



EZP.26.26.1.2024.PZ/ŁG

Warszawa, dnia 27.03.2024 r.

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

ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ)

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

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

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

2) Zmianie ulega treść załącznika nr do SWZ – Formularz OFERTA.

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

Powyższe zmiany należy uwzględnić przy składaniu ofert.

Pozostałe postanowienia SWZ pozostają bez zmian.

Załączniki:

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

Załącznik nr 3 do SWZ – formularz Oferta

Pełnomocnik dyrektora PIG-PIB
ds. zamówień publicznych

Piotr Grochot

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)	50	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 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, 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 stosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Zamawiane każdorazowo menu, liczba dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. spotkanie w formie pikniku, spotkanie Barbórkowe) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zleceniach częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 5 godzin przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie liczby osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 - 2) Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu przy użyciu zastawy wysokiej jakości - porcelanowa lub porcelit – czysta, nieuszkodzona (niewyszczerbiona, bez spękań), naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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 ustalane 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, nieodśłonięte 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. 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 gruszka i gorgonzolą, sałatka z rukoli z prażonymi ziarnami, gorgonzolą, winogronem i miodowym winogret,
- 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 liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe:

- 1) nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (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) półmiskę 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 winogret,
- 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.**

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	50		
2.	Zestaw bankietowy 1 Piknik „Majówka”	1	55		
3.	Zestaw bankietowy 3 „Konferencja”	1	85		
4.	Razem wartość umowy podstawowej (suma wierszy 1 - 3)				
5.	Prawo Opcji - Zestaw bankietowy 2 „Barbórka”	1	75		
Razem maksymalna wartość umowy dla części 6. (suma wierszy 4 i 5)					

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

.....
nazwa, dokładny adres

13. Oświadczamy, że:

1) Jesteśmy:

mikroprzedsiębiorstwem	
małym przedsiębiorstwem	

średnim przedsiębiorstwem ^[1]	
jednoosobową działalnością gospodarczą	
osobą fizyczną nieprowadzącą działalnością gospodarczą	
inny rodzaj	

(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

[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.