

## Specyfikacja Istotnych Warunków Zamówienia

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

**Rozdział 2:** Opis przedmiotu zamówienia z załącznikiem

**Rozdział 3:** Wzór 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.**
6. Nie dopuszcza się składania ofert wariantowych.
7. Wszystkie załączniki do niniejszej SIWZ stanowią jej integralną część.
8. 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 usługę w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego, zgodnie z art. 39 oraz uwzględnieniem art. 5 ustawy pzp, o wartości zamówienia poniżej 193 000 EURO na:

### Świadczenie usług cateringowych.

Postępowanie przeprowadzone zostanie z zachowaniem zasad określonych ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz.U. z 2010 r. Nr 113 poz. 759 ze zm.), 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 (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.

#### 2. Przedmiot zamówienia określają:

- 1) Opis przedmiotu zamówienia z załącznikiem – Rozdział 2 niniejszej SIWZ
- 2) Wzór umowy – Rozdział 3 niniejszej SIWZ
- 3) Kod CPV 55300000-3 - usługi cateringowe

#### 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 i V-1, V-2, VI Instrukcji oraz:
  - 1.1. Wypełniony formularz cenowy (na załączniku nr 1A do Instrukcji) z cenami poszczególnych elementów zamówienia oraz z ceną łączną wynikającą z sumy cen, powiększoną o obowiązujący podatek VAT
  - 1.2. Dostarczenie posiłków i wykonanie ich prezentacji polegającej na przygotowaniu nakrycia stołu wraz z zastawą, sztućcami, dekoracją na potrzeby typowego lunchu w formie bufetowej, na którym zaprezentuje niżej wskazane próbki menu wybrane z „zestawów” opisanych w Rozdz. 2 SIWZ: **schab po warszawsku, sałatka grecka, panna cotta, kanapka z serem typu brie i żurawina.**

a) Z uwagi, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „**Ocena jakości i estetyki**”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek w terminie późniejszym na podstawie art. 26 ust. 3 Ustawy, gdyż naruszałoby to sformułowaną w art. 7 Ustawy zasadę równego traktowania i uczciwej konkurencji. **Niezłożenie któregoś z elementów wymienionych w pkt 1.2. powyżej, spowoduje odrzucenie oferty.**

b) Prezentacja odbędzie się w siedzibie Zamawiającego przy ul. Rakowieckiej 4, bud. A w Sali Rühlego, która zostanie udostępniona wykonawcom w dniu otwarcia ofert, tj.

**od godz. 11:00.** Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw **do godziny 12:00. (do terminu złożenia ofert)**

c) Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną przyporządkowane numery. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Każdy z wykonawców otrzyma kopertę z numerem.

Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją prezentacją potraw.

d) Każdemu wykonawcy zostanie przydzielona powierzchnia stołu o wymiarach 80 cmx80 cm, gdzie będą prezentowane potrawy.

Każda z potraw powinna być przygotowana (podzielona) w taki sposób, by mogła ocenić je 6-cio osobowa komisja, jednak nie powinna przekraczać 200 gram.

Potrawy należy podać na zastawie Wykonawcy. Wskazane jest by zastawa użyta do podania potraw nie sugerowała nazwy Wykonawcy.

e) Próbki potraw zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych.

f) Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek.

Komisja dokona oceny próbek (prezentacji potraw) w ciągu 1 godziny po otwarciu ofert.

Komisja po dokonaniu oceny wszystkich próbek otworzy ponumerowane koperty w celu przyporządkowania ich Wykonawcom. Po otwarciu kopert z numerami Wykonawcy będą mogli odebrać swoją zastawę oraz pozostałe przedmioty, które zostały wykorzystane do przygotowania i podania potraw

- 1.3 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, 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 upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy - w przeciwnym wypadku nie będą uwzględniane.

8. Wykonawcy przedstawią 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 3 stycznia 2012 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 z zastosowaniem 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:

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 25 000 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** uznaje 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 całodziennie, stałe, ciągłe i powtarzające się.

2.2. Każda dodatkowa usługa (ponad obowiązującymi powyżej) i spełniająca warunek 2.1. będzie podlegała ocenie zgodnie z **pkt. VII.2.4.**

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, V-1, V-2, VI 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 (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
3. Wykaz usług zgodnie z warunkiem określonym w części IV ppunkt 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 6 do niniejszej Instrukcji).

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

## **V-1. 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 wykonawca w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy wykonawca przedłoży oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia na druku stanowiącym **Załącznik nr 4** do Instrukcji.

2. Aktualny odpis 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.
3. W przypadku Wykonawców składających ofertę wspólnie dokument wymieniony w pkt 1 i 2 składa każdy z wykonawców składających ofertę wspólnie.
4. Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy w określonym terminie nie złożą ww. oświadczeń lub dokumentów, lub którzy złożą te dokumenty zawierające błędy, do ich uzupełnienia w wyznaczonym terminie chyba, że mimo ich uzupełnienia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu lub konieczne byłoby unieważnienie postępowania.

## **V-2. Wykonawcy zagraniczni**

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentów, o których mowa w części V-1:
  - 1.1. – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
    - a. nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości,
2. Dokument o których mowa w ppkt 1.1. lit. a powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
3. Jeżeli w miejscu zamieszkania osoby lub w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 1 powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie złożone przed notariuszem, właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania. Przepis pkt 2 stosuje się odpowiednio.

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.

## **VI. W celu potwierdzenia, że oferowane usługi odpowiadają wymaganiom określonym w Rozdziale 2 SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia, Zamawiający żąda złożenia do oferty:**

1. PORTFOLIO, w formie arkuszy o formacie od A3 do A2, połączonych ze sobą w sposób trwały. Portfolio musi zawierać kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie **15x20 cm** (18 sztuk, wydruk + forma elektroniczna –na dowolnym nośniku)w kategoriach:

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na zimno**,
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na ciepło**,
- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **owoce, ciasta i desery**
- 4) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **kolację**,
- 5) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających spotkanie okolicznościowe –

### **Wigilia/Wielkanoc,**

**Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne** przede wszystkim potrawy na tacach, wazach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku

**oraz**

**każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:**

- rodzaju posiłków (np., lunch na zimno, kolacja ...),

- rodzaju potraw (np. półmisek ryb, sałata z łososiem w sosie cytrynowo koperkowym, kluski śląskie, warzywa na parze, półmisek wędlin pieczonych itp.) serwowanych do poszczególnych posiłków t.j. menu uwidocznione na zdjęciu
- rodzajem sztucców i zastawy użytej do nakrycia (np. sztucze plater, talerze porcelana angielska, fajans, glina, sztucze plastikowe jednorazowe, szkło zwykłe, kryształowe, itp.)

6) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **ogólny widok sali przygotowanej na spotkanie.**

**każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem:**

- miejsca wykonania sfotografowanej usługi,
- daty realizacji usługi,
- formy spotkania (np. lunch w formie bufetowej, kolacja serwowana, bankiet zasiadany)

**W portfolio należy zamieścić oświadczenie, że zamieszczone fotografie przedstawiają realizację własne Wykonawcy.**

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

## VII. Termin realizacji zamówienia.

Od dnia 01 lutego 2012 r. do dnia 31 stycznia 2013 r.

## VII. 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) <b>cena oferty brutto</b>       | – | <b>50%</b> |
| 2) <b>ocena jakości i estetyki</b> |   | <b>20%</b> |
| 3) <b>ocena portfolio</b>          | – | <b>18%</b> |
| 4) <b>doświadczenie zawodowe</b>   | – | <b>12%</b> |

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 jakości i estetyki:

2.2.1. Ocena jakości i estetyki dokonywana będzie poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych prezentowanych produktów

Wykonawca może uzyskać od 3 do 20 punktów od każdego członka komisji, w tym:

- 1) Smak potrawy – od 1 do 12 pkt,
- 2) Wygląd zewnętrzny potrawy – od 1 do 4 pkt.
- 3) Wygląd ogólny prezentacji stołu – od 1 do 4 pkt

**Ilość punktów jaką otrzyma badana oferta w przedmiotowym kryterium będzie sumą punktów uzyskanych od wszystkich członków komisji.**

### 2.3. ocena portfolio:

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

- 1) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na zimno,**
- 2) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **lunch na ciepło,**

- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **owoce, ciasta i desery**
- 4) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **kolację,**
- 5) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **spotkanie okolicznościowe – Wigilia/Wielkanoc,**
- 6) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających **ogólny widok sali przygotowanej na spotkanie.**

2.3.2. 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.

2.3.3. Za całe portfolio Wykonawcy można uzyskać od 1 do 18 punktów od każdego członka komisji – tj. od 1 do maksymalnie 3 punktów dla każdej z sześciu kategorii zdjęć.

**Ilość punktów jaką otrzyma badana oferta w przedmiotowym kryterium będzie sumą punktów uzyskanych od wszystkich członków komisji.**

## 2.4. Doświadczenie zawodowe:

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

|                                                                  |           |                                   |
|------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------|
| ilość <b>usług dodatkowych</b> , wykazanych w<br>badanej ofercie | x 100 pkt | x 0,12 x ilość członków komisji = |
| największa ilość oferowanych <b>usług dodatkowych</b>            |           | liczba punktów                    |

Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta została oceniona, jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryterium wyboru – uzyska największą ilość punktów. Przyznane punkty będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku.

## VIII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty.

1. Wykonawca określi ceny zgodnie z Formularzem cenowym –Załącznik nr 1A do niniejszej Instrukcji.
2. Cenę oferty stanowi „Razem” cena brutto dla 1 osoby z obsługą serwowaną i w formie bufetowej przy spotkaniach powyżej 25 osób.
2. Wyliczoną **cenę oferty brutto** Wykonawca przeniesie do Załącznika nr 1 Formularz oferty.
3. Wykonawca określi ceny dla poszczególnych elementów zamówienia zgodnie z wymogami Zamawiającego określonymi w Rozdziale 2 Opisie przedmiotu zamówienia do niniejszej Instrukcji
4. Wykonawca określi wszystkie pozycje *Formularza cenowego*. Brak określenia którejkolwiek wartości w pozycji tabeli Formularza cenowego lub wpisanie wartości 0 będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
5. Ceny wszystkich pozycji z *Formularza Cenowego* powinny zawierać w sobie ewentualne opusty oferowane przez Wykonawcę. Ceny te również muszą zawierać wartości i koszty wszystkich elementów zamówienia wskazanych w Rozdziale 2 *Opis przedmiotu zamówienia*.
6. **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.**  
**Wynagrodzenie Wykonawcy określone będzie każdorazowo w zamówieniu szczegółowym, zgodnie z cenami określonymi w Formularzu cenowym**
5. Wszystkie ceny jednostkowe określone przez wykonawcę w Formularzu cenowym zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

6. Zamawiający poprawi oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe i inne omyłki w tekście oferty zgodnie z art. 87 ustawy Prawo zamówień publicznych.
9. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.
10. 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. 28.03.2011 r. (Dz. U. Nr 68 poz. 360) 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.

#### **IX. 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.

#### **X. 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. Próbki potraw należy składać w Sali Rühlego.
2. Termin składania ofert upływa **dnia 3 stycznia 2012 r. 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, Sala Rühlego.

#### **XI. 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.
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: Bożenna Rudowska tel./fax 22 459 20 22 / tel. 22 459 24 25; e –mail [bozenna.rudowska@pgi.gov.pl](mailto:bozenna.rudowska@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 (ofertach) 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.

#### **XII. 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. 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.**

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

Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień uzupełniających.

### **XIV. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy.**

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

### **XV. 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.

### **XVI. 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 nr 1a)
3. Oświadczenie wzór (Załącznik nr 2)
4. Doświadczenie zawodowe (Załącznik nr 3)
5. Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia (Załącznik nr 4)
6. Zobowiązanie do współpracy (Załącznik nr 5)

Warszawa, dnia 19.12.2011 r.

Zatwierdzam

Zastępca Dyrektora  
Państwowego Instytutu Geologicznego  
Państwowego Instytutu Badawczego  
PROKURENT  
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 (w tym: opisem przedmiotu zamówienia w Rozdziale 2 SIWZ po cenach jednostkowych określonych w Formularzu cenowym – zał. nr 1a do SIWZ).

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 podatku VAT : .....PLN

cena oferty brutto .....PLN

(słownie brutto: .....).

Oświadczamy, że powyższa cena obejmuje wszystkie nakłady (koszty) związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

4. Przedmiot zamówienia wykonamy w okresie od dnia 01 lutego 2012 r. do 31 stycznia 2013 r.

5. Zamówienie wykonamy samodzielnie\*

6. Usługi cateringowe będziemy świadczyć wyłącznie przy użyciu produktów świeżych i wysokiej jakości.

7. 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.).

8. Zobowiązujemy się złożyć Zamawiającemu przed zawarciem umowy, kopię posiadanej polisy spełniającej wymogi pkt. XIV ust. 5 Instrukcji SIWZ.

8. 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.
9. Ofertę niniejszą składamy na ..... kolejno ponumerowanych stronach.
10. Załącznikami do niniejszego formularza, stanowiącymi integralną część oferty są:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....

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

.....  
Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy

## Załącznik nr 1 A do Instrukcji

## Formularz cenowy

Poniżej podane ceny jednostkowe, muszą obejmować wszystkie koszty wynikające ze zobowiązań Wykonawcy, o których mowa w Opisie przedmiotu zamówienia i umowie łącznie z transportem do siedziby Zamawiającego i ewentualnymi opustami itp.

| Lp. | ZESTAWY                                                                                        | cena dla 1 osoby przy spotkaniu do 25 osób (zł netto ) <b>Kolumny nie podlegają wyliczeniu ceny oferty</b> |                    | cena dla 1 osoby przy spotkaniu powyżej 25 osób (zł netto ) <b>Kolumny których ceny stanowią podstawę obliczenia ceny oferty</b> |                    | cena ** netto (zł)<br><br>kol. 5+6 | stawka VAT* % | **kwota VAT (zł)<br><br>kol. 7+8 | ** cena brutto (zł)<br><br>kol. 8+9 |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------------------------------|---------------|----------------------------------|-------------------------------------|
|     |                                                                                                | z obsługą, serwowane                                                                                       | w formie bufetowej | z obsługą, serwowane                                                                                                             | w formie bufetowej |                                    |               |                                  |                                     |
| 1   | 2                                                                                              | 3                                                                                                          | 4                  | 5                                                                                                                                | 6                  | 7                                  | 8             | 9                                | 10                                  |
| 1   | zestaw 1 - kanapki dekoracyjne/ Tartinki cena za 1 szt. (wraz z kosztami transportu i zastawą) |                                                                                                            |                    |                                                                                                                                  |                    |                                    | 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                                                                          |                                                                                                            |                    |                                                                                                                                  |                    |                                    | 8%            |                                  |                                     |

## Usługi catering 78/11

|    |                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |    |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|----|--|--|
|    | okolicznościowe –<br>Wigilia/Wielkanoc                                                                                            |  |  |  |  |  |    |  |  |
| 11 | Barbórka                                                                                                                          |  |  |  |  |  | 8% |  |  |
| 12 | Piknik                                                                                                                            |  |  |  |  |  | 8% |  |  |
| 13 | <b>Razem cena dla 1 osoby z obsługą<br/>serwowaną i w formie buferowej przy<br/>spotkaniach powyżej 25 osób<br/>(Σ poz. 1-12)</b> |  |  |  |  |  |    |  |  |

**\* 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.**

**\*\* Ceny Razem kolumn: 7,9,10 należy przenieść do Formularza Oferty- cena brutto 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

## Załącznik nr 3

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.<br>* | <b><u>Podać przedmiot usługi rodzaj i</u></b>                                                                                                                                                                                      | Wartość netto<br>wykonanych<br>usług | Okres<br>wykonywania<br>/<br>Data<br>wykonania | Odbiorca<br>usługi |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------|--------------------|
|          | <b><u>zakres:</u></b><br>1) typ posiłku: lunch<br>konferencyjny<br>zimny/ciepły/brunch/kolacja,<br>2) usługa jednorazowa/ciągła,<br>3) spotkanie: konferencja<br>międzynarodowa/szkolenie/sp<br>otkanie<br>dyplomatyczne/biznesowe |                                      |                                                |                    |
| 1        | 1)<br>2)<br>3)                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                                                |                    |
| 2        | 1)<br>2)<br>3)                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                                                |                    |
| 3        | 1)<br>2)<br>3)                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                                                |                    |
| 4        | 1)<br>2)<br>3)                                                                                                                                                                                                                     |                                      |                                                |                    |
| 5        | 1)<br>2)<br>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

wiersze od 6 „doświadczenie dodatkowe” – zgodnie z IV.2.2. oceniane zgodnie z pkt 2.4. SIWZ

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

.....

Podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela  
Wykonawcy

**Załącznik nr 4**

Pieczęć wykonawcy

**Oświadczenie 2**

**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 .....

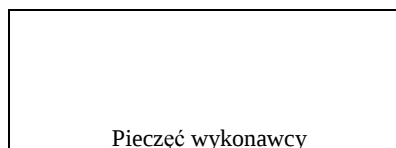
.....

podpis Wykonawcy lub upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

**UWAGA:**

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

## Załącznik 5



### Zobowiązanie do współpracy

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

będąc upoważnionym do reprezentowania podmiotu (jeśli dotyczy):

.....  
(nazwa i siedziba podmiotu)

o ś 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

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

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

\* niepotrzebne skreślić

## Rozdział 2 – Opis przedmiotu zamówienia

**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 odbywa się zwykle w dni robocze, między godz. 8.00-17.00, czasem przedłużające się do godz. 21:00.
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. 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). Poniżej Zamawiający przedstawia Listę dań i dodatków -szczegółowe zestawienie pozycji do dokonania wyceny w Formularzu cenowym.
5. Zamawiający wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktailowych i/ lub krzeseł/ lub wyposażenia plenerowego – piknik.
6. Zamawiający informuje, iż przewiduje w 2012 roku zorganizowanie ok. 65 spotkań typu lunch do ok. 25 osób, jedną dużą konferencję ok. 200 osób , kolację na ok. 300 osób oraz w różnych terminach przerwy kawowe, kanapki. Z reguły spotkania okolicznościowe typu wigilia i Wielkanoc odbywają się 4x w roku. Piknik – organizowany raz w roku w miesiącu maju w plenerze, na terenie PIG\_PIB; Barbórka – w grudniu w pomieszczeniach Zamawiającego – oba spotkania zwykle na 300-500 osób.

**ZESTAWY:****1. Kanapki dekoracyjne/ Tartinki** cena za 1 szt. (wraz z kosztami transportu i zastawą)**2. Przerwa kawowa**

Napoje zimne: woda, soki, ( w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń).  
 Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

**3. Lunch 1**Sałaty, sałatki: *Sałatka jarzynowa, Sałatka grecka*Przekąski zimne: *Pakieciki z łososia z twarożkiem, Półmisek mięs i pasztetów polskich., Schab po warszawsku z nadzieniem chrzanowo jajecznym*Dania gorące: *Dorsz w sosie śmietanowym, ryż, bukiet warzyw gotowanych., Żurek staropolski z kielbasą., Zraziki schabowe, ziemniaki opiekane, surówka z białej kapusty.*Deser: *ciasto czekoladowe z brzoskwinia.***4. Lunch 2**Przekąski zimne: *Polędwiczki wieprzowe z morela 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 musem krewetkowym*Sałaty sałatki: *Sałatka grecka., Świeży szpinak z marynowana gruszką i parmezanem w winegrecie.*Dania gorące: *Łosoś w porach, ryż, warzywa gotowane, Wołowina w sosie ostrygowym, kluseczki, colesław, Pieczona kaczka w pomarańczowej sałatce, opiekane ziemniaki, kapusta czerwona*Deser: *panna cotta z musem malinowym***5. Lunch 3**Przekąski zimne: *półmisek ryb wędzonych ( węgorz, halibut, ryba maślana, sieja, łosoś ), mix sałat z orzechami włoskimi w winegrecie, melon z szynką parmeńską, rostbef po angielsku („nie przepieczony”, w środku różowy ),*Dania gorące: *sandacz w porach, ryż, warzywa gotowane, polędwiczki wieprzowe z kurkami w sosie śmietanowym, kopytka,*Deser: *gruszki w czekoladzie z chili***6. Lunch 4**Sałaty i sałatki: *sałatka z przepiórczymi jajami, rukolą, radicio i winegret, owocowy raj z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosu koktailowego.*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**Sałaty 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 cytryna 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**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**

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, kaczką po polsku, z jabłkami, zapiekane ziemniaczki, buraczki,*

*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 szalwią i morelami w miodzie,*

*ziemniaki opiekane z parmezanem i bazylią, do każdego zestawu serwowany mix sałat w winegrecie.*

Deser: *panna cotta z figą, fontanna czekoladowa*

**10. Spotkanie okolicznościowe – Wigilia/Wielkanoc****Wigilia**

*kompot z suszu ( 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, pieczywo.*

*pierogi z kapustą i grzybami.*

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

**Wielkanoc**

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 kielbasą; Zapiekane jajka ( podawane w skorupkach )*

Deser; *makowiec*

**11. Barbórka** Poczęstunek w formie bufetów szwedzkich przy stolikach koktajlowych.

Napoje ( bez ograniczeń ) Napoje zimne: woda, soki; Piwo typu Pilsner Urquell ( 1,0 litr na osobę ).

Przekąski zimne; Półmiski wędlin polskich ( 200 g. na osobę ):

boczek, boczek faszerowany,

pasztety z drobiu i dziczyzny,

kielbasa polska surowa, kielbasa biała, kielbasa zwyczajna,

salceson, kaszanka,

szynka, baleron, polędwica.

Smalec z jabłkami i cebulką ( 50 g. na osobę ).

Dodatki: pickle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło ( 40 g. na osobę ).

Dania gorące ( 400 g. na osobę ): bigos, pieczywo.

## 12. Piknik

poczęstunek w formie pikniku – imprezy plenerowej na terenie Państwowego Instytutu Geologicznego/ miejsca siedzące z zadaszeniem dla 50 osób; stoliki koktajlowe rozstawione w ogrodzie/

Napoje zimne; *woda, soki*, ( podczas poczęstunku serwowane bez ograniczeń ).

Napoje gorące; *kawa, herbata, dodatki* ( podczas poczęstunku serwowane bez ograniczeń ).

Piwo typu Pilzner Urquell 1l. na osobę

Salatki;

- *rukola z marynowaną gruszką w sezamowym winegrecie,*
- *sałatka grecka,*
- *mix sałat z orzechami i sosem balsamico.*

Dania grillowe;

- *karkówka po zbójnicku,*
- *filet z kurczaka,*
- *kielbasa*
- *szaszłyk wegetariański,*

Surówki i dodatki;

- *młoda kapusta,*
- *sałatka ziemniaczana,*
- *pieczone ziemniaki z masłem,*
- *sos lutenica, sos czosnkowy,*
- *ketchup, musztarda,*
- *pieczywo*

*Żur polski czysty.*

*Smalec*

*Ogórki kwaszone*

Wózek z hot dogami.

Kebab z mięsa wieprzowo drobiowego z tortilą i sosami orientalnymi.

Deser. *Lody.*

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją poczęstunku ( obsługa, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawa, obrusy, nakładki itd., dekoracja świąteczna, lub z żywych kwiatów, transport ).

## Rozdział 3 –Wzór umowy

UMOWA Nr .....

zawarta w dniu..... r. 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

..... z siedzibą  
w ....., NIP ..... wpisaną  
do ..... pod numerem ..... prowadzonym przez  
....., reprezentowaną przez:

zwaną dalej **Wykonawcą**

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego, 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.), została zawarta umowa o treści następującej:

### § 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych na terenie siedziby Zamawiającego 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 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 okresie: od daty zawarcia umowy do 31 stycznia 2013 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 7dni 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 sztućców 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 oraz podczas próby w siedzibie PIG-PIB.  
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). W przeciwnym wypadku będzie to traktowane jako nienależyte wykonanie umowy.
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. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.