



Państwowy Instytut Geologiczny
Państwowy Instytut Badawczy

państwowa służba geologiczna
państwowa służba hydrogeologiczna

Dot. wniosków numer:

CRZP/26/01099/2022;
CRZP/26/01100/2022;
CRZP/26/01101/2022;
CRZP/26/01102/2022;
CRZP/26/01103/2022;

ZAPYTANIE OFERTOWE

1. Zamawiający: Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy z siedzibą w Warszawie (adres: ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa), wpisany do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy KRS pod nr 0000122099, NIP 5250008040, Regon: 000332133, przesyła zapytanie ofertowe o wartości równej lub nie przekraczającej kwoty 130 000 złotych na **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddziały Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego.**
2. Zamawiający podzielił przedmiot zamówienia na następujące Części:
 - 1) **Część 1 - Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Świętokrzyski PIG – PIB w Kielcach,**
 - 2) **Część 2 - Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Dolnośląski PIG – PIB we Wrocławiu,**
 - 3) **Część 3 - Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Karpacki PIG – PIB w Krakowie,**
 - 4) **Część 4 - Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Geologii Morza PIG – PIB w Gdańsku,**
 - 5) **Część 5 - Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Pomorski PIG – PIB w Szczecinie.**
3. Opis przedmiotu zamówienia odpowiednio dla części stanowi:
 - 1) **Załącznik nr 1a** do zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia dla części 1,
 - 2) **Załącznik nr 1b** do zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia dla części 2,
 - 3) **Załącznik nr 1c** do zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia dla części 3,
 - 4) **Załącznik nr 1d** do zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia dla części 4,
 - 5) **Załącznik nr 1e** do zapytania ofertowego – Opis przedmiotu zamówienia dla części 5,
4. Miejsce realizacji zamówienia: zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 1a-1e** do zapytania ofertowego odpowiednio dla części.
5. Termin wykonania zamówienia: **w terminie od daty zawarcia umowy do dnia 31.12.2022 r. albo do dnia, w którym Zamawiający wykorzysta kwotę określoną jako łączne (maksymalne) wynagrodzenie Wykonawcy dla danej części w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi wcześniej.**
6. Wymagania dla Wykonawców:
 - 1) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca ubiegający się o zamówienia w zakresie każdej z części wykazał, że posiada aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej, stwierdzającą spełnienie

pgi.gov.pl

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

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

wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej.

Uwaga. 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 samodzielnie w zakresie w jakim będą realizowali przedmiot zamówienia.

- 2) doświadczenie: nie dotyczy,
- 3) wymagania dot. osób: nie dotyczy,
- 4) wymagania dot. sprzętu: nie dotyczy.

7. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie:

- 1) **Cena: 100%** - Sposób obliczenia wartości punktowej:

$$\text{Cena (C)} = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.}$$

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 100 pkt.

8. Istotne postanowienia umowy: (gwarancja, terminy, warunki odbioru i płatności, przewidywane zmiany w umowie oraz warunki tych zmian): stanowią **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.
9. Oferty na formularzu stanowiącym **załącznik nr 2** do niniejszego zapytania ofertowego należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi>.
10. Oferta wraz z załącznikami winna być opatrzona: **kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem osobistym, podpisem zaufanym lub złożona w formie skanu podpisanego własnoręcznie przez osobę umocowaną**.
11. Do oferty należy dołączyć:
 - 1) **aktualną decyzję właściwego terenowo Organu Inspekcji Sanitarnej**, stwierdzającą spełnienie wymagań higieniczno-zdrowotnych do produkcji posiłków i możliwości prowadzenia działalności gastronomicznej.
 - 2) **dokumenty formalne Wykonawcy**, takie jak: aktualne zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w formie wydruku ze strony internetowej CEIDG (*w odniesieniu do przedsiębiorców będących osobami fizycznymi*) lub odpis z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego (*w odniesieniu do podmiotów, na które przepisy nakładają obowiązek uzyskania wpisu do tego rejestru*), umowa konsorcjum (*w przypadku Wykonawców zamierzających wspólnie realizować zlecenie*). Zamawiający zastrzega sobie prawo samodzielnego pobrania ww. dokumentu, jeżeli może go 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 (*t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 346, z późn. zm.*). *Wykonawca mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania wraz z tłumaczeniem na język polski,*
 - 3) w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo podpisane przez osobę/osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Treść pełnomocnictwa musi jednoznacznie wskazywać czynności, do wykonywania których pełnomocnik jest upoważniony (zakres umocowania).
 - 4) Zamawiający wymaga podania w Ofercie odrębnie dla każdej części, na którą Wykonawca składa swoją ofertę adresu miejsca, w którym będą przygotowywane posiłki.
12. Termin składania ofert upływa dnia **23.09.2022 roku o godzinie 10:00**.
13. Termin związania ofertą wynosi 60 dni od upływu terminu składania ofert.
14. Zamówienia realizowane przez Zamawiającego za pośrednictwem platformy zakupowej odbywają się przy wykorzystaniu strony internetowej <https://platformazakupowa.pl/pn/pgi> to znaczy, że nie są przyjmowane oferty składane w inny sposób niż za pośrednictwem platformy. O wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje Wykonawców, podając nazwę Wykonawcy, którego ofertę wybrano. Wiadomość ta zostanie opublikowana na platformie zakupowej w sekcji „Komunikaty”.
15. Komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się za pośrednictwem Platformy - formularz „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, dostępny na stronie Platformy dotyczącej danego postępowania. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji dokumentu przyjmuje się datę ich

pgi.gov.pl

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

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

przesłania za pośrednictwem Platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.

16. Zamawiający informuje, że szczegółowa instrukcja dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
17. Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcami: Piotr Zych tel. (22) 459-29-92, w dni robocze od poniedziałku do piątku w godz. 9.00 - 15.00.
18. Elementy oferty, które Wykonawca zamierza zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji powinny zostać oznaczone i opisane jako „tajemnica przedsiębiorstwa”. W powyższej sytuacji należy wraz z ofertą złożyć stosowne uzasadnienie.
19. Inne informacje:
 - 1) Zamawiający wykluczy Wykonawcę z udziału w postępowaniu jeżeli Wykonawca oświadczy, że zachodzą wobec niego przesłanki wynikające z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 poz. 835).
 - 2) Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych, Wykonawcy mogą składać oferty na jedną, wszystkie lub wybrane części zamówienia w zakresie części 1-5.
 - 3) Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian do niniejszego zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert.
 - 4) Oferty w postępowaniu są jawne.
 - 5) Wykonawca może wprowadzić zmiany do oferty lub wycofać złożoną przez siebie ofertę, poprzez zawiadomienie Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
 - 6) Oferta wraz z załącznikami musi być sformułowana w języku polskim, w sposób czytelny, logiczny, pisemnie przy użyciu nośnika pisma nie ulegającego usunięciu bez pozostawienia śladów. 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. W przypadku uzyskania dokumentów, o których mowa w ust. 11 pkt 3) zapytania ofertowego w języku obcym, Zamawiający żąda od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski.
 - 7) 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.
 - 8) Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści zapytania ofertowego. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający przekazuje Wykonawcom bez ujawniania źródła zapytania a jeżeli zapytanie ofertowe jest udostępnione na stronie internetowej, zamieszcza na tej stronie.
 - 9) Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełniania żądanych dokumentów i oświadczeń.
 - 10) Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofercie Wykonawcy: oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych oraz innych omyłek niepowodujących istotnych zmian. W przypadku wystąpienia omyłek rachunkowych, za prawidłowe Zamawiający przyjmie ceny jednostkowe netto i dokona przeliczenia oferty zgodnie ze sposobem wskazanym w Załączniku nr 2 do zapytania ofertowego (Formularz oferty). W przypadku wystąpienia rozbieżności pomiędzy ceną wskazaną w Formularzu oferty, a podaną na Platformie zakupowej, za prawidłową Zamawiający przyjmie cenę wskazaną w Formularzu oferty.
 - 11) Oferty złożone pod warunkiem, po terminie oraz oferty wariantowe (alternatywne) zostaną odrzucone.
 - 12) Zamawiający ma prawo odrzucić ofertę Wykonawcy, który nie wykonał lub nienależycie wykonał inne zamówienie na rzecz PIG-PIB.
 - 13) Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, jeżeli cena oferty (lub jej istotne części składowe) wydaje się rażąco niska w szczególności w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w tym złożenie dowodów, dotyczących wycięcia ceny.
 - 14) Jeżeli w postępowaniu jedynym kryterium oceny ofert jest cena i nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie Zamawiający ma prawo wezwać Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składając oferty dodatkowe nie mogą zaoferować warunków mniej korzystnych niż w złożonych ofertach.
 - 15) Jeżeli Wykonawca, którego oferta została uznana jako najkorzystniejsza uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.
 - 16) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia zamówienia, będącego przedmiotem niniejszego postępowania bez podania przyczyny oraz do unieważnienia postępowania.

pgi.gov.pl

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

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

- 17) Zamawiający zastrzega sobie prawo do nieudzielenia zamówienia w przypadku nie otrzymania dwóch ważnych ofert. Zamawiający zastrzega sobie w takiej sytuacji prawo do powtórzenia postępowania.
20. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:
- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy, ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa, tel. (+48) 22 45 92 000, fax. tel. (+48) 22 45 92 001, email biuro@pgi.gov.pl;
 - administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania danych osobowych pod adresem poczty elektronicznej: iod@pgi.gov.pl lub pisemnie na adres siedziby PIG-PIB;
 - Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie **art. 6 ust. 1 lit. c RODO** w celu prowadzenia przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz zawarcia umowy, a podstawą prawną ich przetwarzania jest obowiązek prawny stosowania sformalizowanych procedur udzielania zamówień publicznych spoczywających na **Zamawiającym**;
 - odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o **art.18 oraz art. 74 ustawy PZP**;
 - Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z **art. 78 ust. 1 PZP**, przez okres **4 lat** od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
 - obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem określonym w przepisach ustawy PZP, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy PZP;
 - w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do **art. 22 RODO**;
 - posiada Pani/Pan:
 - a. na podstawie **art. 15 RODO** prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
 - b. na podstawie **art. 16 RODO** prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
 - c. na podstawie **art. 18 RODO** prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w **art. 18 ust. 2 RODO**, przy czym prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
 - d. prawo do wniesienia skargi do **Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych**, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy **RODO**;
 - nie przysługuje Pani/Panu:
 - a. w związku z **art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO** prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c. na podstawie **art. 21 RODO** prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest **art. 6 ust. 1 lit. c RODO**;
 - Jednocześnie **Zamawiający** przypomina o ciąży na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną **Zamawiającemu** w związku z prowadzonym postępowaniem i które **Zamawiający** pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w **art. 14 ust. 5 RODO**.

Pełnomocnik Dyrektora PIG-PIB

ds. zamówień publicznych

Natalia Mosiądz

pgi.gov.pl

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

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 1**Oddział Świętokrzyski w Kielcach****Przedmiot zamówienia.**

- I. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
- II. Miejsce i termin świadczenia usług.
 1. Usługi będą świadczone podczas spotkań organizowanych na terenie siedziby **Oddziału Świętokrzyskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Zgoda 21 w Kielcach.**
 2. Zamawiający planuje realizację dwóch imprez:
 - 1) „**Jubileusz Oddziału**” na przełomie września i października 2022 r.
 - 2) „**Barbórka**” w miesiącu grudniu 2022 r.
 3. Spotkania organizowane przez Zamawiającego będą odbywać się w dni robocze od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 13.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 18:30.
 4. Liczba uczestników jest szacunkowa (liczba spotkań jak i liczba uczestników może ulec zmianie – w zależności od potrzeb Zamawiającego).

L.p.	Nazwa wydarzenia	Orientacyjna liczba spotkań	Planowany rodzaj zamawianego menu	Szacunkowa ilość osób
1.	Jubileusz Oddziału (Spotkanie plenerowe)	1	Zestaw bankietowy 1 (Piknik)	60 osób
2.	Barbórka	1	Zestaw bankietowy 2 (Barbórka)	60 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.

1. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 1. Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. śniadanie, lunch, konferencja) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zamówieniach szczegółowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 5 godzin przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
 2. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy stołowej – obrusy, nakładki satynowe, – Wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 2 kolorach i dekoracji kwiatowych stołów) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie.
 3. Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa, herbata oraz napoje w opakowaniach jednorazowych wraz z warnikiem (gorąca woda) na odrębnym stoliku. 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 zamówieniu plenerowym dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów, ław biesiadnych, parasoli i 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 liczbą uczestników spotkania.
 7. Szczegółowy harmonogram (godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 7 dni przed planowanym spotkaniem na podstawie Zamówienia szczegółowego.
 8. Zamawiający najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
 9. Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
 10. Zamawiający na 3 dni 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.
 11. dostarczania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - dania grillowane (mięsne, rybne, warzywne) muszą być przygotowywane na miejscu bezpośrednio przed podaniem wraz ze świeżym pieczywem jasnym i ciemnym (bułka z ziarnem, chleb jasny i ciemny).
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
 - dania obiadowe (mięsne, rybne i wegetariańskie) w przypadku „barbórki” powinny być dostarczone w odpowiednich pojemnikach termicznych w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłku.
 12. Wykonawca w szczególności zobowiązany jest do:
 - dostarczania posiłków do miejsca wskazanego przez Zamawiającego najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem spotkania i zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej na 60 min. po zakończeniu spotkania. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodsłonięte ramiona, bez głębokich dekoltów);
 - 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.);

- podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich/wegańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim.
- utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

13. Zamawiający zapewni Wykonawcy dostęp do powierzchni wykorzystywanej na potrzeby zaplecza cateringowego ze stałym dostępem do bieżącej wody oraz prądu.

IV. Opis przedmiotu zamówienia – przykładowe menu

1. Zestaw bankietowy 1 - Poczęstunek w formie pikniku (Jubileusz Oddziału):

- Impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego,
- Miejsca siedzące dla 60 osób; stoły i ławy ogrodowe biesiadne z zadaszeniem w formie namiotów lub parasoli 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 woda w warniku, kawa świeża mielona 100% Arabica oraz kawa rozpuszczalna i herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), mleko do kawy w pojedynczych opakowaniach, 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 oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,3 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,3 litra piwa na osobę,
- 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska) łącznie co najmniej 150 g na osobę,;
- dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kiełbaska, kaszanka) łącznie co najmniej 200 g na osobę,
- 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serem) łącznie co najmniej 200 g na osobę,
- Dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo (jasne i ciemne z przewagą ciemnego),
- 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.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku w formie pikniku

2. Zestaw bankietowy 2 - Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe

- w formie stołu biesiadnego wraz z obsługą kelnerską trakcie spotkania w Sali konferencyjnej. W zależności od liczebności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską, która będzie na bieżąco wydawała posiłki uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- 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 200 g na osobę,

- do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
- 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
- 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
- nieograniczona ilość: gorąca woda w warniku, kawa świeża mielona 100% Arabica oraz kawa rozpuszczalna i herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), mleko do kawy w pojedynczych opakowaniach, 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 oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 0,5 litra 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.

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Barbórkowe.

pgi.gov.pl

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

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

pgi.gov.pl

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

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 2**Oddział Dolnośląskiego we Wrocławiu****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.

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 (26 września – 09 października 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).

pgi.gov.pl

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

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

2. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, białe, stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 3 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu, świece) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalone przy zamówieniach szczegółowych.
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 krzeseł/ 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 przed planowanym spotkaniem na podstawie Zamówienia szczegółowego.
9. Zamawiający najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
10. Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
11. Zamawiający na 3 dni 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:
 - 1) kanapki dekoracyjne pakowane muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (bułka, chleb). (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek dekoracyjnych z pieczywa tostowego);
 - 2) 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) zapewnienia odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 5) zapewnienia jednolitego stroju pracownikom wykonującym bezpośrednio obsługę kelnerską. Ubiór ten musi spełniać wszystkie wymagane standardy estetyczne i jakościowe (czarne spodnie, czarna spódnica, biała koszula, nieodstłonięte ramiona, bez głębokich dekolty);
 - 6) zapewnienia we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.);
 - 7) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich/wegańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim i języku angielskim;
 - 8) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
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

pgi.gov.pl

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

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

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, kiełki 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, kiełki 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,

pgi.gov.pl

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

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

- miejsca siedzące z zadaniem dla 60 osób; stoliki koktajlowe z zadaniem rozstawione w ogrodzie, min. 10 sztuk;
- w zależności od liczności 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, kielbaska),
- 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 liczności 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, kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna, salceson, kaszanka, szynka, baleron, polędwica)
- dodatki: np. pickle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;
- dwa dania 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;

pgi.gov.pl

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

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

- 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.**

pgi.gov.pl

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

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 3**Oddział Karpacki w Krakowie****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 szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.

II. Miejsce i termin świadczenia usług.

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

I.p.	Nazwa wydarzenia	orientacyjna liczba spotkań	orientacyjna liczba osób	orientacyjny termin	Planowany rodzaj menu
1.	Spotkania doraźne, służbowe	(2)	maks. 25	w okresie całego roku	Przerwa kawowa, poczęstunek w formie lunchu
2.	Jubileusz Instytutu	1	maks. 85	wrzesień/październik	Impreza plenerowa
3.	Barbórka	1	maks. 55	grudzień	Impreza biesiadna

- 3) Usługi objęte przedmiotem zamówienia będą świadczone od daty zawarcia umowy do dnia 31.12.2022 r. albo do dnia, w którym Zamawiający wykorzysta kwotę określoną jako łączne (maksymalne) wynagrodzenie Wykonawcy dla danej części w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi wcześniej.

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 zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu zwyczajnie żywieniowe gości).
2. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi satynowe – / niekoniecznie w przypadku imprezy plenerowej/ oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych.

pgi.gov.pl

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

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

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 - / np. stoły, ławy, parasole/ - /nie dotyczy spotkań doraźnych, służbowych/
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 przed planowanym spotkaniem na podstawie Zamówienia szczegółowego.
9. Zamawiający najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
10. Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
11. Zamawiający na 3 dni 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:
 - 1) kanapki dekoracyjne pakowane muszą być podawane na świeżym pieczywie jasnym i ciemnym (bułka, chleb). (Zamawiający nie dopuszcza przygotowywania kanapek dekoracyjnych z pieczywa tostowego);
 - 2) 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 60 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 dekolców);
 - 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) 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.
17. Zamawiający zastrzega, iż wskazana liczba spotkań ma charakter szacunkowy oraz może ulec zmniejszeniu. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, bez naliczania jakichkolwiek kar. Trudno jest Zamawiającemu określić w % jak mniejsza to może być ilość. Wysokość zamówienia uzależniona jest od liczby uczestników biorących udział w spotkaniu. Rozpoczynając postępowanie Zamawiający działa w najlepszej wierze zrealizowania zamówienia w całości.

IV. Opis przedmiotu zamówienia - menu

1. Spotkania doraźne, służbowe

Przerwa kawowa - 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, kiełki warzyw, ogórek, pomidorki koktajlowe itp.), średnica 1 kanapki - minimum 4-5 cm;
- ciastka kruche (minimum 3 rodzaje) w ilości 180 g na osobę.

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, kiełki 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 mozzarella 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.

2. Jubileusz Instytutu / - impreza plenerowa /

- impreza plenerowa na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Geologicznego,
- miejsca siedzące z zadaszeniem dla ok. 80-85 osób; w przypadku wyjątkowo niekorzystnej aury pogodowej impreza odbędzie się w auli oddziału
- 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;
- 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska); każda po co najmniej 150 g na osobę
- 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, szaszłyk, karkówka marynowana, kiełbaska) - każde po co najmniej 180 g na osobę

pgi.gov.pl

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

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

- 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serkiem, ziemniak pieczony) - każde po co najmniej 180 g na osobę
- zupa - np. grochówka, żurek, gulaszowa itp. po co najmniej 300 ml na osobę,
- dodatki: ketchup, musztarda, sos czosnkowy, pieczywo, ogórek kiszony, domowy smalec ze skwarkami
- 2 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru łącznie co najmniej 150 g na osobę,

3. Barbórka - impreza biesiadna

- w formie bufetu szwedzkiego wraz z obsługą kelnerską przed oraz w trakcie spotkania. W zależności od liczności spotkania Wykonawca musi zapewnić obsługę kelnerską która będzie na bieżąco uzupełniała braki i wykonywała usługi porządkowe,
- przewidywana ilość osób: 50-55,
- 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, domowy smalec ze skwarkami
- dwa dania mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku, zupa grzybowa, golonka, gulasz lub pieczeń);
- jedno danie wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne, bogracz);
- dodatki do dań na ciepło - np. kluski śląskie, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem
- 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, po 150 g na osobę.
- dwa rodzaje sałatek - np. jarzynowa, gyros, pieczarkowa itp. - każda po co najmniej 150 g na osobę

Zamawiający zastrzega, że:

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

pgi.gov.pl

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

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 4**Oddział Geologii Morza w Gdańsku****I. Przedmiot zamówienia.**

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi restauracyjnej polegającej na przygotowaniu kolacji dla minimum 60 osób w pomieszczeniach restauracji wykonawcy.

II. Miejsce i termin świadczenia usług.

1. Spotkanie organizowane przez Zamawiającego będzie odbywać się w dniu roboczym od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, między godz. 08.00 - 17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
2. Spotkanie objęte przedmiotem zamówienia ma jedynie charakter poglądowy, a wskazana w nim liczba uczestników jest szacunkowa (liczba uczestników może ulec zmianie – w zależności od potrzeb Zamawiającego).

L.p.	Nazwa wydarzenia	Orientacyjna liczba spotkań	Planowany rodzaj zamawianego menu	Szacunkowa ilość osób
1.	Barbórka (01-15 grudnia 2022)	1	Zestaw bankietowy 2 (Barbórka)	60 osób

III. Zakres świadczonych usług.

1. Usługa restauracyjna obejmuje: usługę przygotowania, wydawania posiłków przez obsługę kelnerską, usługę bieżącego uzupełniania poczęstunku oraz usługi porządkowe w trakcie serwowania oraz po zakończeniu serwowania posiłków.
2. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
 - 1) Zamawiane każdorazowo menu, ilość dań i dodatków, określenie charakteru przyjęcia (np. śniadanie, lunch, konferencja) czy jego formy (np. stoły szwedzkie, przyjęcie tradycyjne) podane zostanie przez Zamawiającego w zamówieniach 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 –stołowej – obrusy, nakładki satynowe,– Wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 2 kolorach i dekoracji kwiatowych stołów) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków we własnym zakresie.
 - 3) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa, herbata oraz napoje w opakowaniach jednorazowych wraz z warkniem (gorąca woda) na odrębnym stoliku. 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 będzie każdorazowo zgłaszał Wykonawcy w formie elektronicznej (e-mail) zlecenia szczegółowe dotyczące charakteru spotkania tj. rodzaj spotkania, termin, harmonogram spotkania i przewidywaną liczbą uczestników spotkania.
 - 6) Szczegółowy harmonogram (godzina rozpoczęcia, godziny planowanych przerw) każdego ze spotkań zostanie podany Wykonawcy przez Zamawiającego w formie elektronicznej (e-mail) na 7 dni przed planowanym spotkaniem na podstawie Zamówienia szczegółowego.
 - 7) Zamawiający najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań, przekaże Wykonawcy, w formie elektronicznej (e-mail) ostateczną liczbę uczestników tego spotkania.
 - 8) Wykonawca najpóźniej na 5 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań przekaże

pgi.gov.pl

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

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

- Zamawiającemu do akceptacji, w formie elektronicznej (e-mail), proponowane menu.
- 9) Zamawiający na 3 dni 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 przed terminem rozpoczęcia zdarzenia jest wiążąca dla obu Stron.
 - 10) serwowania wyłącznie świeżych produktów żywnościowych oraz przyrządzania dań w dniach świadczenia usług cateringowych, w szczególności:
 - dania grillowane (mięsne, rybne, warzywne) muszą być przygotowywane na miejscu bezpośrednio przed podaniem wraz ze świeżym pieczywem jasnym i ciemnym (bułka z ziarnem, chleb jasny i ciemny);
 - produkty przetworzone takie jak: kawa, herbata, soki itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia;
 - dania obiadowe (mięsne, rybne i wegetariańskie) w przypadku „barbórki” powinny być serwowane w odpowiednich pojemnikach termicznych w celu zapewnienia odpowiedniej temperatury posiłku;
 - 11) udostępnienie lokalu Wykonawcy najpóźniej na 45 min. przed rozpoczęciem spotkania. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia właściwej temperatury podawanych dań obiadowych;
 - 12) zapewnienia właściwego poziomu świadczonej usługi, przy zachowaniu powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego;
 - 13) estetycznego i eleganckiego podawania posiłków;
 - 14) zapewnienie odpowiednio wykwalifikowanej obsługi gwarantującej właściwe i rzetelne wykonanie usług zgodnie z oczekiwaniami Zamawiającego określonymi w zleceniu szczegółowym;
 - 15) 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);
 - 16) 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.);
 - 17) podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich w zależności od potrzeb Zamawiającego w języku polskim.
 - 18) utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.
 - 19) Zamawiający wymaga zapewnienia osobnego pomieszczenia lub wydzielenia osobnej przestrzeni, w której uczestnicy będą spożywać kolację. Miejsce to musi umożliwiać uczestnikom swobodną konwersację. Miejsce to, jeśli znajdują się tam głośniki, powinno mieć możliwość regulowania głośności odtwarzania muzyki tak, aby muzyka nie przeszkadzała uczestnikom;
 - 20) Zamawiający wymaga, aby Wykonawca umożliwił zakup alkoholu we własnym zakresie przez uczestników kolacji w restauracji Wykonawcy (np. otwarty bar) w cenach preferencyjnych w dniu kolacji od godziny 17:30.

IV. Opis przedmiotu zamówienia - menu

Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe przykładowe menu

- 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 200 g na

pgi.gov.pl

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

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

- osobę,
- do dania głównego podane zostaną: ziemniaki z wody/ pieczone, makaron, ryż mieszany,
 - 3 rodzaje surówek do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
 - ciastka kruche, koktajlowe (minimum 3 rodzaje) w ilości co najmniej 5 sztuki na osobę,
 - 3 rodzaje ciast domowych krojonych do wyboru, łącznie co najmniej 150 g na osobę,
 - nieograniczona ilość: gorąca kawa świeżo parzona 100% Arabica, serwowana w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego parzona w ekspresach ciśnieniowych lub przelewowych; herbata w saszetkach (czarna, zielona, earl grey, owocowa), gorąca woda w termosach gastronomicznych typu konferencyjnego, mleko do kawy w dzbankach porcelanowych lub szklanych o pojemności nie większej niż 500 ml, cukier w kostkach/saszetkach, słodzik, świeża cytryna w plasterkach (plasterki przekrojone na połowę),
 - soki 100% w dwóch smakach, w ilości co najmniej 0,25 l dla każdej osoby oraz woda mineralna w ilości po 1 l. wody gazowanej i po 1 l. wody niegazowanej na osobę, wystawionej w butelkach o pojemności nie większej niż 0,5 l., uzupełniana na bieżąco podczas spotkania, 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;

Zamawiający wymaga zorganizowania jednego poczęstunku na spotkanie Barbórkowe.

pgi.gov.pl

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

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA DLA CZĘŚCI 5

Oddział Pomorski w Szczecinie

I Przedmiot zamówienia – usługa cateringowa .

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

2) Usługa cateringowa będzie organizowana dla 25 osób.

3) Termin świadczenia usługi:

- Piknik (w formie grilla) – Jubileusz – wrzesień/październik 2022 r.,
- Poczęstunek na spotkanie Barbórkowe – pierwsza połowa grudnia 2022 r.

2. Warunki świadczenia usług cateringowych.

1) Usługa będzie świadczona podczas spotkania organizowanego na terenie siedziby Oddziału Pomorskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Wieniawskiego 20, 71-130 Szczecin.

2) Spotkanie organizowane przez Zamawiającego będzie odbywać się w dzień roboczy, tj. od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy, w godzinach 08.00 – 17.00, czasem przedłużające się do godz. 20:00.

3. Sposób i zakres świadczonych usług cateringowych.

1) Usługa cateringowa obejmuje: usługę przygotowania, dostarczenia posiłków oraz obsługę grilla (przygotowanie i wydanie potraw przyrządzanych na grillu) przez firmę cateringową oraz usługi porządkowe po zakończeniu spotkania.

2) Usługa cateringowa świadczona będzie przez Wykonawcę na podstawie Zleceń Szczegółowe udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni przed planowanym wydarzeniem. 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 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 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

pgi.gov.pl

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

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

spotkania o 20% w stosunku do zgłoszonej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę pocztą elektroniczną (e-mailem) najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.

- c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy, naczyń szklanych do kawy, herbaty, itp., bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadów we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane w zamówieniach szczegółowych.
- 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. 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 we własnym zakresie wszelkiego wyposażenia niezbędnego do wykonania usługi (stoły bufetowe/koktajlowe, niezbędny sprzęt bufetowy, termosy gastronomiczne typu konferencyjnego, urządzenia grzewcze, aranżacja stołów itp.). Zamawiający zapewnia sprzęt do grillowania.
- j. Podczas serwowania dań obiadowych podpisanie serwowanych dań, w tym oznaczenie dań wegetariańskich.
- k. Utrzymywania porządku w pomieszczeniach, w których przygotowuje się posiłki, jak również w pomieszczeniach, w których przewiduje się wydawanie posiłków dla uczestników spotkań.

Przykładowe podczas uroczystości z okazji Jubileuszu – wrzesień/październik 2022 r.

1. Usługa (impreza plenerowa w formie pikniku) będzie świadczona w formie bufetu szwedzkiego wraz z osobą do obsługi grilla oraz wydawania posiłków:
 - 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;

pgi.gov.pl

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

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

- 3 rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska);
- 2 dania mięsne na grilla (np. filet z kurczaka marynowany, karkówka marynowana, kielbaska),
- 2 dania wegetariańskie na grilla (np. szaszłyki warzywne, warzywa grillowane z serem),
- 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.

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

1. **Przedmiotem zamówienia** jest świadczenie usług: cateringowych polegających na przygotowaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego.
2. Usługa cateringowa będzie organizowana dla 25 osób na terenie siedziby Oddziału Pomorskiego Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ul. Wieniawskiego 20 w Szczecinie.
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. 20:00

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 Zleceń Częściowych udzielanych przez Zamawiającego najpóźniej na 7 dni 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 10% w stosunku do zgłoszonej liczby uczestników spotkania, jeśli o powyższej zmianie zawiadomi Wykonawcę pocztą elektroniczną (e-mailem) najpóźniej na 3 dni przed terminem rozpoczęcia każdego ze spotkań.
 - c. Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy, naczyń szklanych do kawy,

pgi.gov.pl

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

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

herbaty, itp., bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe) 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. 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 dekolty).
- 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 podczas uroczystości z okazji Barbórki – pierwsza połowa grudnia 2022 r.

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. pickle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło, smalec;

pgi.gov.pl

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

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

- dwa danie mięsne na ciepło (np. bigos/żur po staropolsku) w ilości co najmniej 300 g na osobę;
- dwa dania wegetariańskie na ciepło (np. gulasz z pieczarkami/leczo warzywne) w ilości co najmniej 300 g na osobę;
- 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.

pgi.gov.pl

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

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

.....
 (pieczęć Wykonawcy lub Wykonawców

ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia)

Do:

PAŃSTWOWY INSTYTUT GEOLOGICZNY -
 PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY
 UL. RAKOWIECKA 4, 00-975 WARSZAWA

OFERTA

My, niżej podpisani

.....
 działając w imieniu i na rzecz:

.....
 w odpowiedzi na ogłoszenie nr **EZP.26.154.2022** dotyczące **świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddziały Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego.**, składamy niniejszą ofertę.

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

Część 1					
Świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Świętokrzyski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Kielcach					
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Liczba osób	Cena jedn. brutto (zł/1 osobę)	Wartości zamówienia brutto
1	2	3	4	5	6 = 3 x 4 x 5
1.	Jubileusz Oddziału (spotkanie plenerowe)	1	60		
2.	Barbórka	1	60		
Razem maksymalna wartość umowy dla części 1. (suma wierszy 1 i 2)					

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

.....
 Nazwa i dokładny adres

pgi.gov.pl

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

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

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

Część 2 świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział 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	6 = 3 x 4 x 5
1.	Jubileusz Zestaw bankietowy 1 (Piknik)	1	60		
2.	Barbórka Zestaw bankietowy 2 (Barbórka)	1	80		
3.	Konferencje przerwa 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 i 4b)				
6.	Delegacje /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 w Części 2:

.....
nazwa i dokładny adres

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

Część 3 świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Karpacki Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Krakowie					
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Liczba osób	Cena jedn. brutto (zł/1 osobę)	Wartości zamówienia brutto
1	2	3	4	5	6 = 3 x 4 x 5
1.	Jubileusz Instytutu (impreza plenerowa)	1	85		
2.	Barbórka (Spotkanie Barbórkowe)	1	55		
3.	Spotkania doraźne, służbowe				
3a	Przerwa kawowa 1 - całodzienna	1	25		

pgi.gov.pl

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

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

3b	Poczęstunek w formie lunchu	1	25		
4.	Razem spotkania doraźne, służbowe (suma wartości określonych w wierszu 3a – 3b)				
Razem maksymalna wartość umowy dla części 3. (suma wierszy 1, 2 i 4)					

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

.....
nazwa, dokładny adres

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

Część 4					
świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Geologii Morza Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Gdańsku					
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Liczba osób	Cena jedn. brutto (zł/1 osobę)	Wartości zamówienia brutto
1	2	3	4	5	6 = 3 x 4 x 5
1.	Barbórka (Spotkanie Barbórkowe)	1	60		
Razem maksymalna wartość umowy dla części 4.					

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

.....
nazwa, dokładny adres

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

Część 5					
świadczenie usług cateringowych dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Pomorski Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego w Szczecinie					
Lp.	Przedmiot zamówienia	Ilość	Liczba osób	Cena jedn. brutto (zł/1 osobę)	Wartości zamówienia brutto
1	2	3	4	5	6 = 3 x 4 x 5
1.	Jubileusz	1	25		
2.	Spotkanie Barbórkowe	1	25		
Razem maksymalna wartość umowy dla części 5. (suma wierszy 1 i 2)					

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

.....
nazwa, dokładny adres

pgi.gov.pl

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

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

3. Zobowiązujemy się zrealizować przedmiot zamówienia w terminach wskazanych przez Zamawiającego w okresie od daty zawarcia umowy do dnia 31.12.2022r. albo do dnia, w którym Zamawiający wykorzysta kwotę określoną jako łączne (maksymalne) wynagrodzenie Wykonawcy dla danej części w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi wcześniej.
4. Oświadczamy, że **podlegamy/nie podlegamy*** wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodów (Dz. U. 2022 poz. 835) Oświadczenie jest aktualne na dzień złożenia oferty.
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą 60 dni od upływu terminu składania ofert.
6. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych przez strony oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego przy uwzględnieniu zapisów projektu umowy załączonego do Zapytania ofertowego.
7. Oświadczamy, że 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 2016r.,) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
8. Załącznikami do niniejszego formularza są:
 - 1)
 - 2)
9. Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym:,

(imię i nazwisko)

tel., e-mail

....., dnia

pgi.gov.pl

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

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

Projektowane postanowienia umowy
Umowa nr CRZP/26/...../2022
(zamówienie publiczne nr EZP.26.154.2022)

(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/w imieniu którego działają:

.....

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,
kapitał zakładowy

reprezentowaną przez:

.....

.....

zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą**,

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej)*

panem/panią, adres do doręczeń:, ul., działającym/ą pod firmą na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, adres:, ul., NIP:....., *reprezentowanym/ą przez:*
(na mocy)

zwanym/zwaną w dalszej części umowy **Wykonawcą**,

(w przypadku spółki cywilnej)*

panem/panią, adres do doręczeń:, ul., działającym/ą pod firmą na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, adres:, ul., NIP:....., *reprezentowanym/ą przez:*
(na mocy)

pgi.gov.pl

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

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

panem/panią, adres do doręczeń:, ul., działającym/ą pod firmą na podstawie wpisu do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, adres, ul., NIP:....., 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, zgodnie z art. 2 ust. 1 pkt. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2022 r., poz. 1710) oraz zgodnie z § 18 ust. 1 Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Państwowym Instytucie Geologicznym – Państwowym Instytucie Badawczym (Załącznika nr 1 do Zarządzenia nr 32 Dyrektora Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego z dnia 26 października 2018 r. w sprawie Regulaminu udzielania zamówień publicznych w Państwowym Instytucie Geologicznym – Państwowym Instytucie Badawczym z późn. zm.) została zawarta umowa (dalej „Umowa”) o treści następującej:

§ 1. PRZEDMIOT UMOWY

1. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać **usługi cateringowe dla uczestników spotkań organizowanych przez Oddział Państwowego Instytutu Geologicznego - Państwowego Instytutu Badawczego**, (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, dokumentach zamówienia lub dokumentów wymienionych w niniejszym ust. 2.

§ 2. TERMIN REALIZACJI

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu umowy w okresie od dnia zawarcia Umowy do 31.12.2022 r. albo do dnia, w którym Zamawiający wykorzysta kwotę określoną jako łączne (maksymalne) wynagrodzenie Wykonawcy dla danej części w zależności od tego, które ze zdarzeń wystąpi wcześniej.
2. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować przedmiot umowy zgodnie z potrzebami Zamawiającego. Szczegółowe informacje na temat dokładnego terminu realizacji usług cateringowych Zamawiający będzie przekazywał Wykonawcy w terminie 7 dni przed planowaną imprezą.
3. Ostateczną liczbę uczestników poszczególnych wydarzeń Zamawiający prześle Wykonawcy w formie Zamówienia Szczegółowego w postaci elektronicznej przesłanego (na adres e-mail przedstawiciela Wykonawcy, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy) na 3 dni 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.

pgi.gov.pl

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

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

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).
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje niezbędną wiedzą, doświadczeniem, środkami technicznymi oraz personelem niezbędnym do należytego wykonania umowy.

§ 5. REALIZACJA PRZEDMIOTU UMOWY, ODBIÓR PRAC

1. 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.
2. Potwierdzeniem prawidłowego wykonania usługi będzie protokół odbioru podpisany przez przedstawiciela Zamawiającego „bez zastrzeżeń”, który będzie stanowił podstawę do wystawienia faktury VAT.
3. Najpóźniej na 5 dni 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:
- brutto¹: 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 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 większe niż określone w **Załączniku nr 2** do umowy ilości maksymalne.
5. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie stanowił protokół, o którym mowa w § 5 ust. 2 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

¹ Zostanie dostosowane odpowiednio dla części

mechanizmu podzielonej płatności – na rachunki bankowe Wykonawcy, w tym rachunek VAT Wykonawcy, wskazane na fakturze), w terminie do 30 dni od dnia doręczenia Zamawiającemu (elektronicznie na adres: faktury@pgi.gov.pl albo listownie na adres: PIG-PIB, ul Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa) prawidłowej pod względem merytorycznym i formalnym faktury wraz z kopią protokołu odbioru podpisanego bez zastrzeżeń przez przedstawiciela Zamawiającego.

7. Wykonawca zobowiązany jest do wpisania na fakturze numeru niniejszej umowy. W przypadku niewpisania na fakturze niniejszej informacji, termin płatności biegnie od daty doręczenia faktury korygującej zawierającej numer umowy.
8. Wykonawca oświadcza, że w przypadku, gdy transakcje będące przedmiotem umowy, są objęte solidarną odpowiedzialnością za zobowiązania podatkowe, o których mowa w przepisach o podatku od towarów i usług, wykona prawidłowo zobowiązania podatkowe, w szczególności prawidłowo określi stawki podatku od towarów i usług oraz wpłaci na rachunek urzędu skarbowego kwotę podatku od towarów i usług przypadającą na te transakcje. W przypadku uznania przez administrację podatkową, że z tytułu przedmiotu transakcji Wykonawca / Zamawiający nie wykonał prawidłowo zobowiązań podatkowych, Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia obciążeń nałożonych na Zamawiającego przez administrację podatkową.
9. Zamawiający oświadcza, że jest czynnym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP 525 000 80 40.
10. Wykonawca oświadcza, że jest / nie jest zarejestrowanym czynnym/zwolnionym podatnikiem podatku VAT i posiada numer identyfikacyjny NIP oraz zobowiązuje się do poinformowania Zamawiającego o każdej zmianie statusu podmiotu VAT najpóźniej z doręczeniem faktury. W przypadku nie wypełnienia obowiązku informacyjnego Wykonawca zobowiązuje się do poniesienia obciążeń nałożonych na Zamawiającego przez administrację podatkową, z tego powodu.
11. Wykonawca zarejestrowany na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatnik VAT czynny oświadcza, że w fakturach wystawionych w związku z wykonywaniem przedmiotu niniejszej umowy, każdorazowo będzie wskazany rachunek banku, który jest ujawniony w wykazie podmiotów, o którym mowa w art. 96b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług („wykaz podatników VAT”).
12. W przypadku wskazania przez Wykonawcę zarejestrowanego na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatnik 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 podatników VAT.
13. Wykonawca zarejestrowany na potrzeby podatku od towarów i usług jako podatnik VAT czynny oświadcza, że zapłata przez Zamawiającego na rachunek ujawniony w wykazie podatników VAT stanowić będzie zapłatę wynagrodzenia.
14. Za termin zapłaty Strony uznają datę obciążenia rachunku Zamawiającego.
15. W przypadku opóźnienia Zamawiającego w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca upoważniony jest do naliczenia odsetek ustawowych.
16. Bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego Wykonawca nie może przenieść na osoby trzecie wierzytelności wynikających z umowy.
17. Zamawiający niniejszym oświadcza, iż w rozumieniu art. 4c ustawy z dnia 8.03.2013 roku o przeciwdziałaniu nadmiernym opóźnieniom w transakcjach handlowych (t.j. Dz. U z 2022 roku, poz. 893) posiada status dużego przedsiębiorcy.
18. 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.
19. Wykonawca oświadcza, że jest osobą fizyczną wykonującą działalność gospodarczą, zatrudniająca 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

pgi.gov.pl

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

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

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 30 % 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.

§ 8. ODSTĄPIENIE OD UMOWY

1. Zamawiającemu w terminie do 31.12.2022 r. przysługuje prawo odstąpienia od umowy ze skutkiem natychmiastowym (w całości lub w części), w następujących sytuacjach:
 - 1) w razie wystąpienia istotnych zmian okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. Wykonawcy przysługuje w tym wypadku wynagrodzenie za roboty faktycznie wykonane do dnia zawiadomienia o odstąpieniu;
 - 2) zostanie zgłoszony wniosek o otwarcie postępowania naprawczego, o ogłoszenie upadłości lub rozwiązanie działalności Wykonawcy;
 - 3) zostanie wydany nakaz zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 4) Wykonawca nie rozpoczął realizacji prac w zakresie wydarzenia lub nie kontynuuje ich mimo wezwania Zamawiającego złożonego na piśmie;
2. Zawiadomienie o odstąpieniu od umowy następuje w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. 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:* (jeżeli dotyczy przy zawarciu Umowy)

pgi.gov.pl

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

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

2. Wykonawca może posługiwać się podwykonawcami, przy czym ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność (tak jak za działania własne) za prace, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.
3. Wykonawca nie może rozszerzyć zakresu podwykonawstwa poza część wskazaną w ofercie Wykonawcy, bez pisemnej pod rygorem nieważności zgody Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty podwykonawcom wynagrodzenia na podstawie łączącego ich stosunku prawnego, przy czym umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy w sposób mniej korzystny niż w Umowie, w szczególności w zakresie kar umownych oraz warunków wypłaty wynagrodzenia.
5. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Podwykonawcom wynagrodzenia na podstawie łączącego ich stosunku prawnego.

§ 10. DANE OSOBOWE

1. Zamawiający udostępnia 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 bezwzględnego 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.

pgi.gov.pl

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

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

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.

§ 11. INNE POSTANOWIENIA

1. Wykonawca oświadcza, że nie zachodzi wobec niego podstawa wykluczenia przewidziana w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835).
2. W trakcie realizacji umowy Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełnienia przez Wykonawcę warunku, o którym mowa w ust. 1, w szczególności do:
 - 1) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie spełniania przez Wykonawcę ww. wymogu i dokonywania ich oceny;
 - 2) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia przez Wykonawcę spełnienia wskazanego powyżej wymogu.
3. Niezłożenie przez Wykonawcę w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie żądanych przez Zamawiającego dokumentów lub wyjaśnień w celu potwierdzenia spełnienia przez Wykonawcę wymogu, o którym mowa w ust. 1, traktowane będzie jako niewłaściwe wykonywanie Umowy.

§ 12. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

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

Zamawiający:

Wykonawca:

pgi.gov.pl

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

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