściami zamówienia np. niewykorzystane środki z cz. 1 mogą zostać dodane do cz. 2 zamówienia np. z powodu nie odbycia się tych spotkań.
5. 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.
6. 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.
7. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
8. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaze 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.

9. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
10. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

III. Zakres świadczonych usług.

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.

W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:

- 1) Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia czy jego formy podane zostanie przez Zamawiającego w zleceniach szczegółowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 5 godzin przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu zwyczaję żywieniowe gości).
- 2) 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.
- 3) Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez Sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
- 4) Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktajlowych i/ lub krzeseł/ lub wyposażenia plenerowego - / np. stoły, ławy, parasole/
- 5) Zamawiający będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe dotyczące charakteru spotkania tj. rodzaj spotkania, termin, harmonogram spotkania i przewidywaną liczbę uczestników spotkania oraz obsługę kelnerską.
- 6) Zamawiający wymaga co najmniej 1 kelnera przy spotkaniach do 10 osób. Powyżej 10 osób liczba obsługujących kelnerów będzie każdorazowo uzgadniana z przedstawicielem Zamawiającego.
- 7) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - kanapki dekoracyjne pakowane muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (bułka, chleb). (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek dekoracyjnych z pieczywa tostowego);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
- 8) Wykonawca w szczególności zobowiązany jest do:
 - a) dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem spotkania i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 30 min. po zakończeniu spotkania i po zakończonej przerwie obiadowej. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - b) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - c) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - d) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - e) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolców);
 - f) 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.);
 - g) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 9) Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.
- 10) Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji zestawu/zamówienia w zależności od charakteru spotkania.
- 11) Zamawiający dopuszcza złożenie dodatkowego zamówienia nie uwzględnionego w zestawach po uzgodnieniu wyceny z Wykonawcą.
- 12) Zamawiający zastrzega, iż wskazana liczba spotkań ma charakter szacunkowy oraz może ulec zmniejszeniu. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Trudno jest Zamawiającemu określić w % jak

mniejsza to może być ilość. Wysokość zamówienia uzależniona jest od liczby uczestników biorących udział w spotkaniu. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.

IV. Opis przedmiotu zamówienia – menu

ZAMÓWIENIE PODSTAWOWE

1. Zestaw bankietowy 1 „Majówka”:

- 1) impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego,
- 2) miejsca siedzące z zadaszaniem dla ok. 85-90 osób; w przypadku wyjątkowo niekorzystnej aury pogodowej impreza odbędzie się w auli oddziału,
- 3) w zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 4) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 5) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 6) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 7) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 8) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 9) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 10) symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
- 11) 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska); każda po co najmniej 150 g na osobę
- 12) 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, szaszłyk, karkówka marynowana, kielbaska) - każde po co najmniej 180 g na osobę;
- 13) 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem, ziemniak pieczony) - każde po co najmniej 180 g na osobę;
- 14) zupa - np. grochówka, żurek, gulaszowa itp. po co najmniej 300 ml na osobę;
- 15) dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo, ogórek kiszony, domowy smalec ze skwarkami;
- 16) 2 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę.

ZAMÓWIENIE W RAMACH PRAWA OPCJI

1. Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”:

- 1) 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,
- 2) przewidywana ilość osób: 50-60
- 3) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- 4) nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- 5) gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 6) dodatki do kawy/herbaty: 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);
- 7) soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 8) woda mineralna gazowana i niegazowana w ilości po 0,5 l. z każdego rodzaju na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., (uzupełniana na bieżąco podczas spotkania);
- 9) symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
- 10) półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- 11) dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, domowy smalec ze skwarkami
- 12) dwa dania mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku, zupa grzybowa, golonka, gulasz lub pieczeń);
- 13) jedno danie wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczko warzywne, bogracz);
- 14) dodatki do dań na ciepło - np. kluski śląskie, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem;
- 15) ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,

- 16) deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
- 17) patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, po 150 g na osobę;
- 18) dwa rodzaje sałatek - np. jarzynowa, gyros, pieczarkowa itp. - każda po co najmniej 150 g na osobę.

Zamawiający zastrzega, że:

1. nie dopuszcza dań panierowanych.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA – dla części 6
Oddział Górnośląski w Sosnowcu

Przedmiot zamówienia – usługa cateringowa.

I. Przedmiotem zamówienia

1. 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.
2. Kody CPV:
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.
3. 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)	450	1
2	Zestaw bankietowy 1 „Majówka”	55	1
3	Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	75	1
4	Zestaw bankietowy 3 „konferencja”	85	1

4. 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.
5. 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.
6. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
7. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaze 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.
8. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaze Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
9. 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) Zamawiający 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., sztucze ze stali nierdzewnej, bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi 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 ustalone w zamówieniach szczegółowych. Wszystkie naczynia i sztucze 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.
 - 6) 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.
 - 7) 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.
 - 8) Zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekoltołów).
 - 9) 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.).
 - 10) Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
 - 11) Utrzymywanie 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, kielki 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.

2. 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, kielbaska), 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.

3. 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, kielki 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 gruszką 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

4. Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”:

w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczności 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, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa 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 gruszką 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.**

Projektowane postanowienia umowy**Umowa nr CRZP/26/...../2024**

(zamówienie publiczne nr EZP.26.26.2024)

(Umowa zostanie dostosowana odpowiednio do części)

zawarta w dniu 2024 r. w Warszawie pomiędzy/zawarta pomiędzy:

Państwowym Instytutem Geologicznym – Państwowym Instytutem Badawczym z siedzibą w Warszawie (adres: 00-975 Warszawa, ul. Rakowiecka 4), wpisanym do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000122099, NIP 525-000-80-40, Regon 000332133, reprezentowanym przez:

.....

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym** lub **PIG-PIB**,

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)*

....., z siedzibą w, adres:-....., ul., wpisaną do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy..... w, Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:, NIP, Regon, zgodnie z wydrukiem z KRS z dnia *kapitał zakładowy*, reprezentowaną przez:

..... uprawniony do samodzielnego reprezentowania spółki, zgodnie z wydrukiem z dnia stanowiącym informację odpowiadającą odpisowi aktualnemu z rejestru przedsiębiorców KRS stanowiącym załącznik nr do niniejszej Umowy,

zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą**,(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej)*

panem/panią zam., ul., legitymującym/ą się dowodem osobistym seria ... numer, prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod firmą adres:, ul., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej posiadającą NIP:....., REGON....., zgodnie z wydrukiem z CEIDG z dnia działający osobiście, *reprezentowanym/ą przez:* (na mocy)

zwanym/zwaną w dalszej części umowy „**Wykonawcą**”(w przypadku spółki cywilnej)*

panem/panią zam., ul., legitymującym/ą się dowodem osobistym seria ... numer, prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod firmą adres:, ul., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej posiadającą NIP:....., REGON..... zgodnie z wydrukiem z CEIDG z dnia działający osobiście, *reprezentowanym/ą przez:* (na mocy)

panem/panią zam., ul., legitymującym/ą się dowodem osobistym seria ... numer, prowadzącą/cym działalność gospodarczą pod firmą adres:, ul., na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej posiadającą NIP:....., REGON..... zgodnie z wydrukiem z CEIDG z dnia działający osobiście *reprezentowanym/ą przez:* (na mocy)

wspólnikami spółki cywilnej, adres, NIP

zwanymi w dalszej części umowy łącznie **Wykonawcą**,zwanymi także łącznie **Stronami**.

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w przetargu w trybie podstawowym z możliwością negocjacji pn. „**Świadczenie usługi cateringowej dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy**” (oznaczenie sprawy EZP.26.26.2024), zgodnie z *ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. 2023, poz. 1605 z późn. zm.) – dalej „*ustawa Pzp*” – została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się świadczyć **usługi cateringowe dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy**, (zwane dalej „usługą” lub „przedmiotem umowy”):

- 1) część 1 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie;*
- 2) część 2 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Świętokrzyski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Kielcach;*

- 3) część 3 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Dolnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego we Wrocławiu;*
 - 4) część 4 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Pomorski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Szczecinie.*
 - 5) część 5 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Karpacki Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie.*
 - 6) część 6 - świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Górnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Sosnowcu.*
2. Szczegółowe informacje, w tym o warunkach wykonania prac objętych przedmiotem umowy - zawiera Załącznik nr 1 (Opis przedmiotu zamówienia). Wykonawca zobowiązuje się do wykonania wszelkich czynności niezbędnych do osiągnięcia rezultatu określonego w ust. 1 powyżej, niezależnie od tego, czy wynikają wprost z umowy, dokumentacji przetargowej lub dokumentów wymienionych w niniejszym ust. 2.

§ 2. TERMIN REALIZACJI

1. 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. PRAWA I OBOWIĄZKI STRON, PRZEDSTAWICIELE STRON

2. Wykonawca zobowiązany jest w szczególności do:
 - 1) wykonania przedmiotu umowy zgodnie z Opiskiem przedmiotu zamówienia zawartym w Załączniku nr 1 do umowy,
 - 2) utrzymywania stałego kontaktu z przedstawicielem Zamawiającego (spotkania robocze, konsultacje telefoniczne, e-maile, pisma),
 - 3) umożliwienia sprawowania nadzoru nad realizacją usługi przedstawicielowi Zamawiającego,
 - 4) ponoszenia odpowiedzialności za działania, uchybienia i zaniechania podwykonawców, jak za działania, uchybienia lub zaniechania własne,
 - 5) wykonania przedmiotu umowy profesjonalnie, przy zachowaniu najwyższych standardów w zakresie jakości, zgodnie z obowiązującymi przepisami i normami, Wykonawca, jako podmiot profesjonalnie zajmujący się wykonywaniem prac określonych w umowie, ponosi odpowiedzialność za wszelkie działania bądź zaniechania osób przy pomocy których wykonywać będzie umowę,
 - 6) informowania Zamawiającego o wszystkich zdarzeniach mających lub mogących mieć wpływ na wykonanie umowy, dotyczących zarówno terminów, jak i zakresu rzeczowego umowy.
3. Zamawiający będzie, na ile jest to niezbędne, współpracować z Wykonawcą przy dostarczaniu informacji, których Wykonawca może oczekiwać w celu prawidłowej realizacji umowy.
4. Jako koordynatora i osobę do kontaktów z Zamawiającym w zakresie realizacji obowiązków umownych ze strony Wykonawcy wyznacza się:

dla części zamówienia: p. – tel.: e-mail.....;*
5. Zamawiający upoważnia swojego przedstawiciela:

dla części zamówienia: p. – tel.: e-mail.....;*

- do kontaktów i sprawowania nadzoru nad realizacją usługi oraz do przeprowadzenia odbioru przedmiotu umowy.
6. Zmiana osób upoważnionych wymienionych w ust. 3 i 4 powyżej lub ich danych teleadresowych następuje poprzez zawiadomienie dokonywane na piśmie lub na adres poczty elektronicznej drugiej Strony (przy użyciu komunikatu zwrotnego/autorespondera) i nie wymaga sporządzenia aneksu do umowy. Zawiadomienie uznaje się za skuteczne z chwilą odbioru pisma/maila przez drugą stronę umowy.

§ 4. PRZYJĘCIE ODPOWIEDZIALNOŚCI

1. Wykonawca przyjmuje pełną odpowiedzialność za jakość i sposób wykonania usług przez osoby wykonujące prace w jego imieniu.
2. Wykonawca przejmuje odpowiedzialność na zasadach ogólnych wynikających z kodeksu cywilnego z tytułu szkód zaistniałych w związku ze zdarzeniami losowymi, odpowiedzialności cywilnej oraz od następstw nieszczęśliwych wypadków pracowników i osób trzecich, a także za wszelkie szkody powstałe przy wykonywaniu czynności, stanowiących przedmiot niniejszej umowy, wynikłe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne kompetencje i uprawnienia do prowadzenia działalności objętej umową i ponosi ryzyko wynikające z tego tytułu. Wyklucza się odpowiedzialność Zamawiającego za zobowiązania wynikające z zawartych przez Wykonawcę umów z osobami trzecimi (personel Wykonawcy).
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędną wiedzą, doświadczeniem, środkami technicznymi oraz personelem niezbędnym do należytego wykonania umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że posiada ważny dokument potwierdzający ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na sumę gwarancyjną co **najmniej**:

dla części 1 – 500.000,00 zł,
dla części 2 – 50.000,00 zł,
dla części 3 – 80.000,00 zł,
dla części 4 – 20.000,00 zł,
dla części 5 – 60.000,00 zł,
dla części 6 – 80.000,00 zł,

obejmującą odpowiedzialność z tytułu **zatruc pokarmowych i szkody wyrządzonej w nieruchomościach** ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas realizowania zamówienia. Kopia polisy wraz z dowodami opłacenia składek stanowi **Załącznik nr 3** do niniejszej umowy.

§ 5. REALIZACJA PRZEDMIOTU UMOWY, ODBIÓR PRAC

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.
1. 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.
2. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy w następujący sposób:
 - 1) 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.
 - 2) usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminie określonym przez Zamawiającego w okresie trwania umowy.
3. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający prześle 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.
4. Wykonawca najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań prześle Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
5. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.
6. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby skierowane do realizacji usługi, w zakresie wskazanym w punkcie SWZ, usługa przygotowania posiłków, obsługa kelnerska,) będą w okresie realizacji Umowy zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2023 r., poz. 1465 z późn. zm.), co zostanie przez Wykonawcę udokumentowane stosownym oświadczeniem przed zawarciem umowy.
7. Zamawiający nie określa wymiaru czasu pracy dla pracowników, o których mowa w ust. 1, jednak podstawą każdej godziny świadczenia usługi musi być umowa o pracę.
8. W trakcie realizacji przedmiotu Umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób świadczących usługę.
9. Zamawiający w celu weryfikacji zatrudniania, przez Wykonawcę lub podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego w ust. 1. czynności w zakresie realizacji Umowy, uprawniony jest w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie spełniania przez Wykonawcę ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia przez Wykonawcę spełnienia wskazanych powyżej wymogów,
 - 3) przeprowadzania kontroli na miejscu realizacji przedmiotu Umowy.
10. W trakcie realizacji przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązany jest, na każde pisemne wezwanie Zamawiającego i w terminie w tym wezwaniu wskazanym przedłożyć Zamawiającemu dowody w celu potwierdzenia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób, o których mowa w ust. 1, w tym w szczególności:
 - 1) pisemnego oświadczenia pracownika, o którym mowa w ust. 1 powyżej, o zatrudnieniu go na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę ze wskazaniem, że objęte wezwaniem czynności wykonuje na podstawie umowy o pracę zawartej z Wykonawcą lub podwykonawcą,
 - 2) oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w ust. 1, które powinno zawierać w szczególności dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonują osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem liczby tych osób, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu Wykonawcy lub podwykonawcy,

- 3) poświadczony za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopie umów o pracę osób wykonujących czynności, których dotyczy oświadczenie Wykonawcy lub podwykonawcy, o którym mowa w pkt 1) powyżej, wraz z dokumentami regulującymi zakres obowiązków, jeżeli zostały sporządzone, przy czym kopie umów o pracę powinny zawierać jedynie informacje takie jak: imię i nazwisko, data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu. Pozostałe dane osobowe powinny zostać zanonimizowane w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych, w szczególności z uwzględnieniem zasad minimalizmu określonej w art. 5 w rozporządzeniu 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), opublikowanego w Dz. Urz. UE z 04.05.2016 L 119/1, zwanego dalej RODO,
 - 4) zaświadczenie właściwego oddziału ZUS potwierdzające opłacenie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umów o pracę za ostatni okres rozliczeniowy,
 - 5) poświadczoną za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę lub podwykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności RODO. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.
11. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę traktowane będzie jako niespełnienie przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących usługę obejmującą przedmiot zamówienia i skutkować nałożeniem kary.
 12. Szczegółowe ustalenia (np. menu, liczba osób, układ ruchomych elementów oraz harmonogram wydarzenia) będą przekazywane na adres e-mail przedstawiciela Wykonawcy.
 13. Potwierdzeniem prawidłowego wykonania usługi będzie protokół odbioru podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego „bez zastrzeżeń”, który będzie stanowił podstawę do wystawienia faktury VAT.

§ 6. WYNAGRODZENIE

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za prawidłowo wykonane, zgodnie z niniejszą umową i zaakceptowane przez Zamawiającego usługi w ramach zamówienia podstawowego z maksymalnym prawem opcji, kwotę w maksymalnej wysokości netto słownie:.....;* w tym:
 - 1) w ramach zamówienia podstawowego kwotę w wysokości netto: słownie:.....;*
 - 2) w ramach zamówienia opcjonalnego kwotę w wysokości netto: słownie:.....;*

zgodnie z Ofertą Wykonawcy z dnia, stanowiącą **Załącznik nr 2** do umowy.
2. Rozliczenie za wykonaną usługę nastąpi na podstawie cen jednostkowych netto określonych w **Załączniku nr 2** do niniejszej umowy powiększonych o należny podatek VAT według stawki obowiązującej w dniu realizacji usługi.
3. 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.
4. Ostateczna wysokość wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w ust. 3 będzie uzależniona od rzeczywistej i ostatecznej liczby uczestników poszczególnego wydarzenia, przekazanej Wykonawcy zgodnie z § 2 ust. 3 oraz ust. 3 powyżej i cen jednostkowych określonych w Załączniku nr 2, przy czym ilości te będą nie mniejsze niż 50% określonych w **Załączniku nr 2** do umowy - ilości maksymalne.
5. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie stanowił protokół, o którym mowa w § 5 ust. 8 umowy.
6. Zapłata faktury Wykonawcy (wystawionej po odbiorze częściowym po zakończeniu każdego wydarzenia - podpisanym bez zastrzeżeń przez przedstawicieli Zamawiającego pełniących nadzór nad realizacją umowy) nastąpi przelewem na konto bankowe Wykonawcy wskazane na fakturze (albo, w przypadku konieczności zastosowania mechanizmu podzielonej płatności – na rachunki bankowe Wykonawcy, w tym rachunek VAT Wykonawcy, wskazane na fakturze), w terminie do 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu (elektronicznie na adres: faktury@pgi.gov.pl albo listownie na adres: PIG-PIB, ul Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa) prawidłowej pod względem merytorycznym i formalnym faktury wraz z kopią protokołu odbioru podpisanego bez zastrzeżeń przez przedstawiciela Zamawiającego.
7. Wykonawca zobowiązany jest do wpisania na fakturze numeru niniejszej umowy. W przypadku niewpisania na fakturze niniejszej informacji, termin płatności biegnie od daty doręczenia faktury korygującej zawierającej numer umowy.
8. Wykonawca oświadcza, że w przypadku, gdy transakcje będące przedmiotem umowy, są objęte solidarną odpowiedzialnością za zobowiązania podatkowe, o których mowa w przepisach o podatku od towarów i usług,

wykona prawidłowo zobowiązania podatkowe, w szczególności prawidłowo określi stawki podatku od towarów i usług oraz wpłaci na rachunek urzędu skarbowego kwotę podatku od towarów i usług przypadającą na te transakcje. W przypadku uznania przez administrację podatkową, że z tytułu przedmiotu transakcji Wykonawca / Zamawiający nie wykonał prawidłowo zobowiązań podatkowych, Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia obciążeń nałożonych na Zamawiającego przez administrację podatkową.

9. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP 525 000 80 40.
10. Wykonawca oświadcza, że *jest / nie jest* zarejestrowanym *czynnym/zwolnionym* podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP oraz zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego o każdej zmianie statusu podmiotu VAT najpóźniej z doręczeniem faktury. W przypadku nie wypełnienia obowiązku informacyjnego Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia obciążeń nałożonych na Zamawiającego przez administrację podatkową, z tego powodu.
11. Wykonawca zarejestrowany na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatek VAT czynny oświadcza, że w fakturach wystawionych w związku z wykonywaniem przedmiotu niniejszej umowy, każdorazowo będzie wskazany rachunek banku, który jest ujawniony w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług („wykaz podatników VAT”).
12. W przypadku wskazania przez Wykonawcę zarejestrowanego na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatek VAT czynny w fakturze rachunku bankowego nieujętego w wykazie podmiotów VAT, Zamawiający uprawniony będzie do dokonania zapłaty na dowolny rachunek bankowy Wykonawcy ujawniony w wykazie podatników VAT na dzień zlecenia przelewu. W razie braku jakiegokolwiek rachunku Wykonawcy ujawnionego w powyższym wykazie, bieg terminu płatności rozpoczyna się od dnia wskazania przez Wykonawcę (na adres dla doręczania faktur), dla potrzeb płatności, rachunku bankowego ujawnionego w wykazie płatników VAT.
13. Wykonawca zarejestrowany na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatek VAT czynny oświadcza, że zapłata przez Zamawiającego na rachunek ujawniony w wykazie podatników VAT stanowić będzie zapłatę wynagrodzenia.
14. Za termin zapłaty Strony uznają datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
15. W przypadku opóźnienia Zamawiającego w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca upoważniony jest do naliczenia odsetek ustawowych.
16. Bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z umowy.
17. Zamawiający niniejszym oświadcza, iż w rozumieniu art. 4c ustawy z dnia 8.03.2013 roku o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz. U z 2023 roku, poz. 711 z późn. zm.) posiada status dużego przedsiębiorcy.
18. Wykonawca oświadcza, że *jest osobą fizyczną wykonującą działalność gospodarczą, zatrudniającą pracowników, zawierającą umowy zlecenie lub umowy o świadczenie usług, i tym samym nie zachodzi konieczność przedkładania przez niego, na potrzeby umowy, informacji, o której mowa w art 8b ust. 2 ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę. W przypadku zmiany w wyżej wymienionych warunkach wykonywania działalności, Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego pisemnego poinformowania o tym fakcie Zamawiającego, oraz do przedłożenia w formie pisemnej, elektronicznej lub dokumentowej informacji o liczbie godzin wykonania zlecenia lub świadczenia usług, w terminie poprzedzającym termin wypłaty wynagrodzenia, nie później niż w terminie przedłożenia Zamawiającemu faktury lub innego dokumentu księgowego. (jeśli dotyczy).*

§ 7. KARY UMOWNE

1. W przypadku odstąpienia od umowy - przez Zamawiającego lub Wykonawcę - z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 10% wartości maksymalnego wynagrodzenia netto, o którym mowa w § 6 ust. 1 dla danej części.
2. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji umowy lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę, o ile Wykonawca nie usunie nieprawidłowości lub nie zacznie realizować umowy w sposób należyty, w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie – Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 1% łącznej maksymalnej wartości wynagrodzenia netto, o którym mowa w § 6 ust. 1 dla danej części, za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek nieprawidłowości w realizacji umowy lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.
3. W przypadku niezłożenia przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dowodów w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w wysokości 250zł za każdy przypadek naruszenia.
4. Kary umowne mogą być dochodzone z każdego tytułu odrębnie i podlegają sumowaniu, przy czym łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% łącznego maksymalnego wynagrodzenia umownego netto, określonego w § 6 ust. 1 umowy dla danej części.
5. Za nienależyte wykonanie umowy rozumie się niezgodne z Opisem przedmiotu zamówienia wykonanie zamówienia, w szczególności: zwłokę w przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu, posiłków, niezapewnienie obsługi kelnerskiej zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia,.

6. Ponadto, niezależnie od kar umownych, w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę jakichkolwiek zobowiązań wynikających z umowy Zamawiający uprawniony będzie do zlecenia zastępczego wykonania lub usunięcia wad na koszt i ryzyko Wykonawcy.
7. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.
8. W razie wystąpienia opóźnienia w płatności za przedmiot umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
9. Wykonawca wyraża niniejszym nieodwołalną zgodę na potrącanie kar umownych z wszelkich przysługujących mu należności, choćby były jeszcze niewymagalne, w tym z przysługującego mu wynagrodzenia, o ile na dzień potrącenia bezwzględnie obowiązujące przepisy nie stanowią inaczej. Zamawiający zawiadomi pisemnie Wykonawcę o wysokości i podstawie naliczania kar umownych.

§ 8. ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiający, poza przypadkami wskazanymi w treści umowy, jest uprawniony do odstąpienia od umowy (w całości lub części), ze skutkiem na dzień złożenia Wykonawcy oświadczenia (ex nunc), w razie:
 - 1) w innych przypadkach niewykonywania lub nienależytego wykonywania obowiązków wynikających z umowy, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do realizacji obowiązków zgodnie z umową;
 - 2) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku lub otwarta likwidacja Wykonawcy, w zakresie uniemożliwiającym wykonywanie umowy;
 - 3) Wykonawca – choćby tylko faktycznie – zaprzestanie prowadzenia działalności.
2. Ponadto Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy (w całości lub w części), w przypadku, gdy:
 - 1) podmiot finansujący rozwiąże z Zamawiającym umowę zapewniającą finansowanie objętego umową przedsięwzięcia lub nastąpi zmiana umowy z podmiotem finansującym z przyczyn niezależnych od Zamawiającego lub Wykonawcyoraz
 - 2) w przypadkach i na warunkach określonych w art. 456 ustawy Pzp, przy czym w takich przypadkach Wykonawcy przysługuje wyłącznie wynagrodzenie należne za usługifaktycznie wykonane do dnia odstąpienia.
3. Odstąpienie od umowy na zasadach opisanych w niniejszym paragrafie może nastąpić w okresie obowiązywania umowy do ostatniego dnia określonego jako termin realizacji.
4. Odstąpienie powinno być w formie pisemnej pod rygorem nieważności i powinno zawierać uzasadnienie.
5. W przypadku odstąpienia od umowy postanowienia dotyczące kar umownych, możliwości dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość zastrzeżonych kar umownych, poufności, ochrony danych osobowych i właściwości sądu pozostają w mocy.

§ 9. PODWYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, że przedmiot umowy będzie realizował samodzielnie/*przy udziale podwykonawcy – firmy: – w zakresie poniżej określonego zakresu prac:.....* (jeżeli dotyczy przy zawarciu umowy)
2. Zamawiający dopuszcza wykonanie prac przez Wykonawcę przy współudziale podwykonawcy. Wykonawca, najpóźniej w chwili wystąpienia o zgodę Zamawiającego na powierzenie podwykonawcy realizacji umowy informuje Zamawiającego o części przedmiotu umowy, który zamierza powierzyć podwykonawcy i jej wartości wraz ze wskazaniem danych identyfikujących tego podwykonawcę i dokumentami niezbędnymi do prowadzenia działalności gastronomicznej.
3. Wykonawca będzie w pełni odpowiedzialny za działania lub uchybienia każdego podwykonawcy, i ich przedstawicieli lub pracowników, tak jakby były to działania lub uchybienia Wykonawcy.
4. Wykonawca zapewnia, że podwykonawcy posiadają niezbędne kwalifikacje do wykonywania zleconej części usługi.
5. Wykonawca zapewni, aby wszystkie umowy z podwykonawcami zostały sporządzone na piśmie i na wezwanie Zamawiającego przekaże mu kopie każdej z tych umów.
6. Wykonawca zobowiązany jest pisemnie poinformować podwykonawców o warunkach umowy.
7. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy, w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niego mniej korzystny niż prawa i obowiązki Wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy.
8. Termin zapłaty wynagrodzenia podwykonawcy przewidziany w umowie o podwykonawstwo nie może być dłuższy niż 30 dni od dnia doręczenia Wykonawcy faktury lub rachunku, potwierdzających wykonanie zleconej podwykonawcy lub dalszemu podwykonawcy usługi lub dostawy.
9. Wykonawca odpowiada za działania, zaniechania, zaniedbania i uchybienia każdego podwykonawcy tak, jakby to były działania, zaniechania, zaniedbania i uchybienia jego własnych pracowników lub przedstawicieli.
10. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca,

na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Przepis art. 122 ustawy Pzp stosuje się odpowiednio.

11. Nie zastosowanie się Wykonawcy do wymogów wynikających z postanowień umowy zawartych powyżej upoważnia Zamawiającego do odstąpienia od umowy w terminie 14 dni od powzięcia wiedzy o zaistnieniu powyższych okoliczności.
12. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym § 9 umowy zastosowanie mają art. 462 i n. ustawy Pzp

§ 10. ZMIANY UMOWY

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmiany postanowień Umowy, w przypadku:
 - 1) zmiany terminu realizacji przedmiotu Umowy, z uzasadnionych przyczyn leżących po stronie Zamawiającego;
 - 2) zmiany sposobu wykonania przedmiotu Umowy spowodowanej uzasadnionymi przyczynami leżącymi po stronie Zamawiającego, które sprawiają, że przedmiot Umowy należy wykonać w inny sposób, aniżeli pierwotnie to przewidział Zamawiający w Opisie przedmiotu zamówienia i w Umowie, a ponadto zmiana sposobu wykonania przedmiotu Umowy jest korzystna dla Zamawiającego;
 - 3) wstrzymania/przerwania wykonania przedmiotu Umowy z przyczyn zależnych od Zamawiającego lub ze względu na przyczyny będące następstwem zaistnienia zdarzeń spowodowanych przez „siłę wyższą” (tj. zdarzenia nagle powstałe niezależnie od Stron Umowy, które są poza kontrolą Stron Umowy, na których czas trwania Strony nie mają jakiegokolwiek wpływu, a których zaistnienie uniemożliwia wypełnienie któregoś z zobowiązań wynikających z Umowy) lub innych zdarzeń lub obiektywnych przeszkód o zbliżonym charakterze (tj. niezależnych do woli Stron Umowy), których rozmiaru i intensywności nie można - pomimo zachowania należytej staranności - przewidzieć w dniu zawarcia Umowy, o ile ich wystąpienie będzie miało rzeczywisty wpływ na terminowość realizacji Umowy;
 - 4) zmianę terminu realizacji umowy ze względu na przedłużającą się procedurę udzielenia zamówienia publicznego, o czas nie dłuższy niż 14 dni kalendarzowe;
 - 5) zmiany terminu wykonania przedmiotu Umowy, poszczególnych obowiązków Wykonawcy wynikających z Umowy lub terminu płatności, w przypadku:
 - a) wystąpienia przyczyn niezależnych od Wykonawcy, związanych z równoległe prowadzonymi przez Zamawiającego projektami, zadaniami, postępowaniami mającymi wpływ na realizację Umowy lub w związku ze zmianami okoliczności wynikającymi ze specyfiki działalności Zamawiającego;
 - b) zaistnienia co najmniej jednej z możliwości:
 - usprawnienia wykonywania przedmiotu Umowy,
 - zmniejszenia kosztów realizacji przedmiotu Umowy lub
 - zwiększenia bezpieczeństwa wykonywania przedmiotu Umowy, która to zmiana Umowy może nastąpić w zakresie terminów lub kolejności wykonywania poszczególnych czynności w ramach Umowy, oraz wyłącznie jeżeli nie zakłóci prawidłowej realizacji Umowy;
 - c) zaistnienia okoliczności lub zdarzeń uniemożliwiających realizację Umowy w wyznaczonym terminie, na które Strony nie miały wpływu, odpowiednio o czas trwania tych okoliczności lub zdarzeń;
 - d) gdy wystąpi konieczność zmiany terminu odbioru przedmiotu Umowy lub terminów realizacji Umowy z uwagi na okoliczności leżące po stronie Zamawiającego tj. związanych z równoległe prowadzonymi przez Zamawiającego projektami lub zadaniami lub postępowaniami mającymi wpływ na realizację Umowy lub w związku ze zmianami okoliczności wynikającymi ze specyfiki działalności Zamawiającego.
2. Zamawiający przewiduje, w celu odzwierciedlenia zmiany kosztów wykonania zamówienia przez Wykonawcę, na wniosek Wykonawcy lub Zamawiającego, możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, określonego w § 6 ust.1 Umowy, poprzez jego podwyższenie lub obniżenie, przy zachowaniu następujących warunków:

Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadkach określonych w art. 436 pkt 4 lit. b) ustawy Pzp, tj.:

 - 1) w przypadku zmiany stawek od towarów i usług oraz podatku akcyzowego:
 - a) zmiana ceny nastąpi na podstawie pisemnego wniosku przekazanego drugiej Stronie zawierającego podstawę prawną oraz kalkulację wpływu zmiany na cenę;
 - b) w wypadku zmiany, o której mowa w ust. 1, wartość netto wynagrodzenia Wykonawcy (tj. bez podatku od towarów i usług) nie zmieni się, a określona w aneksie wartość brutto wynagrodzenia zostanie wyliczona z uwzględnieniem stawki podatku od towarów i usług i podatku akcyzowego, wynikającej ze zmienionych przepisów,
 - c) zmiana ceny będzie miała zastosowanie do faktur wystawianych po wejściu w życie przepisów zmieniających,
 - d) termin zapłaty faktury ze wskazaną w jej treści nową stawką podatku VAT lub nową stawką podatku akcyzowego liczony będzie od dnia złożenia przez Wykonawcę wniosku, o którym mowa w lit.a)
 - 2) w przypadku zmiany kosztów wynagrodzeń wynikających ze zmiany:

- a. wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie art. 2 ust. 3 – 5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz. U. 2020 , poz. 2207 ze zm.);
 - b. zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub zmiany wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;
 - c. zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych (dalej: PPK), o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 46 ze zm.);
- a) zmiana ceny nastąpi na podstawie pisemnego wniosku. Wniosek powinien zawierać wyczerpujące uzasadnienie faktyczne i prawne oraz dokładne obliczenie kwoty wynagrodzenia Wykonawcy po zmianie Umowy, w szczególności Strona będzie zobowiązana wykazać związek pomiędzy wnioskowaną zmianą wynagrodzenia umownego, a wpływem zmiany na kalkulację ceny ofertowej. Wniosek powinien obejmować jedynie te dodatkowe koszty realizacji zamówienia, które Wykonawca obowiązkowo ponosi w związku z wystąpieniem zmiany, o której mowa powyżej. Nie będą akceptowane koszty, których ponoszenie nie jest konieczne w celu dostosowania do obowiązujących przepisów prawa. Każda ze Stron ma prawo żądania dodatkowych wyjaśnień, oświadczeń oraz przedstawienia danych uzasadniających stanowisko drugiej Strony.
 - b) zmiana ceny będzie miała zastosowanie do faktur wystawianych po wejściu w życie przepisów zmieniających.
 - c) Brak pisemnego wniosku o zmianę wynagrodzenia w terminie obowiązywania Umowy Strony uznają jako rezygnację z przysługującego prawa do zmiany ceny .

Zmiana wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy stosownie do art. 439 ust. 1 ustawy Pzp, tj.:

- 3) w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia stosuje się następujące wytyczne:
 - a) Okresem Podlegającym Waloryzacji jest okres każdych 6 pełnych miesięcy realizacji Umowy liczony od dnia jej obowiązywania lub od kolejnego miesiąca od miesiąca, w którym dokonano ostatniej waloryzacji ceny z zastosowaniem Wskaźnika Waloryzacji;
 - b) zmiana wynagrodzenia nastąpi na podstawie pisemnego wniosku przekazanego drugiej Stronie zawierającego kalkulację Wskaźnika Waloryzacji za Okres Podlegający Waloryzacji, obliczonego zgodnie z poniższymi wytycznymi:
 - a. waloryzacja będzie odbywać się z wykorzystaniem następujących wskaźników:
 - wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych publikowany w tabeli 40, w Biuletynie Statystycznym Głównego Urzędu Statystycznego (BS GUS), w układzie miesiąc poprzedni=100, zwany dalej Wskaźnikiem Miesięcznej Zmiany Ceny. W przypadku, gdyby w/w wskaźnik przestał być dostępny, strony uzgodnią inny, najbardziej zbliżony wskaźnik publikowany przez GUS;
 - wskaźnik zmiany przeciętnego wynagrodzenia miesięcznego brutto w sektorze przedsiębiorstw publikowany w tabeli 19 w BS GUS, w układzie miesiąc poprzedni=100, zwany dalej Wskaźnikiem Miesięcznej Zmiany Wynagrodzeń. W przypadku, gdyby w/w wskaźnik przestał być dostępny, strony uzgodnią inny, najbardziej zbliżony wskaźnik publikowany przez GUS;
 - b. Wskaźnik Waloryzacji mający zastosowanie do zmiany wynagrodzenia Wykonawcy za Okres Podlegający Waloryzacji zostanie obliczony według poniższego wzoru:

Wskaźnik Waloryzacji

$$= \left[\left[\left(\frac{C1}{100} \times \frac{C2}{100} \times \frac{C3}{100} \times \dots \times \frac{Cn}{100} \right) - 1 \right] \times 0.7 + \left[\left(\frac{W1}{100} \times \frac{W2}{100} \times \frac{W3}{100} \times \dots \times \frac{Wn}{100} \right) - 1 \right] \times 0.3 \right] \times 0.8$$

gdzie:

C1, C2, C3 – oznaczają Wskaźnik Miesięcznej Zmiany Ceny opublikowane w BS GUS odpowiednio w pierwszym, drugim, trzecim miesiącu Okresu Podlegającego Waloryzacji,
 Cn – oznacza ostatni Wskaźnik Miesięcznej Zmiany Ceny opublikowany w BS GUS w Okresie Podlegającym Waloryzacji,

W1, W2, W3 – oznaczają Wskaźnik Miesięcznej Zmiany Wynagrodzeń opublikowane w BS GUS odpowiednio w pierwszym, drugim, trzecim miesiącu Okresu Podlegającego Waloryzacji,

Wn – oznacza ostatni Wskaźnik Miesięcznej Zmiany Wynagrodzeń opublikowany w BS GUS w Okresie Podlegającym Waloryzacji.

Nie przewiduje się aktualizacji Wskaźnika waloryzacji po publikacji w BS GUS Wskaźnika Miesięcznej Zmiany Ceny za ostatni miesiąc Okresu Podlegającego Waloryzacji (z powodu opóźnienia jego publikacji przez GUS);

- c) Wskaźnik Waloryzacji nie będzie miał zastosowania do tej części wynagrodzenia, które obejmuje łączne średnie koszty zatrudnienia pracowników Wykonawcy w Okresie Podlegającym Waloryzacji, do których mają zastosowanie przepisy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, o których mowa w pkt 2 powyżej; w tym celu, do każdego wniosku o waloryzację, Wykonawca jest zobowiązany dołączyć informację o wartości poniesionych kosztów podlegających przepisom o minimalnym wynagrodzeniu za pracę w każdym miesiącu Okresu Podlegającego Waloryzacji oraz średnio w całym Okresie;

- d) ilorazy wskaźników cen (np. C1/100) należy obliczać z dokładnością do trzech miejsc po przecinku. Natomiast wynik iloczynów należy obliczać z dokładnością do 4 miejsc po przecinku;
 - e) prawo złożenia wniosku o zmianę ceny za pierwszy Okres Podlegający Waloryzacji występuje tylko w przypadku, gdy Wskaźnik Waloryzacji w tym okresie jest wyższy niż 5%;
 - f) zwaloryzowana cena będzie obowiązująca począwszy od miesiąca, w którym złożono wniosek.
- 4) Zamawiający dopuszcza maksymalną wartość zmiany wynagrodzenia, w efekcie zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia zgodnie z ust.2 i ust. 3), nie większej niż 20% netto w całym okresie trwania Umowy. Wskaźnik Waloryzacji, który doprowadzi do przekroczenia powyższego limitu, zostanie odpowiednio pomniejszony.
 - 5) każda zmiana wynagrodzenia Wykonawcy w wyniku waloryzacji ceny wymaga aneksu do Umowy;
 - 6) w przypadku zmiany wynagrodzenia Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia podwykonawcy w trybie art. 439 ust. 5 ustawy Prawo zamówień publicznych.
 - 7) Jeżeli waloryzacja wynagrodzenia spowoduje wzrost całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy z tytułu realizacji przedmiotu umowy, którego Zamawiający nie będzie w stanie sfinansować, Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania umowy z zachowaniem dwumiesięcznego okresu wypowiedzenia ze skutkiem na koniec miesiąca. W tym przypadku waloryzacji w oparciu o zapisy umowne podlegać będzie wyłącznie wynagrodzenie Wykonawcy należne do dnia rozwiązania umowy. W okresie wypowiedzenia Umowy, z przyczyn o których mowa w zdaniu pierwszym, wnioski Wykonawcy o waloryzację wynagrodzenia złożone na podstawie ust. 2 lub 3) pozostawia się bez rozpoznania.
3. Poza zmianami opisanymi w ust.1, zmiana Umowy może nastąpić w przypadkach określonych w art. 455 ust. 1 pkt 2-4 i ust. 2 ustawy Pzp, zgodnie z warunkami określonymi w postanowieniach przepisów art. 454-455 ustawy Pzp.
 4. Każda zmiana Umowy, o ile Umowa nie stanowi inaczej, może nastąpić jedynie za zgodą obu Stron wyrażoną w aneksie sporządzonym pod rygorem nieważności w formie pisemnej lub elektronicznej opatrzonym kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

§ 11. PRAWO OPCJI

1. Zamawiający w okresie obowiązywania umowy (określonym § 2 ust. 1), może skorzystać z prawa opcji polegającego na możliwości zwiększenia podstawowego zakresu zamówienia do maksymalnej wartości umowy określonej w § 6 ust. 1 w zakresie usług cateringowych i restauracyjnych objętych przedmiotem zamówienia. Szczegółowe ilości i rodzaj zleconych usług w ramach prawa opcji określony jest w opisie przedmiotu zamówienia zgodnie z Załącznikiem nr 1 i przekazany zostanie Wykonawcy w terminie minimum 7 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usług w ramach opcji.
2. Z prawa opcji Zamawiający skorzysta na następujących zasadach:
 - 1) usługi w ramach zamówienia objętego prawem opcji realizowane będą na takich samych warunkach, jak usługi w ramach zamówienia podstawowego,
 - 2) Zamawiający ma prawo skorzystać z zamówienia objętego prawem opcji w czasie trwania umowy;
 - 3) o zamiarze skorzystania z zamówienia objętego prawem opcji, w określonym zakresie, Zamawiający poinformuje Wykonawcę na piśmie bądź na adres poczty elektronicznej poprzez przedstawiciela Zamawiającego, które zostanie przekazane Wykonawcy z co najmniej 7-dniowym wyprzedzeniem,
 - 4) maksymalna wartość zamówienia podstawowego wraz z opcją nie przekroczy kwoty netto wskazanej § 6.
3. Zamówienie realizowane w ramach zamówienia objętego prawem opcji jest jednostronnym uprawnieniem Zamawiającego. Brak złożenia zamówienia objętego prawem opcji nie skutkuje po stronie Wykonawcy powstaniem żadnych roszczeń w stosunku do Zamawiającego.

§ 12. DANE OSOBOWE

1. Zamawiający udostępni Wykonawcy dane osobowe w celu i zakresie niezbędnym do wykonania umowy na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b i f RODO.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przetwarzania udostępnionych przez Zamawiającego danych osobowych zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego o ochronie danych osobowych, w szczególności z przepisami Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 26 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, zwane dalej „RODO”.
3. Wykonawca oświadcza, że stosuje powszechnie obowiązujące przepisy prawa o ochronie danych osobowych.
4. Zakres udostępnianych danych osobowych obejmuje dane pracowników w zakresie: imienia, nazwiska, adresu mailowego, numeru telefonu
5. Udostępnione przez Zamawiającego dane osobowe będą przetwarzane przez Wykonawcę wyłącznie w celu realizacji umowy w zakresie świadczenia usług, o których mowa w §1 umowy.
6. Wykonawca zobowiązuje się, przy przetwarzaniu udostępnionych danych osobowych, do ich zabezpieczenia poprzez stosowanie odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności zgodnie z art. 32 RODO. Wykonawca poinformuje na piśmie Zamawiającego o zastosowanych środkach technicznych i organizacyjnych zapewniających adekwatny stopień

- bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku związanym z przetwarzaniem danych osobowych zgodnie z art. 32 RODO.
7. Wykonawca zobowiązuje się dołożyć należytej staranności przy przetwarzaniu udostępnionych danych osobowych.
 8. Wykonawca zapewni, że osoby, które będą zaangażowane w czynności przetwarzania danych osobowych w ramach jego organizacji:
 - 1) otrzymają pisemne upoważnienia do przetwarzania danych osobowych;
 - 2) będą zaznajomione z obowiązującymi przepisami o ochronie danych osobowych (z uwzględnieniem ich ewentualnych zmian) oraz z odpowiedzialnością za ich nieprzestrzeganie;
 - 3) będą dokonywały czynności przetwarzania danych osobowych wyłącznie na polecenie Administratora;
 - 4) zobowiążą się do bezterminowego zachowania w tajemnicy danych osobowych oraz stosowanych przez Wykonawcę sposobów ich zabezpieczenia, o ile taki obowiązek nie wynika dla nich z odpowiednich przepisów.
 9. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy udostępnionych danych osobowych także po ustaniu umowy.
 10. Wykonawca, uwzględniając charakter przetwarzania danych osobowych oraz dostępne mu informacje, ma obowiązek współdziałania z Zamawiającym w wywiązaniu się z obowiązków określonych w art. 32–36 RODO.
 11. W przypadku stwierdzenia naruszenia ochrony danych osobowych, w szczególności, o którym mowa w art. 4 pkt 12 RODO, Wykonawca zobowiązuje się do bezzwłocznego poinformowania Zamawiającego, w formie pisemnej oraz dodatkowo na adres mailowy iod@pgi.gov.pl, o tym fakcie w okresie do 24 godzin, wskazując okoliczności i zakres naruszenia.
 12. Jeżeli Wykonawca realizując umowę zleci podwykonawcom prace, w trakcie których będą przetwarzane dane osobowe, odpowiednio powierzy im, za zgodą Zamawiającego, w drodze umowy zawartej na piśmie, przetwarzanie tych danych na warunkach zgodnych z postanowieniami umowy. W przypadku zlecenia prac podwykonawcom, Wykonawca odpowiada za szkody, jakie powstaną wobec Zamawiającego lub osób trzecich na skutek przetwarzania przez podwykonawców danych osobowych niezgodnie z umową lub przepisami prawa powszechnie obowiązującego.
 13. Wykonawca jest odpowiedzialny za udostępnienie lub wykorzystanie danych osobowych niezgodnie z treścią umowy, a w szczególności za udostępnienie powierzonych do przetwarzania danych osobowych osobom nieupoważnionym
 14. Wykonawca zapewni w okresie obowiązywania umowy pełną ochronę danych osobowych oraz zgodność ze wszelkimi obecnymi oraz przyszłymi przepisami prawa dotyczącymi ochrony danych osobowych i prywatności.
 15. Wykonawcy nie przysługuje wynagrodzenie za wykonywanie obowiązków wynikających z niniejszego paragrafu.
 16. W sprawach nieuregulowanych w niniejszym paragrafie zastosowanie mają przepisy RODO.
 17. Wykonawca oświadcza, że akceptuje postanowienia umowne w zakresie ochrony danych osobowych.

§ 13. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy prawa obowiązujące w Polsce.
2. Ewentualne spory rozpoznawane będą przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Strony zobowiązują się do informowania o każdej zmianie swojego adresu lub siedziby wskazane w komparycji umowy.
4. Umowa wchodzi w życie w dniu jej zawarcia przez Strony, w przypadku, jeżeli podpisy Stron nie są złożone jednocześnie umowa wchodzi w życie z momentem złożenia ostatniego podpisu - jeśli dotyczy.
5. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, 2 egzemplarze dla Zamawiającego i 1 egzemplarz dla Wykonawcy / umowa zawarta w postaci elektronicznej i opatrzona przez każdą ze Stron kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Do umowy dołączono następujące załączniki, które stanowią jej integralną część:
 - 1) Opis przedmiotu zamówienia – Załącznik nr 1 do umowy,
 - 2) Oferta Wykonawcy z dnia r. – Załącznik nr 2 do umowy,
 - 3) Kopia polisy ubezpieczeniowej wraz z potwierdzeniem opłacenia składek – Załącznik nr 3 do umowy.

*jeżeli dotyczy

Zamawiający:

Wykonawca:

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 Instytut Geologiczny - 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)					

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

.....
dokładny adres

3. 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)					

4. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 2:

.....
nazwa, dokładny adres

5. 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)					

6. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 3:

.....
nazwa, dokładny adres

7. 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)					

8. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 4:

.....
nazwa, dokładny adres

9. 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)					

10. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 5:

.....
nazwa, dokładny adres

11. 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	450		
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)					

12. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej w Części 6:

.....
nazwa, dokładny adres

13. Oświadczamy, że:

- 1) Jesteśmy:

<input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstwem	
<input type="checkbox"/> małym przedsiębiorstwem	
<input type="checkbox"/> średnim przedsiębiorstwem ^[1]	
<input type="checkbox"/> jednoosobową działalnością gospodarczą	
<input type="checkbox"/> osobą fizyczną nieprowadzącą działalnością gospodarczą	
<input type="checkbox"/> inny rodzaj	

[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.

(należy zaznaczyć rodzaj Wykonawcy)

2) Zamówienie zrealizujemy:

- bez udziału podwykonawców;
 z udziałem niżej wskazanych podwykonawców

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

- 3) 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;
- 4) 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;
- 5) przedmiot zamówienia zostanie wykonany zgodnie z terminem określonym w SWZ;
- 6) 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;
- 7) 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).

- 8) 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.);
- 9) Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
- 1)
- 2)

*odpowiednio skreślić albo wypełnić

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

**OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU
ORAZ SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

My niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....
.....

(nazwa /firma/ i adres Wykonawcy)

niniejszym oświadczamy, że ubiegając się o zamówienie publiczne na **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy** (oznaczenie sprawy: EZP.26.26.2024)

- 1) spełniamy* / nie spełniamy* warunki o których mowa w pkt 7.3.2 i 7.3.4. SWZ;
- 2) nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710 z późn. zm.);
- 3) zachodzą w stosunku do nas podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczamy, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjęliśmy następujące środki naprawcze:
.....
- 4) nie podlegamy 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. 2022 poz. 835);
- 5) informujemy o dostępności wymaganych w SWZ podmiotowych środkach dowodowych:

Nazwa oświadczenia lub dokumentu	Adres internetowy na której dokument lub oświadczenie dostępne jest w formie elektronicznej, wydający urząd lub organ/numer lub nazwa postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawem oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oświadczenie składa każdy z wykonawców oddzielnie.

* *niepotrzebne skreślić*

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

.....
Nazwa (firma) wykonawcy albo wykonawców
ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia

„Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia”

Jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia w postępowaniu na **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy** (oznaczenie sprawy: EZP.26.26.2024), oświadczamy, że warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie 7.3.4 SWZ dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej spełnia:

.....
(wskazanie firmy i adresu Wykonawcy spełniającego warunek)

Oświadczamy, że wskazany powyżej Wykonawca wykona zakres zamówienia polegający na:

.....
.....
.....
1. Pozostali (inni niż wskazany w ust. 1) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:

1) Wykonawca
(wskazanie firmy i adresu Wykonawcy)

zrealizuje zamówienie w zakresie:
.....
.....

2) Wykonawca
(wskazanie firmy i adresu Wykonawcy)

zrealizuje zamówienie w zakresie:
.....
.....

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