



Państwowy Instytut Geologiczny
Państwowy Instytut Badawczy

państwowa służba geologiczna
państwowa służba hydrogeologiczna

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 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), o wartości szacunkowej zamówienia poniżej 215 000 EURO

oznaczenie sprawy: **EZP.26.71.2022**

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

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

ZATWIERDZAM:

Pełnomocnik Dyrektora PIG-PIB
ds. Zamówień Publicznych
Mariola Siwek

Warszawa, dnia 04.05.2022 r.

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. 2021 poz. 1129 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, zwaną dalej „SWZ”.
- 3.2. Zamawiający przewiduje w ramach Części 1 i 2 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 16 SWZ.
- 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 oferentom 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 złożono w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu nie zostaną odrzucone i którzy brali udział w negocjacjach, 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 w okresie 7 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 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 dwie 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 Dolnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego we Wrocławiu.
- 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 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy.
- 4.5. Wykonawca może złożyć ofertę na jedną lub wszystkie 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 i 2.

- 4.9.1. Realizacja prawa opcji polegać będzie na świadczeniu usług cateringowych, które Zamawiający zleci na podstawie zamówienia szczegółowego. Realizacji prawa opcji odbędzie się bez zwiększenia maksymalnej kwoty umowy, przeznaczonej na zrealizowanie zamówienia.
- 4.9.2. Prawo opcji dla ww. okoliczności, realizowane będzie na takich samych warunkach jak zamówienie podstawowe.
- 4.9.3. Cena świadczenia usług w ramach prawa opcji będzie każdorazowo określona na podstawie zamówienia szczegółowego przekazanego przez Zamawiającego w terminie minimum 7 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usługi cateringowej.
- 4.9.4. Zamawiający będzie mógł skorzystać z prawa opcji w sytuacji, gdy w ramach świadczenia usług podstawowych, objętych przedmiotem zamówienia nie wykorzysta wszystkich środków finansowych przeznaczonych na realizację zamówienia w Umowie.
- 4.9.5. O zamiarze skorzystania z prawa opcji Zamawiający poinformuje Wykonawcę odrębnym pismem – zamówieniem szczegółowym z określeniem zakresu, w jakim Zamawiający będzie z prawa opcji korzystał.
- 4.9.6. Usługi w ramach prawa opcji muszą być świadczone zgodnie z wymaganiami opisanymi w Załączniku Nr 1a i 1b 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.
- 4.9.7. 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 2020 r. poz. 1320) 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. Termin realizacji zamówienia w zakresie każdej z części wynosi 7 miesięcy od dnia zawarcia umowy.
- 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. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia odpowiednio dla części wskazał orientacyjne terminy w jakich planuje uruchomienie niektórych imprez wraz z szacowaną liczbą uczestników i miejscem realizacji.
- 5.4. Usługi w ramach prawa opcji będą realizowane w terminach określonych przez Zamawiającego w okresie trwania umowy odpowiednio dla części.

6. PODWYKONAWSTWO

- 6.1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom).
- 6.2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez wykonawcę kluczowych części zamówienia w następującym zakresie:
- 6.2.1. przygotowania posiłków,
- 6.2.2. dostawy napojów, w tym kawy, herbaty,
- 6.2.3. usług cateringowych,

- 6.2.4. obsługi kelnerskiej,
- 6.3. W ramach realizacji usług objętych przedmiotem zamówienia Zamawiający dopuszcza zlecenie podwykonawstwa w zakresie:
- 6.3.1. przygotowania i wypieku ciast, ciastek i innych produktów cukierniczych,
- 6.3.2. transportu pojazdami przystosowanymi do przewozu produktów spożywczych,
- 6.4. 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.
- 6.5. 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, a także 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 narodów (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 narodów, 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 (**dotyczy Części 1 i 2**);
Uwaga. (dotyczy Części 1 i 2) 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:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
- 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 (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;
 - 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 Części 1 i 2).
- 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 zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje 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.
- 11.2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
- 11.3. 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 upoważnionego 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.
- 11.4. Poświadczenia za zgodność z oryginałem cyfrowego odwzorowania dokumentu lub oświadczenia dokonuje się w formie elektronicznej, tj. kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 11.5. 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.
- 11.6. 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.
- 11.7. 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>.
- 11.8. 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.

- 11.9. 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.
- 11.10. 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 OFERTĄ

Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. do dnia **10.06.2022 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 **12.05.2022 r. o godz. 10:00**.
- 13.3. Termin otwarcia ofert upływa w dniu **12.05.2022 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 brutto dla jednej osoby. Cenę jednostkową brutto 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 brutto dla danej imprezy, która stanowi iloczyn ilości planowanych imprez liczby przewidywanych osób uczestniczących w danej imprezie i stawki jednostkowej brutto 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 brutto za realizację danej imprezy zgodnie z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia.
- 14.2.4. W wierszu „Razem maksymalna wartość umowy” Wykonawca oblicza całkowitą wartość brutto za realizację przedmiotu umowy, która stanowi sumę wartości brutto za realizację poszczególnych imprez obliczoną w kolumnie nr 6.
- 14.3. Wszystkie ceny brutto 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 brutto 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 i 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 następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

| Nazwa kryterium | Waga podana w punktach |
|------------------------|------------------------|
| Cena brutto (C) | 70,00 |

| | |
|----------------------|--------------|
| Portfolio (P) | 30,00 |
|----------------------|--------------|

15.3. Liczba punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

15.4. Oferty oceniane będą w następujący sposób:

15.4.1. Kryterium „Cena brutto” (C):

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 70 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 70.

15.4.2. Kryterium „Portfolio” (P).

Punkty będą przyznawane poszczególnym ofertom według poniższych zasad:

Zamawiający będzie oceniał złożone portfolio, które musi zawierać zdjęcia w poszczególnych kategoriach:

15.4.2.1. 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na zimno i szwedzki stół**, maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 6 punktów, to jest:

- 0 pkt – ocena negatywna,

- 6 pkt – ocena pozytywna,

15.4.2.2. 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **spotkanie okolicznościowe** (ustawienie stołów i dekoracji sali), maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 6 punktów, to jest:

- 0 pkt – ocena negatywna,

- 6 pkt – ocena pozytywna,

15.4.2.3. 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiające **owoce** na paterach,

Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 6 pkt, to jest:

- 0 pkt – ocena negatywna,

- 6 pkt – ocena pozytywna,

15.4.2.4. 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **ciasta i wypieki cukiernicze na paterach**,

Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 6 pkt, to jest:

- 0 pkt – ocena negatywna,

- 6 pkt – ocena pozytywna,

15.4.2.5. 4 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **przekąski**,

Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tej kategorii to 6 pkt., to jest:

- 0 pkt – ocena negatywna,

- 6 pkt – ocena pozytywna,

Zamawiający dokona oceny załączonych do portfolio zdjęć, poprzez ich porównanie ze zdjęciami udostępnionymi w portfolio pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy: wrażenie wizualne i estetyczne przedstawionych na zdjęciach aranżacji, wygląd potraw, różnorodność aranżacji. Jeżeli w postępowaniu zostanie złożona tylko jedna oferta Zamawiający oceni złożone portfolio na podstawie cech wskazanych w zdaniu poprzedzającym.

Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 30 punktów dla każdej kategorii zdjęć.

O łącznej liczbie punktów przyznanych w ramach przedmiotowego kryterium decyduje średnia arytmetyczna uzyskanych punktów przyznanych przez członków komisji oceniających oferty.

Wykonawca w ramach portfolio może załączyć zarówno fotografie wykonane w lokalu Wykonawcy jak i fotografie z realizacji usług cateringowych w plenerze lub siedzibie zleceniodawcy.

- 15.5. Wybór najkorzystniejszej oferty, będzie dokonany na podstawie uzyskanej liczby punktów w oparciu o kryteria oceny ofert, wyliczonych wg poniższego wzoru:

$$W = C + P$$

gdzie:

W - suma liczby punktów uzyskanych w poszczególnych kryteriach;

C – liczba punktów uzyskanych w kryterium „**Cena brutto**”;

P - liczba punktów w kryterium „**Portfolio**”.

- 15.6. Jeżeli Wykonawca nie dołączy do oferty zdjęć stanowiących portfolio lub załączone zdjęcia będą niekompletne (nie będą zawierały wymaganej liczby zdjęć, nie będą zawierały zdjęć jednej lub więcej aranżacji wymaganych przez Zamawiającego zgodnie z pkt. 15.4.2.1 – 15.4.2.5), Zamawiający odrzuci ofertę na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp jako niezgodną z warunkami zamówienia.
- 15.7. W przypadku, gdy dwie lub więcej ofert zdobędzie taką samą punktację, Zamawiający spośród tych ofert wybierze ofertę z niższą ceną.
- 15.8. 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.
- 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 Załączniku nr 2 do SWZ – projektowanych postanowieniach umowy, wraz z OWU (Ogólnymi Warunkami Ubezpieczenia) i dowodem potwierdzenia opłaty ubezpieczenia.

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, stanowiącym 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 ciążyącym 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 2 do SWZ – Projektowane postanowienia umowy;
- 22.4. Załącznik nr 3 do SWZ – Formularz „Oferta”;
- 22.5. Załącznik nr 4 do SWZ – Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu;
- 22.6. Załącznik nr 5 do SWZ – Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA CZĘŚCI 1**

**Usługi cateringowe podczas uroczystości organizowanych przez
Zamawiającego Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie**

I Przedmiot zamówienia – usługi cateringowe

1) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkanie Jubileuszowe – maj/czerwiec 2022 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla 700 osób na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
3. 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. 21:00
4. **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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
 - 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
 - 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.

- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas usługi cateringowej w trakcie Jubileuszu (Pikniku)

1. 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:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
 - nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
 - gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
 - 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 plasterkach (plasterki przekrojone na połowę);
 - soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
 - 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);
 - symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
 - półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
 - dodatki: np. pickle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
 - dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
 - dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczko warzywne);
 - ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
 - deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
 - patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce

sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Jubileuszowe dla około 700 osób.

2) Usługa cateringowa – Poczęstunek na warsztaty dla administracji geologicznej - maj, wrzesień, październik, listopad, grudzień 2022 r.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 440 osób (łącznie) na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
3. 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.
 - d. 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.

- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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 dekoltyw).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas usługi cateringowej w trakcie warsztatów dla administracji geologicznej w formie przerwy kawowej całodziennej

1. Usługa będzie świadczona w formie bufetu szwedzkiego dla około 40 osób 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:
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
 - nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa);
 - gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
 - 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 plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
 - soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
 - 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);
 - ciasteczka bankietowe w papilotkach (minimum 3 rodzaje) w ilości 3 szt. na osobę;
 - ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 5 szt. na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania pięciu poczęstunków na spotkanie pt.: „Warsztaty dla administracji geologicznej” dla około 40 osób każdy.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas usługi cateringowej w trakcie warsztatów dla administracji geologicznej w formie lunchu

- 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:
- 3 kanapki dekoracyjne/tartinki 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;
 - sałatki (np. z grillowanym kurczakiem, warzywami) minimum 3 rodzaje - w ilości 150 g na osobę (po 50 g

każdej);

- przekąski koktajlowe (np. tartaletki – np. z łososiem i kaparami, koreczki – np. z pomidorkami cherry, mini mozzarellą i świeżą bazylią, mini tortille – np. z szynką wiejską, pomidorem, serem bursztyn i sosem pomidorowym, roladki warzywne – np. z cukinii oraz suszonymi pomidorami) – co najmniej 5 rodzajów – w ilości 5 szt. na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania pięciu poczęstunków na spotkanie pt.: „Warsztaty dla administracji geologicznej” dla ok 40 osób.

Przykładowe menu dla poczęstunku w trakcie warsztatów dla administracji geologicznej formie prowiantu na drogę

Suchy prowiant (pakiet na 1 osobę):

Całość suchego prowiantu powinna być zapakowana w ekologiczną torbę zawierającą zestaw dla jednego uczestnika.

- kanapka na bazie półbagietki z ziarnami (np. z wędliną, serem, pomidorem, sałatą, ogórkiem);
- sałatka grecka (sałata, pomidor, ogórek zielony, papryka, oliwki, ser feta) w pojemniku ekologicznym/jednorazowym o poj. 250 gram;
- jabłko;
- baton typu musli o wadze ok. 40 gram;
- woda mineralna niegazowana 0,5 l.;
- sok 100 % (np. pomarańczowy, jabłkowy) 0,33 l.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie pt.: „Warsztaty dla administracji geologicznej” dla około 40 osób.

3) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkanie typu wystawy/wernisaż

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.

2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 130 (łącznie) osób na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.

3. 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).

- b. 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 poczta elektroniczną (e-mailem) najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
- c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.
- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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 dekoltyw).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas wystawy/wernisaży w formie przerwy kawowej całodzienniej.

1. Usługa będzie świadczona w formie bufetu szwedzkiego dla około 65 osób 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:
 - w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań;
 - 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;

- 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),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- 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;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania dwóch poczęstunków na spotkania typu wystawy/wernisaż dla około 65 osób każdy.

4) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkanie typu współpraca międzynarodowa

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 300 (łącznie) osób na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
3. 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. 21:00

4. 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). Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3). Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4). W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.

- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań (dodatkowo w jęz. angielskim), w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu współpraca międzynarodowa – poczęstunek w formie przerwy kawowej

1. w formie bufetu szwedzkiego lub w formie zasiadanej dla około 10 osób wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
 - 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;
 - 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),
 - soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
 - 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);
 - 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;

- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania dziesięciu poczęstunków w formie przerwy kawowej na spotkania typu współpraca międzynarodowa dla około 10 osób każdy.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu współpraca międzynarodowa – poczęstunek w formie przerwy obiadowej

1. w formie bufetu szwedzkiego lub w formie zasiadanej dla około 10 osób wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
 - zupa - 1 porcja w ilości co najmniej 300 ml na osobę,
 - 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 250 g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody/pieczone, makaron, ryż mieszany, kasze;
 - 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
 - woda mineralna gazowana oraz niegazowana – 2 porcje w ilości 500 ml/osoba;
 - deser składający się z 2 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 2 porcje w ilości 150 g na osobę;
 - gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych – w ilości 150 ml/osoba;
 - herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa) – 2 porcje w ilości 200 ml/osoba;
 - gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
 - 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);
 - soki 100% w dwóch smakach (np. jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki), 2 porcje w ilości 250 ml/osoba;

Zamawiający wymaga zorganizowania dziesięciu poczęstunków w formie przerwy obiadowej na spotkania typu współpraca międzynarodowa dla około 10 osób każdy.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu współpraca międzynarodowa – poczęstunek w formie kolacji

1. w formie bufetu szwedzkiego lub w formie zasiadanej dla około 10 osób wraz z obsługą kelnerską podczas wydawania posiłków (w trakcie przerwy obiadowej co najmniej jeden kelner wykonuje usługi porządkowe),
 - przekąski koktajlowe (np. babeczki nadziewane pastą, roladki, koreczki) – w ilości 3 szt. na osobę;
 - zupa - 1 porcja w ilości co najmniej 300 ml na osobę;
 - danie główne - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji: 30% dań wegetariańskich, 30% dań wegańskich oraz 40% dań mięsnych); minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę;
 - dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody/pieczone, makaron, ryż mieszany, kasze;
 - 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
 - woda mineralna gazowana oraz niegazowana – 2 porcje w ilości 500 ml/osoba;
 - deser składający się z pucharków (np. mus czekoladowy z bitą śmietaną, panna cotta) w ilości 1 porcji na osobę;
 - gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych – w ilości 150 ml/osoba;
 - herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa) – 2 porcje w ilości 200 ml/osoba;
 - gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
 - 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);

- soki 100% w dwóch smakach (np. jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki), 2 porcje w ilości 250 ml/osoba;
- wino (np. białe/czerwone, wytrawne/półwytrawne) – o pojemności co najmniej 110 ml (nie więcej niż 150 ml) na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania dziesięciu poczęstunków w formie kolacji na spotkania typu współpraca międzynarodowa dla 10 osób każdy.

5) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkania typu konferencje – 2022 r.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 570 osób (łącznie) na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
3. 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skertingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 3 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadów we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalone w zamówieniach szczegółowych.
 - d. 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.

- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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 dekoltołów).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej jednorazowej:

- w formie bufetu samoobsługowego lub z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań dla około 60 osób;
- gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych – 2 porcje w ilości 150 ml/osoba;
- herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa) – 2 porcje w ilości 200 ml/osoba;
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, 2 porcje w ilości 250 ml/osoba;
- woda mineralna gazowana oraz niegazowana – 2 porcje w ilości 500 ml/osoba;
- kanapki dekoracyjne na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone/czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm – w ilości 3 szt. na osobę;
- ciastka kruche oraz koktajlowe (minimum 3 rodzaje) - w ilości 5 szt. na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie przerwy kawowej jednorazowej na spotkanie typu konferencja dla około 60 osób.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej – całodziennego 1:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań dla około 120 osób;

- 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;
- 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),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania dwóch poczęstunków w formie przerwy kawowej całodziennej na spotkania typu konferencja dla około 120 osób każdy.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej – całodziennej 2:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań dla około 30 osób;
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- ciasteczka bankietowe w papilotkach (minimum 3 rodzaje) w ilości 3 szt. na osobę;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 5 szt. na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie przerwy kawowej całodziennej na spotkania typu konferencja dla około 30 osób.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej – całodziennej wraz z obiadem.

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań dla około 120 osób;
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);

- ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę,
- danie główne na ciepło - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych), minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę;
- dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany, kasze;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- deser składający się z pucharków (np. mus czekoladowy z bitą śmietaną, panna cotta) w ilości 1 porcji na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania dwóch poczęstunków w formie przerwy kawowej na spotkania typu konferencja dla około 120 osób każda.

5.1) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkania typu konferencje (Kamień w Złozu) – wrzesień 2022 r.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 60 osób w granicach administracyjnych **Kielc**.
3. Spotkanie organizowane przez Zamawiającego będzie 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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 zwyczajne żywieniowe gości).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.

- d. 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.
- e. 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.
- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej – całodziennej:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań;
- 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;
- 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 plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- 3 kanapki dekoracyjne na osobę, na pieczywie jasnym i ciemnym, przygotowane z minimum 3 składników (np. łosoś, pasta, ser pleśniowy, ser mozzarella, oliwki zielone lub czarne, wędlina, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie przerwy kawowej całodziennej na spotkanie typu konferencja Kamień w Złozu dla około 60 osób.

5.2) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkania typu konferencje (Forum PSG) – czerwiec/paździerik 2022 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług: cateringowej polegającej na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.

2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 60 osób w granicach administracyjnych **Kielc**.

3. Spotkanie organizowane przez Zamawiającego będzie 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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 poczta elektroniczną (e-mailem) najpóźniej na 3 dni kalendarzowe przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.
 - d. 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.
 - e. 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.

- f. 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.
- g. 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.
- h. 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.
- i. 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 dekoltyw).
- j. 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.).
- k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe menu dla poczęstunku serwowanego podczas spotkania typu konferencja – poczęstunek w formie przerwy kawowej – całodziennej wraz z obiadem

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań;
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę,
- danie główne na ciepło - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych), minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę;
- dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany, kasze;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- deser składający się z pucharków (np. mus czekoladowy z bitą śmietaną, panna cotta) w ilości 1 porcji na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie przerwy kawowej na spotkanie typu konferencja Forum PSG.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie przerwy kawowej całodziennej na spotkanie typu konferencja Forum PSG dla około 60 osób.

6) Usługa cateringowa – Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe – pierwsza połowa grudnia 2022 r.

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usługi: cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla ok. 700 osób na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Rakowieckiej 4 w Warszawie.
3. 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. 21:00

4. 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) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zamówień Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym i Wykonawcą w tym zakresie odbywać się będzie drogą elektroniczną (e-mail). Zamówienie szczegółowe zawierać będzie następujące informacje:
 - Datę i miejsce świadczenia usługi,
 - Czas trwania spotkania i jego harmonogram,
 - Liczbę osób uczestniczących w spotkaniu,
 - Formę spotkania,
 - Inne informacje niezbędne dla organizacji spotkania (np. ilość i sposób rozmieszczenia stołów itp.).
- 3) Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.
- 4) W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - a. 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).
 - b. 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.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., 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.
 - d. 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.
 - e. 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.
 - f. 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.

- g. 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.
 - h. 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.
 - i. 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 dekoltyw).
 - j. 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.).
 - k. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
 - l. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
- 5) 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:
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
 - nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
 - gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
 - 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);
 - soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
 - 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);
 - symbolicznie 0,3 litra piwa na osobę;
 - półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
 - dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
 - dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
 - dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne);
 - ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
 - deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
 - patery owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Barbórkowe dla około 700 osób.

| I.p. | Nazwa wydarzenia | Orientacyjna liczba spotkań | Planowany rodzaj zamawianego menu | Szacunkowa ilość osób |
|------|--|-----------------------------|--|-----------------------|
| 1. | Jubileusz | 1 | Poczęstunek na spotkanie Jubileuszowe | 700 |
| 2. | Barbórka | 1 | Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe | 700 |
| 3. | Wystawy/wernisaże | 2 | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej | 130 |
| 4. | Konferencje | 10 | Poczęstunek w formie przerwy kawowej - jednorazowej | 60 |
| | | | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej 1 | 240 |
| | | | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej 2 | 30 |
| | | | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej wraz z obiadem | 240 |
| 5. | Warsztaty dla administracji geologicznej | 5 | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej | 200 |
| | | | Poczęstunek w formie lunchu | 200 |
| | | | Poczęstunek w formie suchego prowiantu | 40 |
| 6. | Współpraca międzynarodowa | 10 | Poczęstunek w formie kolacji | 100 |
| | | | Poczęstunek w formie lunchu | 100 |
| | | | Poczęstunek w formie przerwy kawowej całodziennej | 100 |

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DLA CZĘŚCI 2**

I. Przedmiot zamówienia.

1. Przedmiotem zamówienia jest kompleksowe świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań oraz dodatków wraz z obsługą kelnerską, na każdorazowe Zamówienie Szczegółowe składane w formie e-mailowej stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Kody CPV:
 - 55521000-8 Usługi w zakresie dostarczania posiłków;
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków;
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków.

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. 7 spotkań; wskazana poniżej liczba spotkań ma charakter orientacyjny:

| L.p. | Nazwa wydarzenia | Orientacyjna liczba spotkań | Planowany rodzaj zamawianego menu | Szacunkowa ilość osób |
|------|--|-----------------------------|--|-----------------------|
| 1. | Jubileusz (01-15 czerwca 2022) | 1 | Zestaw bankietowy 1 (Piknik) | 60 osób |
| 2. | Barbórka (01-15 grudnia 2022) | 1 | Zestaw bankietowy 2 (Barbórka) | 80 osób |
| 3. | Konferencje (wg potrzeb) | 1 | Przerwa kawowa 1 - całodzienna | 30 osób |
| 4. | Warsztaty dla administracji geologicznej (wg potrzeb) | 2 | Poczęstunek w formie lunchu, suchy prowiant | 20 osób |
| 5. | Delegacje/współpraca międzynarodowa (wg potrzeb) | 2 | Przerwa kawowa 2 – całodzienna wraz z obiadem | 30 osób |

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 (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).
2. 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 ustalane przy 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 miejsca tego zaplecza).
 5. Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktajlowych i/ lub krzesel/ lub wyposażenia plenerowego.
 6. 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.
 7. Zamawiający wymaga co najmniej 1 kelnera przy spotkaniach do 10 osób. Powyżej 10 osób liczba obsługujących kelnerów będzie każdorazowo uzgadniana z przedstawicielem Zamawiającego.
 8. Szczegółowy harmonogram (godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 7 dni roboczych przed planowanym spotkaniem na podstawie Zamówienia szczegółowego.
 9. Zamawiający najpóźniej na 3 dni robocze przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
 10. Wykonawca najpóźniej na 5 dni roboczych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
 11. 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.
 12. 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;
 13. 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 dekoltyw);
 - 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.
 14. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.
 15. Zamawiający dopuszcza możliwość modyfikacji zestawu/zamówienia w zależności od charakteru spotkania.
 16. 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

1. Przerwy kawowe

Przerwa kawowa 1 - całodzienna:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań;
- 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;
- 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),
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- 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;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

Przerwa kawowa 2 – całodzienna wraz z obiadem:

- w formie bufetu samoobsługowego wraz z obsługą kelnerską przed oraz podczas spotkań;
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę,
- danie główne na ciepło - dwa rodzaje, w tym jedno danie mięsne i jedno danie wegetariańskie (w proporcji 40% dań wegetariańskich i 60% dań mięsnych), minimalna gramatura mięsa 250 g na osobę;
- dodatki do dania głównego: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany, kasze;
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- deser składający się z pucharków (np. mus czekoladowy z bitą śmietaną, panna cotta) w ilości 1 porcji na osobę.

2. Poczęstunki

Poczęstunek w formie lunchu:

- 3 kanapki dekoracyjne/tartinki 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;
- sałatki (np. z grillowanym kurczakiem, warzywami) minimum 3 rodzaje - w ilości 150 g na osobę (po 50 g każdej);
- przekąski koktajlowe (np. tartaletki – np. z łososiem i kaparami, koreczki – np. z pomidorkami cherry, mini mozzarellą i świeżą bazylią, mini tortille – np. z szynką wiejską, pomidorem, serem bursztyn i sosem pomidorowym, roladki warzywne – np. z cukinii oraz suszonymi pomidorami) – co najmniej 5 rodzajów – w ilości 5 szt. na osobę.

3. Zestawy bankietowe:

Zestaw bankietowy 1 (Piknik):

- impreza plenerowa na terenie Oddziału Dolnośląskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego,
- miejsca siedzące z zadaszeniem dla 60 osób; stoliki koktajlowe z zadaszeniem rozstawione w ogrodzie, min. 10 sztuk;
- w zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);

- symbolicznie 1,0 litr piwa na osobę;
- 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska);
- 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska),
- 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem),
- dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo;
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- ciastka kruche i koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuk na osobę.
- patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

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,
- nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych;
- nieograniczona ilość: herbata w saszetkach (do wyboru: czarna, zielona, earl grey, owocowa);
- gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego;
- 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);
- soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby;
- 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);
- symbolicznie 1,0 litr piwa na osobę;
- półmisek wędlin polskich (np. boczek, boczek faszerowany, pasztety z drobiu i dziczyzny, kiełbasa polska surowa, kiełbasa biała, kiełbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- dodatki: np. pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
- dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku);
- dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczko warzywne);
- ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- deser składający się z 3 rodzajów ciast domowych krojonych do wyboru – 3 porcje w ilości 150 g na osobę;
- patera owoców świeżych (obrane i pokrojone), np.: mandarynki, jabłka, banany, winogrona, owoce sezonowe (np. truskawki, śliwki) po 150 g na osobę.

4. Suchy prowiant

Suchy prowiant (pakiet na 1 osobę):

Całość suchego prowiantu powinna być zapakowana w ekologiczną torbę zawierającą zestaw dla jednego uczestnika.

- kanapka na bazie półbagietki z ziarnami (np. z wędliną, serem, pomidorem, sałatą, ogórkiem);
- sałatka grecka (sałata, pomidor, ogórek zielony, papryka, oliwki, ser feta) w pojemniku ekologicznym/jednorazowym o poj. 250 gram;
- jabłko;
- baton typu musli o wadze ok. 40 gram;
- woda mineralna gazowana/niegazowana 0,5 l.;
- sok 100 % (np. pomarańczowy, jabłkowy) 0,33 l.

Zamawiający zastrzega, że:

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

**Projektowane postanowienia umowy
Umowa nr EZP/26/...../2022**

(zamówienie publiczne nr EZP.26.71.2022)

(Umowa zostanie dostosowana odpowiednio do części)

zawarta w dniu 2022 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.26.71.2022), zgodnie z *ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych* (Dz. U. 2021, poz. 1129 z późn. zm.) – dalej „ustawa Pzp” – została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać **usługi cateringowe dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie/ Oddział Dolnośląski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego** we

Wrocławiu¹, w okresie 7 miesięcy od dnia zawarcia umowy, (zwanej dalej „usługą” lub „przedmiotem umowy”).

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. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w okresie 7 miesięcy od dnia zawarcia Umowy.
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 terminach określonych przez Zamawiającego z okresie trwania umowy.
3. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający przekaże Wykonawcy w formie Zamówienia Szczegółowego w postaci elektronicznej przesłanego (na adres e-mail przedstawiciela Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy) na 7 dni kalendarzowych przed planowanym wydarzeniem.
4. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku za wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy.

§ 3. PRAWA I OBOWIĄZKI STRON, PRZEDSTAWICIELE STRON

1. 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.
2. Zamawiający będzie, na ile jest to niezbędne, współpracować z Wykonawcą przy dostarczaniu informacji, których Wykonawca może oczekiwać w celu prawidłowej realizacji umowy.
3. Jako koordynatora i osobę do kontaktów z Zamawiającym w zakresie realizacji obowiązków umownych ze strony Wykonawcy wyznacza się Pana/Panią: tel.:, e-mail:,
4. Zamawiający upoważnia swojego przedstawiciela:
Pana/Panią:tel.: e-mail:
- do kontaktów i sprawowania nadzoru nad realizacją usługi oraz do przeprowadzenia odbioru przedmiotu umowy.
5. 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).

¹ Postanowienie umowy zostanie odpowiednio dostosowane do treści złożonej oferty w danej części.

4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędną wiedzą, doświadczeniem, środkami technicznymi oraz personelem niezbędnym do należytego wykonania umowy.
5. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę co **najmniej 200 000,00 zł/najmniej 40 000,00² zł** obejmującą odpowiedzialność z tytułu **przenoszonych chorób zakaźnych, 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. Wykonawca zobowiązuje się, że osoby skierowane do realizacji usługi, w zakresie wskazanym w punkcie 4.11 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 2020 r., poz. 1320 z późn. zm.), co zostanie przez Wykonawcę udokumentowane stosownym oświadczeniem przed zawarciem umowy.
2. 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.
3. 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.
4. 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 spełnienia 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.
5. 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

² Postanowienie umowy zostanie odpowiednio dostosowana do treści złożonej oferty w danej części.

zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z obowiązującymi przepisami, w szczególności RODO. Imię i nazwisko pracownika nie podlegają anonimizacji.

6. 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 umownej w wysokości 2500 zł za każdy przypadek naruszenia.
7. Szczegółowe ustalenia (np. menu, liczba osób, układ ruchomych elementów oraz harmonogram wydarzenia) będą zawarte w Zamówieniu Szczegółowym i przekazywane na adres e-mail przedstawiciela Wykonawcy.
8. Potwierdzeniem prawidłowego wykonania usługi będzie protokół odbioru podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego „bez zastrzeżeń”, który będzie stanowił podstawę do wystawienia faktury VAT.
9. Najpóźniej na 5 dni kalendarzowych przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań Wykonawca przedstawi Zamawiającemu do akceptacji proponowane menu.

§ 6. WYNAGRODZENIE

1. Zamawiający zapłaci Wykonawcy za prawidłowo wykonane, zgodnie z niniejszą umową i zaakceptowane przez Zamawiającego usługi, w maksymalnej wysokości:
 - brutto: zł, (słownie:zł).
 - zgodnie z Ofertą Wykonawcy z dnia, stanowiącą **Załącznik nr 2** do umowy.
2. Rozliczenie za wykonaną usługę nastąpi na podstawie cen jednostkowych określonych w **Załączniku nr 2** do niniejszej umowy.
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 umowy i cen jednostkowych określonych w Załączniku nr 2, przy czym ilości te będą nie mniejsze niż określone w **Załączniku nr 2** do umowy ilości minimalne.
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. Zamawiający dopuszcza, na wniosek Wykonawcy, realizację płatności przed upływem terminu wynikającego z umowy, jeżeli łącznie zostaną spełnione następujące warunki:
 - 1) wykonawca wyrazi zgodę w formie elektronicznej (e-mail) lub pisemnej na pomniejszenie wynagrodzenia z danej faktury o wysokość skonta i doręczy Zamawiającemu odpowiednią fakturę korygującą;
 - 2) skonto jest to zmniejszenie sumy należności przez Wykonawcę, jeżeli Zamawiający decyduje się na dokonanie zapłaty przed umówionym terminem;
 - 3) wysokość skonta jest zależna od wartości brutto faktury i wynosi:
 - a) wartość brutto faktury do 17 000,00 zł – skonto w wysokości 500,00 zł,
 - b) wartość brutto faktury powyżej 17 000,00 zł do 50 000,00 zł – skonto w wysokości 3% wartości faktury brutto, nie mniej niż 800,00 zł,
 - c) wartość brutto faktury powyżej 50 000,00 zł do 100 000,00 zł – skonto w wysokości 2% wartości faktury brutto, nie mniej niż 1 500,00 zł,
 - d) wartość brutto faktury powyżej 100 000,00 zł – skonto w wysokości 1% wartości faktury brutto, nie mniej niż 2 000,00 zł;
 - 4) wykonawca na dzień złożenia wniosku nie ma naliczonych kar umownych ani nie jest nimi zagrożony;
 - 5) płatność nastąpi nie wcześniej niż po upływie 10 dni licząc od daty otrzymania faktury.
9. Zamawiający zastrzega, iż realizacja płatności przed upływem terminu wynikającego z umowy, stanowi wyłącznie uprawnienie Zamawiającego, a Wykonawca nie ma roszczenia o realizację płatności przed ustalonym terminem zapłaty wynikającym z umowy.
10. 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.

11. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP 525 000 80 40.
12. 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.
13. 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”).
14. 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.
15. 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.
16. Za termin zapłaty Strony uznają datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
17. W przypadku opóźnienia Zamawiającego w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca upoważniony jest do naliczenia odsetek ustawowych.
18. Bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z umowy.
19. 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 2021 roku, poz. 424) posiada status dużego przedsiębiorcy.
20. Zamawiający zastrzega sobie możliwość niewykorzystania przewidywanej ilości spotkań określonych w Opisie przedmiotu zamówienia i Ofercie. W takim przypadku w terminie określonym w § 1 ust 1 Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia ilości spotkań, przy czym w takim wypadku wynagrodzenie Wykonawcy nie może ulec obniżeniu więcej niż o 40 % wartości o której mowa w ust. 1.
21. 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 (w całości lub części) od umowy - przez Zamawiającego lub Wykonawcę - z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę w wysokości 20% wartości maksymalnego wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 6 ust. 1 umowy, od wykonania której odstąpił Zamawiający.
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 10% łącznej maksymalnej wartości wynagrodzenia brutto określonego w Zleceniu Szczegółowym dla danego spotkania, za każdy stwierdzony przez Zamawiającego przypadek nieprawidłowości w realizacji umowy lub nienależytego wykonania umowy przez Wykonawcę.
3. 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 brutto, określonego w § 6 ust. 1 umowy.

4. 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,.
5. 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.
6. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania uzupełniającego przewyższającego kary umowne.
7. W razie wystąpienia opóźnienia w płatności za przedmiot umowy Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
8. Wykonawca wyraża niniejszym nieodwołalną zgodę na potrącanie kar mownych 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.
9. Postanowienie ust. 8 stosuje się z uwzględnieniem art. 15r¹ ust. 1 ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (D.U.374.2020 z późn. zm.).

§ 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) wprowadzenia ograniczeń związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 uniemożliwiających zorganizowanie poszczególnych wydarzeń dla minimum 50 uczestników;
 - 2) w innych przypadkach niewykonywania lub nienależytego wykonywania obowiązków wynikających z umowy, po uprzednim wezwaniu Wykonawcy do realizacji obowiązków zgodnie z umową;
 - 3) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku lub otwarta likwidacja Wykonawcy, w zakresie uniemożliwiającym wykonywanie umowy;
 - 4) Wykonawca – choćby tylko faktycznie – zaprzestanie prowadzenia działalności;
 - 5) Wykonawca utraci uprawnienia do świadczenia usług restauracyjnych i cateringowej.
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 Wykonawcy,
oraz
 - 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.
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 spełnienia 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 stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w następującym zakresie i przypadkach:
 - 1) zmiany przepisów prawa (jej zaistnienia lub wejścia w życie) lub wydania przez odpowiednie organy nowych wytycznych lub interpretacji dotyczących stosowania przepisów prawa, opublikowanych w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej, Dzienniku Ustaw, Monitorze Polskim, Dzienniku Urzędowym odpowiedniego ministra lub innych oficjalnych publikatorach, w zakresie w jakim zmiana przepisów prawa lub wydane wytyczne lub interpretacje wymagają zmiany sposobu realizacji umowy, w tym mogą wymagać zmiany zakresu świadczeń Wykonawcy określonych w umowie;
 - 2) 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;
 - 3) gdy niezbędna jest zmiana terminu realizacji Umowy lub poszczególnych przyjętych w Umowie terminów, w przypadku zaistnienia okoliczności lub zdarzeń uniemożliwiających realizację Umowy w wyznaczonym terminie, na które Strony nie miały wpływu, odpowiednio o czas trwania tych okoliczności lub zdarzeń
 - 4) 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.
 - 5) zmiany terminu realizacji umowy (lub jej części) lub zasad rozliczenia ze względu na przyczyny będące konsekwencją 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 któregośkolwiek 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 realizację umowy np. pandemia koronawirusa);
 - 6) zaistnienie zdarzeń siły wyższej lub nieznanymi Stronom i niezależnymi od ich woli lub starania okoliczności, których nie można było wcześniej przewidzieć;
 - 7) zmiany wysokości naliczonej kary umownej, w sytuacji, gdy zobowiązanie Wykonawcy zostało w znacznej części wykonane a Zamawiający nie poniósł z tej przyczyny szkody;
 - 8) możliwość zmniejszenia wynagrodzenia Wykonawcy w zależności od zmieniającej się liczby uczestników z wcześniejszym zawiadomieniem Wykonawcy o tym fakcie;
 - 9) możliwość zwiększenia wynagrodzenia o 10% w zależności od zwiększenia liczby uczestników każdego ze spotkań.
2. Zamawiający dopuszcza dokonanie odpowiednich zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego;
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenie lub ubezpieczenie zdrowotne,
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572),- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę
3. Zmiany, o których mowa w ust. 2 mogą nastąpić po 3 miesiącach od daty zawarcia Umowy.

4. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z pisemnym wnioskiem o przeprowadzenie negocjacji w sprawie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia po dniu opublikowania przepisów obejmujących zmiany, o których mowa w ust. 2 i zgodnie z zasadami określonymi w tych zmienianych przepisach. Wniosek powinien zawierać propozycję zmiany Umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia wraz z jej uzasadnieniem oraz dokumenty niezbędne do oceny przez Zamawiającego, czy zmiany, o których mowa w ust. 2 mają lub będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę oraz w jakim stopniu zmiany tych kosztów uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia Wykonawcy określonych w Umowie, a w szczególności:
 - 1) przyjęte przez Wykonawcę zasady kalkulacji wysokości kosztów wykonania Umowy oraz założenia, co do wysokości dotychczasowych oraz przyszłych kosztów wykonania Umowy, wraz z dokumentami potwierdzającymi prawidłowość przyjętych założeń;
 - 2) wykazanie wpływu zmian, na wysokość kosztów wykonania Umowy przez Wykonawcę;
 - 3) szczegółową kalkulację proponowanej zmienionej wysokości wynagrodzenia Wykonawcy oraz wykazanie adekwatności propozycji do zmiany wysokości kosztów wykonania Umowy przez Wykonawcę.
5. W przypadku złożenia przez Wykonawcę powyższego wniosku, Strony będą prowadziły negocjacje z uwzględnieniem poniższych postanowień.
6. W terminie 1 miesiąca od otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 4, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o jego uzupełnienie, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub dokumentów (oryginałów do wglądu lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałami).
7. Zamawiający zajmie pisemne stanowisko wobec wniosku Wykonawcy, w terminie 1 miesiąca od dnia otrzymania kompletnego (po uzupełnieniach wniosku). Za dzień przekazania stanowiska uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń pism dla Wykonawcy.
8. W przypadku uwzględnienia wniosku Wykonawcy przez Zamawiającego, Strony podejmą działania w celu uzgodnienia treści aneksu do Umowy oraz jego podpisania.
9. Zamawiający, dla oddania zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, przewiduje zmianę wynagrodzenia należnego Wykonawcy, określonego zgodnie z § 7 umowy, w ten sposób, że wysokość wynagrodzenia całkowitego Wykonawcy rozliczanego w terminach zgodnie z § 7 ulegnie modyfikacji o zmianę cen towarów i usług konsumpcyjnych określonych w Komunikacie Prezesa GUS w sprawie średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem ustalonym przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego i ogłaszanego w Dzienniku Urzędowym RP „Monitor Polski”. Pierwsza zmiana wynagrodzenia Wykonawcy może nastąpić po upływie 3 miesięcy obowiązywania umowy - na pisemny wniosek Wykonawcy, nie więcej niż o wskaźnik za kwartał poprzedzający dzień złożenia wniosku, z tym zastrzeżeniem, że łączna wartość korekt dla oddania zmiany cen do czasu zakończenia realizacji umowy, wynikających z zastosowania w/w wskaźnika, nie może przekroczyć maksymalnego limitu 2% całkowitego wynagrodzenia Wykonawcy.
10. W zakresie nieuregulowanym powyżej odpowiednie zastosowanie znajdują postanowienia ust. 3 - 7 powyżej Poza zmianami opisanymi w ust. 1 - 7, 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.
11. 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 objętych przedmiotem zamówienia. Szczegółowe ilości i rodzaj zleconych usług w ramach prawa opcji będzie określony w zamówieniu szczegółowym przekazywanym Wykonawcy w terminie minimum 7 dni roboczych przed planowanym terminem realizacji usług w ramach opcji.
2. Zamawiający będzie uprawniony do skorzystania z prawa opcji wyłącznie w przypadku niewykorzystania środków przeznaczonych na realizację umowy.
3. Z prawa opcji Zamawiający skorzysta na następujących zasadach:
 - 1) w przypadku zaistnienia dodatkowych potrzeb Zamawiającego w zakresie świadczenia usługi objętej przedmiotem umowy, w szczególności nieplanowanych potrzeb Zamawiającego związanych z koniecznością zapewnienia usług cateringowych dla pracowników i gości Zamawiającego.
 - 2) usługi w ramach zamówienia objętego prawem opcji realizowane będą na takich samych warunkach, jak usługi w ramach zamówienia podstawowego,
 - 3) Zamawiający ma prawo skorzystać z zamówienia objętego prawem opcji w czasie trwania umowy;
 - 4) 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,

- 5) Zamawiający zastrzega sobie prawo uruchamiania zamówienia objętego prawem opcji w częściach (zamawiania dodatkowych usług cateringowych zgodnie z faktycznym zapotrzebowaniem);
 - 6) wartości usług zamówienia objętego prawem opcji będzie każdorazowo wyceniona przez Wykonawcę na podstawie zamówienia szczegółowego określającego co najmniej liczbę osób zgodnie z zasadami określonymi w Opisie przedmiotu zamówienia.
 - 7) maksymalna wartość zamówienia podstawowego wraz z opcją nie przekroczy kwoty wskazanej w Ofercie Wykonawcy tj. zł brutto.
4. 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 sytuacji zawarcia niniejszej umowy w trakcie obowiązywania na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu zagrożenia epidemicznego albo stanu epidemii, a także innych stanów wyjątkowych związanych z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 (przez co rozumie się również działania podjęte w celu zapobiegania, przeciwdziałania i zwalczania COVID-19 wywołanej zarażeniem tym wirusem) [dalej: COVID - 19], które mają wpływ lub mogą mieć wpływ na należyte wykonanie umowy, Strony umowy potwierdzają ten wpływ, poprzez zgłoszenie drugiej Stronie wystąpienia okoliczności związanych z COVID-19 wraz ze stosownym oświadczeniem lub dokumentami zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawy, o której mowa w §7 ust. 9.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy prawa obowiązujące w Polsce.
3. Ewentualne spory rozpoznawane będą przez sąd miejscowo właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Strony zobowiązują się do informowania o każdej zmianie swojego adresu lub siedziby wskazane w komparycji umowy.
5. 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.
6. 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.
7. 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.

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.26.71.2022 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 specyfikacji warunków zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 1.

| Część 1 | | | | | |
|---|--|-------|-------------|--------------------------------|----------------------------|
| Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Państwowy Instytut Geologiczny Państwowy Instytut Badawczy w Warszawie. | | | | | |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość | Liczba osób | Cena jedn. brutto (zł/1 osobę) | Wartości zamówienia brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 = 3 x 4 x 5 |
| 1. | Spotkanie Jubileuszowe (piknik) | 1 | 700 | | |
| 2 | Warsztaty dla administracji geologicznej | | | | |
| 2a. | Przerwa kawowa całodzienna | 5 | 40 | | |
| 2b. | Lunch | 5 | 40 | | |
| 2c. | Prowiant na drogę | 1 | 40 | | |
| 3. | Razem Warsztaty dla administracji geologicznej (suma wartości określonych w wierszu 2a, 2b, 2c) | | | | |
| 4 | Spotkanie typu wystawa/wernisaż (przerwa kawowa całodzienna) | 2 | 65 | | |
| 5 | Współpraca międzynarodowa | | | | |
| 5a. | Przerwa kawowa całodzienna | 10 | 10 | | |

| | | | | | |
|---|---|----|-----|--|--|
| 5b. | Przerwa obiadowa lunch | 10 | 10 | | |
| 5c | Kolacja | 10 | 10 | | |
| 6 | Razem Współpraca międzynarodowa (suma wartości określonych w wierszu 5a, 5b, 5c) | | | | |
| 7 | Konferencje | | | | |
| 7a | Przerwa kawowa jednorazowa | 1 | 60 | | |
| 7b | Przerwa kawowa całodzienna 1 | 2 | 120 | | |
| 7c | Przerwa kawowa całodzienna 2 | 1 | 30 | | |
| 7d | Przerwa kawowa całodzienną wraz z obiadem | 2 | 120 | | |
| 8 | Razem Współpraca międzynarodowa (suma wartości określonych w wierszu 7a, 7b, 7c, 7d) | | | | |
| 9 | Konferencja Kamień w Złozu - Kielce | 1 | 60 | | |
| 10 | Konferencja Forum PSG - Kielce | 1 | 60 | | |
| 11 | Spotkanie Barbórkowe | 1 | 700 | | |
| Razem maksymalna wartość umowy dla części 1. (suma wierszy 1, 3, 4, 6, 8, 9, 10, 11) | | | | | |

2. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej:

.....
dokładny adres

3. Oferujemy wykonanie przedmiotowego zamówienia, określonego w specyfikacji warunków zamówienia za cenę obliczoną zgodnie z poniższą tabelą dla Części 2:

| Część 2 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. brutto (zł/1 osobę) | Wartości zamówienia brutto |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 5 = 3 x 4 x 5 |
| 1. | Spotkanie Jubileuszowe Zestaw bankietowy 1 (Piknik) | 1 | 60 | | |
| 2. | Spotkanie Barbórkowe Zestaw bankietowy 2 (Barbórka) | 1 | 80 | | |
| 3. | Konferencje kawowa 1 - całodzienna | 1 | 30 | | |
| 4. | Warsztaty dla administracji geologicznej | | | | |
| 4a | Lunch | 2 | 20 | | |
| 4b | Suchy prowiant | 2 | 20 | | |
| 5. | Razem Warsztaty dla administracji geologicznej (suma wartości określonych w wierszu 4a, 4b) | | | | |
| 6. | Współpraca międzynarodowa kawowa 2 – całodzienna wraz z obiadem | 2 | 30 | | |

**Razem maksymalna wartość umowy dla części 2.
(suma wierszy 1, 2, 3, 5, 6)**

4. Lokalizacja stałego, stacjonarnego zaplecza dla usługi cateringowej:

.....
nazwa, dokładny adres

5. Oświadczamy, że:

1) Jesteśmy:

| | |
|---|--|
| mikroprzedsiębiorstwem | |
| małym przedsiębiorstwem | |
| średnim przedsiębiorstwem ^[1] | |
| jednoosobową działalnością gospodarczą | |
| osobą fizyczną nieprowadzącą działalności 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)

^[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.

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.26.71.2022)

- 1) spełniamy* / nie spełniamy* warunki o których mowa w pkt 7 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 2021 r., poz. 1129 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) podlegamy* / 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 narodów (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.26.71.2022), oświadczamy, że warunek udziału w postępowaniu, o którym mowa w punkcie 7.4 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**