

## SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

**Rozdział 1:** Instrukcja dla Wykonawców wraz z załącznikami

**Rozdział 2:** Opis przedmiotu zamówienia

**Rozdział 3:** Istotne postanowienia umowy

### Informacje ogólne.

1. Wykonawca winien zapoznać się z całością niniejszej specyfikacji.
2. Wszystkie formularze zawarte w niniejszej specyfikacji, a w szczególności formularz oferty, zostaną wypełnione przez Wykonawcę ściśle według wskazówek.
3. Każdy Wykonawca złoży tylko jedną ofertę.
4. Wykonawca poniesie wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
5. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
7. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
8. Wszystkie załączniki do niniejszej SIWZ stanowią jej integralną część.
9. Wykonawcy, którzy ubiegają się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie przedmiotu zamówienia.

### ROZDZIAŁ 1 – INSTRUKCJA DLA WYKONAWCÓW

Państwowy Instytut Geologiczny-Państwowy Instytut Badawczy z siedzibą: 00-975 Warszawa ul. Rakowiecka 4 zaprasza do złożenia oferty na usługi w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego art. 39 z uwzględnieniem art. 5 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.), o wartości zamówienia poniżej 193 000 EURO na:

### ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH

Postępowanie przeprowadzone zostanie z zachowaniem zasad określonych ustawą Prawo zamówień publicznych, przepisów wykonawczych wydanych na jej podstawie oraz niniejszej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ).

#### I. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu dań i dodatków wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego, na organizowane okazjonalnie spotkania na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ulicy Rakowieckiej 4 w Warszawie.
2. Opis zamówienia zawiera został zawarty w Rozdziale 2 SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia.
3. Kod CPV: 53000000-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.

#### II. Opis sposobu przygotowania ofert.

1. Oferta zostanie sporządzona na wypełnionym formularzu oferty stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Instrukcji. Do oferty zostaną załączone wszystkie dokumenty wymagane postanowieniami części V, VI i VII oraz:
  - 1.1. Wypełniony formularz cenowy (na załączniku nr 1A do Instrukcji)
  - 1.2. Dokument ustanawiający pełnomocnictwo do reprezentowania w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia.

2. Zamawiający wymaga, aby Formularz oferty oraz wszystkie załączniki były podpisane przez Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji, bądź przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. W celu weryfikacji zasad reprezentacji wykonawca zobowiązany jest załączyć aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. W przypadku innych podmiotów biorących udział w realizacji części zamówienia, do oferty należy dołączyć dokumenty potwierdzające uprawnienie do podpisywania oświadczeń i innych dokumentów, tj. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub pełnomocnictwo dla osoby/osób podpisujących oświadczenia lub dokumenty.
4. W przypadku, gdy Wykonawca, jako załącznik do oferty, dołączył kopię jakiegoś dokumentu, kopia ta winna być poświadczona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę, zgodnie z zasadami reprezentacji, bądź przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy.
5. Strony oferty winny być ze sobą połączone i kolejno ponumerowane. W treści oferty winna być umieszczona informacja o liczbie stron.
6. Pełnomocnictwo do podpisania oferty w oryginale bądź w odpisie poświadczonym notarialnie, powinno być dołączone do oferty, a w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie: pełnomocnictwo do reprezentowania albo reprezentowania i zawarcia umowy.
7. Wszystkie strony oferty zawierające jakąkolwiek treść winny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę lub przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. Wszelkie zmiany w treści oferty (poprawki, przekreślenia, dopiski) powinny być podpisane lub parafowane przez Wykonawcę lub przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy - w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.
8. Wykonawcy przedstawiają oferty zgodne z postanowieniami niniejszej specyfikacji.
9. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, powinna być napisana czytelnie. Oferty nieczytelne nie będą rozpatrywane. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę, jako tłumaczenie zgodne z oryginałem.
10. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, winien w ofercie wskazać tę część zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć Podwykonawcom.
11. W przypadku, gdyby oferta zawierała informacje, stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawca winien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, które spośród zawartych w ofercie informacji stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te winny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, strony ze sobą połączone i ponumerowane z zachowaniem ciągłości numeracji stron oferty.
12. Ofertę należy umieścić w opakowaniu uniemożliwiającym odczytanie jego zawartości bez uszkodzenia tego opakowania przed terminem otwarcia ofert. Opakowanie winno być oznaczone nazwą (firmą) i adresem Wykonawcy.
13. Wykonawca winien umieścić ofertę w kopercie zaadresowanej na adres zamawiającego podany na wstępie, oraz posiadającej następujące oznaczenia:

Nazwę i adres Wykonawcy składającego ofertę oraz:

„Oferta na : Świadczenie Usług cateringowych”  
Nie otwierać przed 22 lutego 2011 r. godz. 12:15  
Kancelaria Główna , Budynek A Nr pok. 15 (dla EZ)”

14. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną ofertę przed upływem terminu składania ofert.
15. Oferta złożona po terminie zostanie zwrócona w trybie art. 84 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych.

### III. Wymagania dotyczące wadium.

Zamawiający nie żąda od Wykonawców wniesienia wadium.

### IV. Warunki udziału w postępowaniu oraz opis sposobu dokonywania oceny spełniania tych warunków.

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania,
  - 1.1. posiadają aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
2. posiadania wiedzy i doświadczenia.
  - 2.1. W celu potwierdzenia spełnienia ww. warunku wykonawca musi:  
Wykazać wykonanie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, usług odpowiadających swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia z podaniem ich rodzaju i wartości, oraz daty i miejsca wykonania oraz **załączyć dokumenty potwierdzające, że usługi zostały wykonane należycie.**

Zamawiający wymaga wykazania realizacji co najmniej 5 usług cateringowych, z których każda musi spełniać co najmniej jeden z warunków wskazanych poniżej:

- musi trwać co najmniej rok, lub
- jej wartość musi przekraczać kwotę 20 000 złotych netto.

Jednocześnie każda w wymaganych powyżej 5 usług musi obejmować swoim zakresem:

- 1) przygotowanie posiłku typu lunch konferencyjny zimny/ciepły/brunch/kolacja.
- 2) Wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji międzynarodowych/szkoleń/spotkań dyplomatycznych/biznesowych itp.

Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety i inne gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.

**Z załączonych dokumentów potwierdzających, że usługi zostały wykonane należycie musi wynikać, że dotyczą usług wymienionych w zał. nr 3 do Instrukcji.**

- 2.2. Każda dodatkowa usługa (ponad obowiązującymi powyżej) i spełniająca warunek 2.1. będzie podlegała ocenie zgodnie z **pkt. IX.2.3.**

W przypadku składania oferty przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, ww. warunek Wykonawcy mogą spełniać łącznie.

3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.  
Wykonawca musi znajdować się w sytuacji ekonomicznej i finansowej zapewniającej wykonanie zamówienia.

Ocena spełniania w/w warunków zostanie dokonana zgodnie z formułą „spełnia-nie spełnia”, w oparciu o informacje zawarte w dokumentach i oświadczeniach wyszczególnionych w pkt V niniejszej Instrukcji.

**V. Wykaz oświadczeń i dokumentów, jakie mają dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu.**

Wykonawca załączy do oferty następujące dokumenty:

1. Oświadczenie wykonawcy, że posiada niezbędny potencjał finansowy, kadrowy, techniczny oraz doświadczenie niezbędne do realizacji zamówienia, złożone na druku stanowiącym Załącznik Nr 2 do niniejszej Instrukcji.
2. Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
3. Wykaz usług zgodnie z warunkiem określonym w części IV punkt 2.1. Instrukcji, na Załączniku nr 3 do niniejszej Instrukcji. Do wykazu należy dołączyć dokumenty potwierdzające, że wyszczególnione w nim usługi zostały wykonane należycie.
4. Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia. (do wykorzystania Załącznik nr 5 do niniejszej Instrukcji).

W przypadku nie złożenia, złożenia wadliwego bądź zawierającego błędy któregoś z powyższych oświadczeń, Zamawiający wezwie do uzupełnienia go zgodnie z treścią art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.

**VI. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania Zamawiający żąda złożenia do oferty:**

- 1) W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia wykonawcy w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy wykonawca przedłoży oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na druku stanowiącym Załącznik nr 5 do Instrukcji.

Jeżeli wykonawca wykazując spełnienie warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych, polega na zasobach innych podmiotów na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy Prawo zamówień publicznych, a podmioty te będą brały udział w realizacji części zamówienia, wykonawca przedstawi w Ofercie, w odniesieniu do tych podmiotów, dokument wskazany powyżej.

- 2) Aktualnego odpisu z właściwego rejestru, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru, w celu wykazania braku podstaw do wykluczenia w oparciu o art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy, wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert, a w stosunku do osób fizycznych oświadczenie w zakresie art. 24 ust. 1 pkt 2 ustawy.

Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, dokument o których mowa w ust.3, należy zastąpić dokumentem lub dokumentami, wystawionymi w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
  - b. nie orzeczono wobec niego zakazu ubiegania się o zamówienie
- 3) Jeżeli w kraju pochodzenia osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania nie wydaje się dokumentów, o których mowa wyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju pochodzenia osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.

- 4) W przypadku wątpliwości co do treści dokumentu złożonego przez wykonawcę mającego siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamawiający może zwrócić się do właściwych organów odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania z wnioskiem o udzielenie niezbędnych informacji dotyczących przedłożonego dokumentu.

W przypadku nie złożenia, złożenia wadliwego bądź zawierającego błędy któregoś z powyższych oświadczeń, Zamawiający wezwie do uzupełnienia go zgodnie z treścią art. 26 ust. 3 ustawy Pzp.

**VII. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym w Rozdziale 2 SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia [ust. 2 pkt 2) i 3)], Zamawiający żąda złożenia do oferty:**

1. PORTFOLIO, które będzie zawierać zdjęcia (25 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku) w poszczególnych kategoriach:
  - 1) 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających lunch na zimno,
  - 2) 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających lunch na ciepło,
  - 3) 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających kolację,
  - 4) 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających spotkanie okolicznościowe – Wigilia/Wielkanoc,
  - 5) 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających ogólny widok sali przygotowanej na spotkanie.
2. Wykonawca podpisze zdjęcie w następujący sposób:
  - ✓ Miejsca wykonania fotografii,
  - ✓ Data realizacji usługi,
  - ✓ Opis formy spotkania
3. W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizacje własne Wykonawcy.
4. Zamawiający wezwie Wykonawców -którzy w określonym terminie nie złożą portfolio lub którzy złożą niewłaściwe/niepełne- do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie chyba, że mimo ich uzupełnienia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert.

Jeżeli oferta Wykonawcy nie będzie zawierała wymaganego kompletu zdjęć z zakresu wymienionego powyżej – **zostanie odrzucona.**

**VIII. Termin realizacji zamówienia.**

Od dnia zawarcia umowy do dnia 31 stycznia 2012 r.

**IX. Kryteria oceny ofert.**

Opis kryteriów, którymi zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem znaczenia tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich wagą:

1) cena oferty brutto	–	50%
2) ocena portfolio	–	25%
3) doświadczenie zawodowe	–	25%

## 2. Oferty oceniane będą w następujący sposób:

2.1. cena oferty brutto:

$\frac{\text{cena oferty najtańszej}}{\text{cena badanej oferty}} \times 100 \text{ pkt} \times 0,5 \times \text{ilość członków komisji} = \text{liczba punktów}$
---

2.2. ocena portfolio:

2.2.1. Zamawiający będzie oceniał złożone PORTFOLIO, które musi zawierać zdjęcia (25 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku) w poszczególnych kategoriach:

- 1) - 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających **lunch na zimno**,
- 2) - 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających **lunch na ciepło**,
- 3) - 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających **kolację**,
- 4) - 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających **spotkanie okolicznościowe – Wigilia/Wielkanoc**,
- 5) - 5 fotografii różnych aranżacji przedstawiających **ogólny widok sali przygotowanej na spotkanie**.

2.2.2. Zamawiający dokona oceny załączonych do portfolio zdjęć, poprzez ich porównanie ze zdjęciami udostępnionymi w portfolio pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy: wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, różnorodność aranżacji.

2.2.3. Za całe portfolio Wykonawca można uzyskać od 0 do 100 punktów od każdego członka komisji – tj. od 0 do maksymalnie 20 punktów dla każdej z pięciu kategorii zdjęć. Przyznane punkty będą pomnożone przez 0,25 (tj. 25% waga kryterium).

$\text{Suma punktów przyznanych przez kolejnych członków Komisji} \times 0,25 = \text{liczba punktów.}$
---

2.2.4. Przy realizacji zamówień szczegółowych Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania takiego sposobu aranżacji i poziomu dekoracji, wyglądu ogólnego –zarówno stołów jak i potraw oraz innych elementów serwisu cateringowego, jaki został przedstawiony na zdjęciu w portfolio Wykonawcy.

Wybrane zdjęcie musi dotyczyć rodzaju zamówienia szczegółowego. (Jeśli zamówieniem będzie lunch na zimno to wybrane będzie tylko zdjęcie przedstawiające lunch na zimno –jedno z pięciu zdjęć, załączonych do portfolio przedstawiających lunch na zimno).

2.3. Doświadczenie zawodowe:

Wykazanie się przez Wykonawcę *dodatkowymi* (poza obowiązkowymi pięcioma, stanowiącymi warunek z pkt IV.2) *usługami*, spełniającymi kryteria z pkt IV.2 -będzie oceniane według wzoru:

$\frac{\text{ilość usług dodatkowych, wykazanych w badanej ofercie}}{\text{największa ilość oferowanych usług dodatkowych}} \times 100 \text{ pkt} \times 0,25 \times \text{ilość członków komisji} = \text{liczba punktów}$
--

3. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej specyfikacji i zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria wyboru – uzyska największą ilość punktów będących sumą punktów za poszczególne kryteria.

Przyznane punkty będą skracane do drugiego miejsca po przecinku.

#### X. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Wykonawca określi ceny zgodnie z Formularzem cenowym –Załącznik nr 1A do niniejszej Instrukcji. Wyliczoną **cenę oferty brutto** Wykonawca przeniesie do Załącznika nr 1 Formularz oferty.
2. Wykonawca określi ceny dla poszczególnych elementów zamówienia według założeń Zamawiającego określonych w Rozdziale 2 Opisie przedmiotu zamówienia do niniejszej Instrukcji w następujący sposób:

Wykonawca określi wszystkie pozycje *Formularza Cenowego* podając ceny netto, obowiązujący podatek VAT oraz ceny brutto na wszystkie rodzaje wskazanych usług cateringowych.

**Cena oferty Brutto (RAZEM) określona w Formularzu Cenowym, nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy porównaniu ofert złożonych w postępowaniu i dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty.**

Ceny wszystkich pozycji z *Formularza Cenowego* powinny zawierać w sobie ewentualne upusty oferowane przez Wykonawcę. Ceny te również muszą zawierać wartości i koszty wszystkich elementów zamówienia wskazanych w Rozdziale 2 *Opis przedmiotu zamówienia, ze szczególnym uwzględnieniem warunków współpracy z Zamawiającym.*

3. Brak określenia którejkolwiek wartości w pozycji tabeli lub wpisanie wartości 0 będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
4. Wszystkie ceny jednostkowe określone przez wykonawcę w Formularzu Cenowym zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.
5. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe i inne omyłki w tekście oferty zgodnie z art. 87 ustawy Prawo zamówień publicznych.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
7. W ofercie dla celu dokonania jej oceny należy podać wartość brutto i aktualną na dzień składania ofert stawkę i kwotę podatku VAT, zaokrągloną do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Finansów z dn. 28.11.2008 r. (Dz. U. Nr 212 poz. 1337 ze zm.) w sprawie zwrotu podatku niektórym podatnikom, wystawiania faktur, sposobu ich przechowywania oraz listy towarów i usług, do których nie mają zastosowania zwolnienia od podatku od towarów i usług.

#### XI. Termin związania ofertą.

1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

#### XII. Składanie i otwarcie ofert.

1. Oferty należy składać w siedzibie Zamawiającego w Kancelarii Głównej, budynek A, pok. 15. Kancelaria czynna od poniedziałku do piątku, w dni robocze, w godz. 7:30 do 15:00.
2. **Termin składania ofert upływa dnia 22 lutego 2011r. o godz. 12:00. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę, która została złożona po terminie.**
3. Oferty zostaną otwarte w dniu, w którym upływa termin składania ofert o godz. 12:15 w siedzibie zamawiającego, bud. A, pok. 220.

#### XIII. Informacja o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Oświadczenia, wnioski i zawiadomienia będą przekazywane Wykonawcom i Zamawiającemu faksem lub pocztą elektroniczną. Numer telefonu/faksu zamawiającego: 22 459-20-22 lub 22 459-20-23.

2. Wezwanie do złożenia zgodnie z art. 26 ust. 3 Pzp oświadczeń i dokumentów, o których mowa w art. 25 ust. 1 oraz pełnomocnictw, Zamawiający może przesłać faxem, lecz oświadczenia, dokumenty oraz pełnomocnictwa, Wykonawca jest zobowiązany złożyć w formie pisemnej.
3. Osobą uprawnioną do bezpośredniego kontaktowania się z Wykonawcami jest: Ida Inglant-Pojda tel./fax.: 022/ 459 20 22, tel. 459 21 14; e –mail [iing@pgi.gov.pl](mailto:iing@pgi.gov.pl) w godzinach 10 – 14 w dni robocze.
4. Zamawiający informuje, iż ujawnienie niezastrzeżonej treści ofert dokonywane będzie wg poniższych zasad:
  - Wykonawca zobowiązany jest złożyć w siedzibie Zamawiającego pisemny wniosek o udostępnienie treści wskazanej oferty (ofert),
  - Zamawiający ustali, z uwzględnieniem złożonego w ofercie (ofercie) zastrzeżenia o tajemnicy przedsiębiorstwa, zakres informacji, które mogą być wykonawcy udostępnione,
  - Po przeprowadzeniu powyższych czynności Zamawiający ustali miejsce i termin udostępnienia oferty(ofert), o czym poinformuje Wykonawcę w pisemnym (dopuszcza się w formie faksu) zawiadomieniu.

#### **XIV. Informacja o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.**

1. Wykonawca zobowiązuje się do podpisania umowy na warunkach zawartych w specyfikacji oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego.
2. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia, obowiązani są przed zawarciem umowy do złożenia dokumentu regulującego zasady współpracy podmiotów. W przypadku składania oferty przez konsorcjum, umowa konsorcjalna powinna określać: cel gospodarczy, oznaczenie czasu trwania współpracy obejmujący okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi, osobę wyznaczoną do reprezentowania, zakaz zmian umowy bez uzgodnienia z zamawiającym.
3. Zamawiający zawiadomi Wykonawcę, którego oferta została wybrana, o terminie podpisania umowy. Umowa będzie podpisana w siedzibie Zamawiającego.
4. W przypadku udziału podwykonawców lub innych podmiotów w realizacji części lub całości zamówienia, przed podpisaniem umowy, Wykonawca dostarczy dokumenty potwierdzające uprawnienie do podpisywania oświadczeń i innych dokumentów, tj. aktualny odpis z właściwego rejestru albo aktualne zaświadczenie o wpisie do ewidencji działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub zgłoszenia do ewidencji działalności gospodarczej wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert lub pełnomocnictwo dla osoby/osób podpisujących oświadczenia lub dokumenty.
5. Wykonawca musi posiadać ważną polisę ubezpieczeniową od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 1 000 000 złotych obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 500 000 złotych oraz z tytułu szkody wyrządzonej w nieruchomościach z których ubezpieczony korzystał na kwotę 1 000 000 złotych, ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy. **Wykonawca obowiązany jest złożyć Zamawiającemu przed zawarciem umowy, kopię posiadanej polisy spełniającej powyższe wymogi.**

#### **XV. Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających.**

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

#### **XVI. Istotne postanowienia umowy**

1. Warunki umowy zawarte zostały w istotnych postanowieniach umowy.

2. Zapisy umowy nie kwestionowane pisemnie w terminie przewidzianym na pytania i wyjaśnienia dotyczące specyfikacji, zostaną przyjęte przez Wykonawcę bez zastrzeżeń w chwili podpisywania umowy.
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana do realizacji zobowiązany jest do jej zawarcia w terminie i miejscu ustalonym przez Zamawiającego.

**XVII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

**XVIII. Środki ochrony prawnej.**

Wykonawcom uczestniczącym w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale VI ustawy Prawo zamówień publicznych.

Załączniki :

1. Formularz oferty (Załącznik nr 1)
2. Formularz cenowy (Załącznik 1A)
3. Oświadczenie wzór (Załącznik nr 2)
4. Doświadczenie zawodowe (Załącznik nr 3)
6. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 4)
7. Zobowiązanie do współpracy (Załącznik nr 5)

Warszawa, dnia 14 lutego 2011 r.

Zatwierdzam

*Zastępca Dyrektora  
Państwowego Instytutu Geologicznego  
Państwowego Instytutu Badawczego  
Mgr Maria Stacewicz*

## ZAŁĄCZNIK NR 1 DO INSTRUKCJI - FORMULARZ OFERTY.

.....  
 (pieczęć Wykonawcy lub Wykonawców  
 ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia)

**Adres do korespondencji** .....

nr tel./faxu .....

e-mail:.....

**Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym:**

.....  
 (imię i nazwisko)

## OFERTA

My, niżej podpisani, .....

Działając w imieniu i na rzecz .....

W odpowiedzi na ogłoszenie o przetargu nieograniczonym na: **Świadczenie usług cateringowych** składamy niniejszą ofertę.

1. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z zapisami SIWZ i opisem przedmiotu zamówienia.
2. **Oświadczamy, że:**
  - zapoznaliśmy się z SIWZ wraz z załącznikami i nie wnosimy do tych dokumentów żadnych zastrzeżeń.
  - otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Cena oferty.

Cena Netto ..... PLN

Kwota VAT ..... PLN

Cena Brutto ..... PLN

(słownie brutto: .....).

Oświadczamy, że powyższa cena obejmuje wszystkie nakłady (koszty) związane z realizacją przedmiotu zamówienia oraz, że została wyliczona zgodnie z wymogami SIWZ i jest zgodna z załączonym Formularzem cenowym.

4. Usługi cateringowe będziemy świadczyć wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i wysokiej jakości.
5. **Zobowiązujemy się do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. Ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010 r. Nr 136 poz. 914 ze zm.).**
6. **Zobowiązujemy się złożyć Zamawiającemu przed zawarciem umowy, kopię posiadanej polisy spełniającej wymogi pkt. XIV ust. 5 Instrukcji SIWZ.**

- 7. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą 30 dni od dnia, w którym upływa termin składania ofert.
- 8. Zamówienie wykonamy samodzielnie\*  
Następujące części zamówienia zamierzamy powierzyć podwykonawcom\*:
  - 1. ....
  - 2. ....
  - 3. ....
  - 4. ....

\*niepotrzebne skreślić

- 9. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oraz w miejscu i terminie określonym przez zamawiającego.

- 10. Ofertę niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.

- 11. Załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....
- 7) .....
- 8) .....

....., dnia .....

.....  
Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

## FORMULARZ CENOWY

Poniżej podane ceny jednostkowe, muszą obejmować wszystkie koszty wynikające ze zobowiązań Wykonawcy, o których mowa w §3 Istotnych postanowień umowy łącznie z transportem do siedziby Zamawiającego oraz uwzględniać ewentualne upusty itp.

Lp.	ZESTAWY	cena dla 1 osoby przy 10 osobach (zł netto)		cena dla 1 osoby przy 30 osobach (zł netto)		cena za 1 osobę przy 50 osobach (zł netto)		cena za 1 osobę przy ilości powyżej 50 osób (zł netto)		cena netto (zł) Σ kol. 3-10	stawka VAT* %	kwota VAT (zł) kol. 11x12	cena brutto (zł) kol. 11+13
		z obsługą, serwowane	w formie bufetowej	z obsługą, serwowane	w formie bufetowej	z obsługą, serwowane	w formie bufetowej	z obsługą, serwowane	w formie bufetowej				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	zestaw 1 - kanapki dekoracyjne										8%		
2	zestaw 2 - przerwa kawowa										23%		
3	zestaw 3 - lunch 1										8%		
4	zestaw 4 - lunch 2										8%		
5	zestaw 5 - lunch 3										8%		
6	zestaw 6 - lunch 4										8%		
7	zestaw 7 - lunch 5										8%		
8	zestaw 8 - lunch 6										8%		
9	zestaw 9 - kolacja										8%		
10	zestaw 10 - spotkanie okolicznościowe										8%		
11	<b>CENA OFERTY ** (suma wierszy 1-10)</b>										X		

\* Jeżeli Wykonawca ma zastrzeżenia co do wskazanej przez Zamawiającego stawki podatku VAT, może złożyć do Zamawiającego wiosek o wyjaśnienie treści SIWZ na zasadach określonych art. 38 ustawy prawo zamówień publicznych.

\*\* Cena Oferty – należy przenieść do Formularza Oferty- nie stanowi wartości wynagrodzenia Wykonawcy, lecz służy porównaniu ofert złożonych w postępowaniu i dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty. Wynagrodzenie Wykonawcy określone będzie każdorazowo w zamówieniu szczegółowym, zgodnie z cenami określonymi powyżej.

....., dnia .....

.....  
Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Pieczęć wykonawcy

### OŚWIADCZENIE 1

O spełnieniu warunków udziału w postępowaniu art. 22 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na: **Świadczenie usług cateringowych.**

oświadczamy, że spełniamy warunki dotyczące:

1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
2. posiadania wiedzy i doświadczenia
3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

....., dnia .....

.....

Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Pieczęć wykonawcy

## DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE

Składając ofertę w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na: **Świadczenie usług cateringowych**, oświadczamy, że w ciągu ostatnich trzech lat zrealizowaliśmy następujące usługi odpowiadające swoim rodzajem usługom stanowiącym przedmiot zamówienia:

Lp.*	<u>Podać przedmiot usługi rodzaj i zakres:</u> 1) typ posiłku: lunch konferencyjny zimny/ciepły/brunch/kolacja, 2) usługa jednorazowa/ciągła, 3) spotkanie: konferencja międzynarodowa/szkolenie/spotkania dyplomatyczne/biznesowe	Ilość obsługiwanych osób	Wartość netto wykonanych usług	Okres wykonywania/ Data wykonania	Odbiorca usługi
1	1) 2) 3)				
2	1) 2) 3)				
3	1) 2) 3)				
4	1) 2) 3)				
5	1) 2) 3)				
6	1) 2) 3)				
7	1) 2) 3)				
8	1) 2) 3)				

Na potwierdzenie powyższego załączamy dokumenty potwierdzające, że wyszczególnione w nim usługi zostały wykonane należycie.

\* wiersz 1-5 – warunek udziału w postępowaniu określony w pkt IV.2.1. SIWZ  
wiersz od 6 „doświadczenie dodatkowe” – zgodnie z IV.2.2. i IX.2.3. SIWZ

....., dnia .....

.....  
Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

Pieczęć wykonawcy

## OŚWIADCZENIE

**o braku podstaw do wykluczenia** z postępowania na mocy art. 24 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.)

Przystępując do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na: **Świadczenie usług cateringowych,**

oświadczam,  iż nie występują podstawy do wykluczenia mnie jako wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych.

....., dnia .....

.....  
podpis Wykonawcy lub upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

### UWAGA:

W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólnie, oświadczenie musi podpisać każdy z Wykonawców składających ofertę wspólnie

*pieczęć wykonawcy*

**ZOBOWIĄZANIE DO WSPÓŁPRACY**

Ja, niżej podpisany .....  
(imię i nazwisko składającego zobowiązanie)

będąc upoważnionym do reprezentowania podmiotu (jeśli dotyczy): .....  
.....  
(nazwa i siedziba podmiotu)

o s w i a d c z a m, że oddam do dyspozycji Wykonawcy .....  
.....  
(nazwa i siedziba Wykonawcy)

**niezbędne zasoby w zakresie:**

- wiedzy\*,
- doświadczenia\*,
- potencjału technicznego\*,
- osób zdolnych do wykonania zamówienia\*,
- zdolności finansowych\*,

na okres korzystania z nich przy wykonaniu przedmiotowego zamówienia na: **ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH**

.....  
(pieczęćka i podpis podmiotu  
lub osoby reprezentującej podmiot)

.....  
(pieczęćka i podpis Wykonawcy  
lub osoby reprezentującej Wykonawcę)

\* niepotrzebne skreślić

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu i dostarczaniu dań i dodatków (załącznik nr 1 do opisu przedmiotu zamówienia) wraz z obsługą, na każdorazowe szczegółowe zamówienie składane stosownie do potrzeb Zamawiającego, na organizowane okazjonalnie spotkania na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ulicy Rakowieckiej 4 w Warszawie.

1. Większość organizowanych przez Zamawiającego przyjęć to małe spotkania, odbywające się zwykle w dni robocze, między godz. 10.00-16.00, czasem przedłużające się do godz. 20:00.
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 4 godziny przed rozpoczęciem realizacji usługi. Uzupełnienie może polegać na zmianie ilości osób lub niewielkiej modyfikacji menu (np. ze względu na zwyczaje żywieniowe gości).
  - 2) Wykonawca wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, skirtingi satynowe – wykonawca powinien dysponować ofertą w przynajmniej w 5 kolorach i dekoracji kwiatowych – ikebany, bukiet żywych kwiatów, dekoracje kwiatowe stołu) oraz sprzątnięcia i wywozu odpadków. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych.
  - 3) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko podane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości.
3. Wykonawca powinien dysponować stałym, stacjonarnym zapleczem w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki i posiadać aktualne pozwolenie wydane przez sanepid (Zamawiający wymaga wskazania miejsca tego zaplecza).
4. Zamawiający informuje, że w okresie obowiązywania umowy wstępnie planuje zorganizować ok. 60 spotkań we współpracy z firmami cateringowymi (65% - do 25 osób; 10% - do 60 osób; 25% - powyżej 60 osób).
5. Zamawiający zastrzega, iż sposób aranżacji i poziom dekoracji, wygląd ogólny – zarówno stołów jak i potraw oraz innych elementów serwisu cateringowego musi zostać uwzględniony przy realizacji zamówień szczegółowych Zamawiającego.
6. W załączeniu Zamawiający przedstawia Listę dań i dodatków -szczegółowe zestawienie pozycji przedstawionych do wyceny w Formularzu cenowym a jednocześnie zakres przedmiotu zamówienia.

LISTA DAŃ I DODATKÓW

<p>1. <b><u>Kanapki dekoracyjne</u></b> cena za 1 szt. (wraz z kosztami transportu i zastawą)</p>
<p>2. <b><u>Przerwa kawowa</u></b> (kawa, herbata, dodatki, ciastka w papilotkach/ tartinki/kanapki dekoracyjne/ ciastka kruche/owoce)</p>
<p>3. <b><u>Lunch 1</u></b> <b>Napoje zimne:</b> woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń). <b>Napoje gorące:</b> kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń ) <b>Salaty, sałatki:</b> Sałatka jarzynowa, Sałatka grecka <b>Przekąski zimne:</b> Pakieciki z łososia z twarożkiem, Półmisek mięs i pasztetów polskich., Schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowo jajecznym <b>Dania gorące:</b> Dorsz w sosie śmietanowym, ryż, bukiet warzyw gotowanych., Żurek staropolski z kielbasą., Zraziki schabowe, ziemniaki opiekane, surówka z białej kapusty. <b>Deser:</b> ciasto czekoladowe z brzoskwinią.</p>
<p>4. <b><u>Lunch 2</u></b> <b>Napoje zimne:</b> woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń). <b>Napoje gorące:</b> kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń). <b>Przekąski zimne:</b> Polędwiczki wieprzowe z morelą i pistacjami w cieście francuskim na delikatnym sosie bazylikowym., Półmisek warzyw grillowanych z serem grana padano, Płatki marynowanego kurczaka w dresingu sojowo musztardowym., Roladki z soli z mussem krewetkowym <b>Salaty sałatki:</b> Sałatka grecka., Świeży szpinak z marynowana gruszką i parmezanem w winegreecie. <b>Dania gorące:</b> Łosoś w porach, ryż, warzywa gotowane, Wołowina w sosie ostrygowym, kluseczki, coleslaw, Pieczona kaczka w pomarańczowej sałatce, opiekane ziemniaki, kapusta czerwona <b>Deser:</b> panna cotta z mussem malinowym</p>
<p>5. <b><u>Lunch 3</u></b> <b>Napoje zimne:</b> woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń). <b>Napoje gorące:</b> kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń ) <b>Przekąski zimne:</b> półmisek ryb wędzonych ( węgorz, halibut, ryba maślana, sieja, łosoś ), mix sałat z orzechami włoskimi w winegreecie, melon z szynką parmeńską, rostbef po angielsku („nie przepieczony”, w środku różowy ), <b>Dania gorące:</b> sandacz w porach, ryż, warzywa gotowane, polędwiczki wieprzowe z kurkami w sosie śmietanowym, kopytka, <b>Deser:</b> gruszki w czekoladzie z chili</p>
<p>6. <b><u>Lunch 4</u></b> <b>Napoje zimne:</b> woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń). <b>Napoje gorące:</b> kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń )</p>

**Salaty i sałatki:** sałatka z przepiórczymi jajami, rukolą, radicio i winegret, owocowy raj z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosu koktajlowego.

**Dania gorące:** sola w sosie limonkowo miętowym, eskalopki z indyka, zraziki schabowe po myśliwsku.

**Dodatki:** ryż, opiekane ziemniaki, marchewka baby, colesław.

**Deser:** musy jogurtowe z malinami, ciasta.

### 7. Lunch 5

**Napoje zimne:** woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń).

**Napoje gorące:** kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń )

**Salaty i sałatki:** mix sałat z orzechami włoskimi i pestkami słonecznika, sałatka orientalna (dziki ryż, fasolka, dynia, papryka, tuńczyk, groszek zielony).

**Dania gorące:** filety łososia zapiekane z cytryną i koprem włoskim podawane z delikatnym sosem estragonowym, paluszki schabowe na słodko pikantnie, wołowina po burgundzku w wytrawnym czerwonym winie,

**Dodatki:** ziemniaki, kluski śląskie, ryż, buraczki, mix warzyw sezonowych.

**Deser:** owoce, ciasta

### 8. Lunch 6

**Napoje zimne:** woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń).

**Napoje gorące:** kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń )

Trzy kanapki dekoracyjne na osobę: z łososiem, z camembertem i żurawiną, z peperoni, z szynką.

Deska serów ( w tym twaróg ) z dodatkami, dżem, powidła.

Parówki z wody.

Masło, pieczywo.

Mix ciast domowych.

### 9. Kolacja

**Napoje zimne:** woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń).

**Napoje gorące:** kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń )

**Przekąski zimne:** calzone z farszem serowo-warzywnym, rożki z ciasta filo z łososiem i twarożkiem, carpaccio z łososia i halibuta, roladki cielęce z Pesto, carpaccio z wołowiny, cebulki w płaszczyku z boczku

**Zupa:** ( możliwość wybrania jednej z propozycji ): minestrone, bulion z ravioli ze szpinakiem i fetą, zupa z bobu i pesto

**Dania główne:** ( możliwość wybrania jednego z podanych poniżej zestawów);

sola smażona z karczochami, ryż, kaczka po polsku z jabłkami, zapiekane ziemniaczki, buraczki,

**lub,**

łosoś all'acqua pazza (łosoś pieczony w sosie z pomidorów i owoców morza) pełno ziarniste penne, kurczak pieczony w sosie mlecznym, tagliatelle w trzech kolorach,

**lub**

krewetki tygrysie w mleku kokosowym z czosnkiem i natką, eskalopki cielęce w białym winie, gnocci,

**lub**

roladki z łososia w cukinii na sosie selerowym, kotlety cielęce z szatwą i morelami w miodzie, ziemniaki opiekane z parmezanem i bazylią, do każdego zestawu serwowany mix sałat w winegreecie.

**Deser:** panna cotta z figą, fontanna czekoladowa

## **10. Spotkanie okolicznościowe – a. Wigilia/b. Wielkanoc**

### **Ad. a Wigilia**

**Napoje zimne:** woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń ), kompot z suszu,

**Napoje gorące:** kawa, herbata, dodatki ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń ).

**Przekąski zimne:** (możliwość wyboru czterech pozycji): karp po żydowsku z rodzynkami i migdałami, ryba po grecku, śledź w trzech smakach ( oliwie, śmietanie, pikantnym sosie pomidorowym ), sandacz specjal podawany z sosem tatarskim, wigilijne kluski z makiem, łosoś w galarecie tradycyjna sałatka jarzynowo warzywna rolmopsy po kaszubsku, deska serów, dzwonki pstrąga z szpinakiem,

**Dania gorące:** ( trzy propozycje do wyboru ): barszcz czerwony z uszkami postnymi, rosolnik borowikowy, pstrąg w sosie winnym, ryż, kapusta postna, gotowany sum, serwowany w warzywach, karp smażony, pierogi z kapustą i grzybami.

**Deser:** ciasta ( makowiec, sernik, keks, piernik ).

### **Ad. b Wielkanoc**

**Napoje zimne:** woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń).

**Napoje gorące:** kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń )

**Przekąski zimne:** Półmiski z faszerowanymi jajkami wielkanocnymi; ( jaja z pastami pikantnymi, jaja z farszem grzybowym,- jaja z rokpołem i koperkiem,- jaja bez dodatków ( „ na życzenia ), śledź w pomidorach z cebulą i oliwką, sałatka jarzynowo warzywna półmisek mięs i pasztetów polskich z dodatkami ( żurawina, sos cumberland ) schab z nadzieniem chrzanowo jajecznym,

**Dania gorące:** Żur z jajkiem i białą kiełbasą.

**Deser:** makowiec

## ROZDZIAŁ 3 – ISTOTNE POSTANOWIENIA UMOWY

Umowa zawarta w dniu 2011 roku w Warszawie pomiędzy:

**Państwowym Instytutem Geologicznym - Państwowym Instytutem Badawczym** z siedzibą w Warszawie przy ul. Rakowieckiej 4, wpisanym do Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000122099 prowadzonym przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy KRS, NIP 525-000-80-40, w imieniu którego działają:

.....  
.....

zwanym w dalszej części umowy **Zamawiającym**, a

**firma** ..... z siedzibą w .....,  
NIP ..... wpisaną do rejestru KRS pod numerem ..... prowadzonym  
przez ....., reprezentowaną przez:.....

zwaną dalej **Wykonawcą**

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.), w trybie przetargu nieograniczonego, została zawarta umowa o treści następującej:

### § 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych na terenie siedziby Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego przy ulicy Rakowieckiej 4 w Warszawie.
2. Poszczególne usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych, których przedmiot określony zostanie zgodnie z załącznikami do niniejszej umowy, wymienionymi w punkcie niżej.
3. Szczegółowy zakres usługi określają **Załącznik Nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia z Listą dań i dodatków oraz **Załącznik Nr 2** – Formularz cenowy.
4. Załączniki stanowią integralną część niniejszej umowy.

### § 2 Termin realizacji

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy w terminie: od daty zawarcia umowy do 31 stycznia 2012 r.
2. Zlecenia szczegółowe dla spotkań poniżej 50 osób przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej na 5 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.
3. Zlecenia szczegółowe dotyczące imprez powyżej 50 osób przekazywane i uzgadniane będą na 7 dni przed planowanym terminem świadczenia usługi.

### § 3 Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca zobowiązuje się do: wykonywania przedmiotu niniejszej umowy z zachowaniem należytej staranności, zabezpieczając wysoki poziom jakości usług.
2. Do obowiązków Wykonawcy należy:

- 1) dostawa dań, dodatków estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i dobrej jakości.
  - 2) zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych i ich dekoracji, naczyń szklanych i porcelanowych oraz sztuczków w wystarczającej ilości, a także transport oraz obsługi kelnerskiej.
  - 3) przy składaniu zleceń szczegółowych, przedkładanie zamawiającemu aktualnych propozycji zestawów dań, uzupełnionych o produkty „sezonowe”, bądź nowo wprowadzone do menu, celem ich wykorzystania.
  - 4) korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
  - 5) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ., sanitarno-epidemiologicznych oraz wewnętrznych przepisów Państwowego Instytutu Geologicznego.
  - 6) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadków technologicznych w szczelnie zamkniętych specjalnych pojemnikach/workach.
3. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.
  4. Zamawiający zobowiązuje się do nieodpłatnego udostępnienia Wykonawcy pomieszczenia wyposażonego w bieżącą wodę w celu umożliwienia wykonywania czynności przygotowawczych

#### **§ 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 winy leżącej po stronie Wykonawcy.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada niezbędne 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 posiada ważną polisę ubezpieczeniową -od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 1 000 000 złotych obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 500 000 złotych oraz odpowiedzialność z tytułu szkody wyrządzonej w nieruchomościach z których ubezpieczony korzystał na kwotę 1 000 000 złotych- ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy.

#### **§ 5. Sposób realizacji umowy**

1. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych w których zostaną określone: termin świadczenia usługi, ilość osób objętych zleceniem, szczegółowe menu, charakter, forma przyjęcia i rodzaj dekoracji stołów.
2. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy, oraz odpowiedzialną za przyjmowanie i realizację umowy i zleceń szczegółowych jest: .....
3. Zlecenia szczegółowe będą składane Wykonawcy:
  - a) pocztą elektroniczną na adres .....
  - b) faksem na numer .....
4. Zlecenie zostanie niezwłocznie potwierdzone przez Wykonawcę osobie wskazanej do kontaktu ze strony Zamawiającego, w formie telefonicznej, pocztą elektroniczną bądź faksem.
5. Przy realizacji zamówień szczegółowych Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania takiego sposobu aranżacji i poziomu dekoracji, wyglądu ogólnego –zarówno stołów jak i potraw oraz innych elementów serwisu cateringowego, jaki został przedstawiony na zdjęciu w portfolio Wykonawcy.

Wybrane zdjęcie musi dotyczyć rodzaju zamówienia szczegółowego. (Jeśli zamówieniem będzie lunch na zimno to wybrane będzie tylko zdjęcie przedstawiające lunch na zimno –jedno z pięciu zdjęć, załączonych do portfolio przedstawiających lunch na zimno).

5. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego, odpowiedzialną za dokonywanie zleceń szczegółowych, przeprowadzenia czynności odbioru realizacji zleceń szczegółowych oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji umowy jest p. Izabela Hęclik – tel.: (+4822)..... wew.508. fax.: 0-22 ..... e-mail Izabela.Heclik@pgi.gov.pl
6. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji.
7. Poświadczenia ilościowego, jakościowego oraz potwierdzającego zgodność z umową wykonanego zlecenia szczegółowego, każdorazowo dokona w formie pisemnej upoważniony w ust. 5 powyżej przedstawiciel Zamawiającego.
8. Potwierdzenie wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.

### § 6. Wynagrodzenie

1. Z tytułu prawidłowego wykonania umowy, Wykonawcy przysługuje wynagrodzenie obliczone zgodnie z zakresem każdorazowego zlecenia szczegółowego Zamawiającego. Podstawą obliczenia wynagrodzenia Wykonawcy są ceny określone w *Załączniku Nr 2 – Formularz cenowy* oraz obowiązująca stawka Vat, do wyczerpania kwoty jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 jest wynagrodzeniem ryczałtowym obejmującym koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
3. Wykonawca mając możliwość uprzedniego ustalenia wszystkich warunków technicznych związanych z realizacją Umowy, nie może żądać podwyższenia wynagrodzenia, nawet, jeżeli z przyczyn od siebie niezależnych nie mógł przewidzieć wszystkich czynności niezbędnych do prawidłowego wykonania niniejszej Umowy.
4. Wykonawca uprawniony jest do wystawienia faktur VAT z tytułu prawidłowo wykonanego zlecenia po pisemnym potwierdzeniu wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń.
5. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktur wystawionych przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT z kserokopią potwierdzenia wykonania danego zamówienia zgodnie z jego treścią.

### § 7. Kary umowne

1. Za niewykonanie części zlecenia szczegółowego w zakresie określonym w § 1 niniejszej umowy na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna w wysokości 15 % wartości danego zlecenia szczegółowego.
2. W razie wystąpienia opóźnienia w rozpoczęciu (w przypadku określenia takiego terminu) realizacji zlecenia szczegółowego, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 10% wartości zlecenia szczegółowego.
3. W przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania zamówienia lub nie wykonania zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo jednostronnego odstąpienia od zawartej umowy.
4. Powyższe będzie traktowane jak odstąpienie od umowy z winy Wykonawcy skutkować będzie obowiązkiem zapłaty na rzecz Zamawiającego kary umownej w wysokości 50 % niewykonanego zlecenia szczegółowego.
5. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.
6. W razie wystąpienia opóźnienia w płatności za realizację zamówienia szczegółowego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.

7. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia.

### **§ 8. Postanowienia końcowe**

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Prawa zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
2. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
3. Strony dopuszczają wprowadzenie uzasadnionych, korzystnych dla Zamawiającego zmian niniejszej umowy będących wynikiem zdarzeń i okoliczności niezawinionych przez żadną ze stron umowy, które:
  - 1) Nie zmieniają treści oferty, a Zamawiający nie mógł ich przewidzieć zawierając umowę.
  - 2) Zmieniają treść oferty lecz :
    - a) zmiana stosunków ma charakter nadzwyczajny,
    - b) zmiana ta niesie ze sobą nadmierną trudność w spełnieniu świadczenia lub grozi poniesieniem przez Zamawiającego rażącej straty, czego strony nie przewidziały zawierając umowę.
4. Zmiany warunków umowy wymagają, dla ich ważności, zachowania formy pisemnej.
5. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**