



państwowa służba
geologiczna

państwowa służba
hydrogeologiczna

Państwowy Instytut Geologiczny Państwowy Instytut Badawczy

ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa, tel. 22 45 92 000, fax 22 45 92 001, sekretariat@pgi.gov.pl
Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy KRS, Nr 0000122099; NIP PL 5250008040

www.pgi.gov.pl

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie

PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO

na podstawie art. 39 ustawy z 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), o wartości szacunkowej zamówienia poniżej 209 000 EURO.

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

Usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

Sygn. postępowania: EZ-240-4/2016

ZATWIERDZAM:

p.o. ZASTĘPCY DYREKTORA
Państwowego Instytutu Geologicznego
Państwowego Instytutu Badawczego
PROKURENT

mgr Maria Magdalena Stacewicz

Data: 15.01.2016

Użyte w niniejszym dokumencie skróty i sformułowania oznaczają:

1. „ustawa Pzp” – ustawę z 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.);
2. „SIWZ” – niniejszą Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia;
3. „Zamawiający” – Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy;
4. „Wykonawca” – zgodnie z definicją zawartą w art. 2 pkt 11) ustawy Pzp;

1. ZAMAWIAJĄCY

Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy (PIG-PIB)

00-975 Warszawa

ul. Rakowiecka 4

NIP: 525-000-80-40

REGON: 000332133

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Postępowanie o udzielenie niniejszego zamówienia prowadzone jest w trybie przetargu nieograniczonego o szacunkowej wartości zamówienia poniżej 209 000 euro, zgodnie z przepisami ustawy z 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 3.1. 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.
- 3.2. Szczegółowy zakres przedmiotu zamówienia został określony w:
 - załączniku nr 1 do SIWZ – „Opis przedmiotu zamówienia - (dalej również „OPZ”);
 - załączniku nr 2 do SIWZ – „Istotne postanowienia umowy” – (dalej również „IPU”).
- 3.3. Oznaczenie przedmiotu zamówienia wg Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):

Kod i nazwa CPV:

55300000-3 Usługi cateringowe

4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot niniejszego zamówienia, realizowany będzie:

od dnia podpisania umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 01.02.2016r do 31.01.2017 r. lub do wyczerpania kwoty maksymalnej przeznaczonej na realizację umowy.

5. OFERTY CZĘŚCIOWE, WARIANTOWE

- 5.1. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
- 5.2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.

6. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH UZUPEŁNIAJĄCYCH

Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień uzupełniających, o których mowa w art. 67 ust. 1 pkt 6 ustawy Pzp.

7. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU. BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA WYKONAWCY

7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki z art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, dotyczące:

- 7.1.1. posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;
- 7.1.2. posiadania wiedzy i doświadczenia;
- 7.1.3. dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;
- 7.1.4. sytuacji ekonomicznej i finansowej.

7.2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunek udziału w postępowaniu dotyczący braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp.

8. OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

8.1. W zakresie posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania:

Wykonawca wykaże, że zgodnie z art. 61 i 62 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006r. posiada aktualny wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, w zakresie świadczenia usług cateringowych dla odbiorcy finalnego w termoportach transportem własnym.

8.2. W zakresie posiadania wiedzy i doświadczenia:

Wykonawca wykaże, że w ciągu ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał co najmniej 2 usługi, z których każda musiała:

- trwać przez okres co najmniej 12-stu kolejnych miesięcy,

oraz

- jej wartość nie była niższa niż 100 000,00 zł brutto,

oraz

- obejmowała swoim zakresem sukcesywne dostarczanie posiłku typu lunch konferencyjny – zimny / lub ciepły / lub brunch / lub kolacja: na spotkania w czasie konferencji międzynarodowych / lub szkoleń / lub spotkań dyplomatycznych / lub biznesowych.

Powyższe warunki muszą zostać spełnione łącznie dla każdej w wykazanych usług.

W przypadku, gdy wartość zamówienia została wyrażona w walucie innej niż PLN, Wykonawca zobowiązany jest do jej przeliczenia na PLN przyjmując jako podstawę średni kurs danej waluty opublikowany przez NBP (wg tabeli A kursów średnich walut obcych) w dniu publikacji niniejszego ogłoszenia o zamówieniu w Biuletynie Zamówień Publicznych.

W przypadku, gdy przedmiotem zamówienia są świadczenia okresowe i ciągłe, Zamawiający dopuszcza nie tylko

zamówienia wykonane (tj. zakończone) ale również wykonywane. W takim przypadku część zamówienia już faktycznie wykonana musi spełniać wymogi określone przez Zamawiającego w warunku.

8.3. Zgodnie z art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia, zdolnościach finansowych lub ekonomicznych 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 mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia, zawierające co najmniej informację dot.:

- zakresu dostępnych wykonawcy zasobów innego podmiotu;
- sposobu wykorzystania zasobów innego podmiotu przez Wykonawcę przy wykonaniu zamówienia;
- charakteru stosunku, jaki będzie łączył wykonawcę z innym podmiotem;
- zakresu oraz okresu udziału innego podmiotu przy wykonaniu zamówienia.

Zgodnie z art. 26 ust. 2e podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów zgodnie z art. 26 ust. 2b, odpowiada solidarnie z Wykonawcą za szkodę Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba, że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

9. ZASADY DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

- 9.1. Spełnianie warunków opisanych w pkt. 7 i 8 SIWZ należy potwierdzić poprzez złożenie oświadczeń oraz dokumentów, o których mowa w pkt 10 SIWZ.
- 9.2. Ocena spełniania skonkretyzowanych przez Zamawiającego warunków udziału w postępowaniu zostanie dokonana wg formuły spełnia – nie spełnia.
- 9.3. Z treści załączonych do oferty dokumentów musi wynikać jednoznacznie, iż Wykonawca wykazał spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
- 9.4. Nie wykazanie spełniania chociażby jednego warunku, skutkować będzie wykluczeniem Wykonawcy z postępowania.

10. DOKUMENTY SKŁADANE W CELU WYKAZANIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA

- 10.1. W celu oceny spełniania przez Wykonawcę warunków, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp, których opis sposobu oceny spełniania został dokonany w pkt 8 SIWZ, Zamawiający żąda następujących oświadczeń i dokumentów:
 - 10.1.1. Oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Pzp - na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 4 do SIWZ;
 - 10.1.2. aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dot. świadczenia usług cateringowych dla odbiorcy finalnego w termoportach transportem własnym;
 - 10.1.3. Wykazu wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, głównych usług, w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów, czy zostały wykonane lub są wykonywane należycie – na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 6 do SIWZ (wykaz „Doświadczenie”).

Dowodami, o których wyżej mowa, są:

- poświadczenie, z tym że w odniesieniu do nadal wykonywanych usług okresowych lub ciągłych poświadczenie powinno być wydane nie wcześniej niż na 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
- oświadczenie wykonawcy – jeżeli z uzasadnionych przyczyn o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać poświadczenia, o którym wyżej mowa.

W przypadku gdy Zamawiający jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie wykonanych usług zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów.

10.2. W celu wykazania braku podstaw do wykluczenia Wykonawcy z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający żąda następujących dokumentów:

10.2.1. Oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 ustawy Pzp - na formularzu zgodnym z treścią załącznika nr 5 do SIWZ.

UWAGA: W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dokument składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.

10.2.2. Aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, 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.

UWAGA: W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia - dokument składa każdy z Wykonawców występujących wspólnie.

11. DODATKOWE DOKUMENTY/PEŁNOMOCNICTWO

- 11.1. Do oferty należy załączyć dokument/-y określające zasady reprezentacji oraz osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy.
- 11.2. W przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo, z którego wynika zakres umocowania, podpisane przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale albo w kopii poświadczonej notarialnie.
- 11.3. Wykonawca zgodnie z art. 26 ust. 2d ustawy ma obowiązek złożyć oświadczenie zawierające listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych, albo informację o tym, że Wykonawca nie należy do grupy kapitałowej. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7 do SIWZ.

12. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY MAJĄCY SIEDZIBĘ LUB MIEJSCE ZAMIESZKANIA POZA TERYTORIUM RZECZPOSPOLITEJ POLSKIEJ W CELU POTWIERDZENIA SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU (wymagania dla wykonawców zagranicznych)

- 12.1. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej składają dokumenty wymienione w pkt 10 SIWZ z zastrzeżeniem, że zamiast dokumentów, o których mowa w pkt 10.2 SIWZ:
 - 12.1.1. w pkt 10.2.2. SIWZ – składa dokument lub dokumenty, wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości.

- 12.2. Dokumenty, o których mowa w pkt 12.1.1., powinny być wystawione nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 12.3. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w pkt 12.1.1., zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie, w którym określa się także osoby uprawnione do reprezentacji Wykonawcy, złożone przed właściwym organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego odpowiednio kraju miejsca zamieszkania osoby lub kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, lub przed notariuszem. Postanowienia pkt 12.2 SIWZ stosuje się odpowiednio.

13. WYMAGANIA DOTYCZĄCE DOKUMENTÓW SKŁADANYCH PRZEZ WYKONAWCÓW

- 13.1. Wymagania dotyczące dokumentów składanych przez Wykonawców reguluje m.in. *rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane* (Dz. U. z 2013 r., poz. 231).
- 13.2. Oświadczenia, o których mowa w pkt 10.1.1 oraz 11.3 SIWZ należy przedstawić w oryginale, pozostałe dokumenty, o których mowa w pkt 10 SIWZ oraz pkt 12 SIWZ mogą być złożone w oryginale lub kopii poświadczonej i opatrzonej klauzulą „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę, z zastrzeżeniem pkt 13.3 SIWZ. Dokument wielostronicowy przedłożony w formie kopii winien być potwierdzony za zgodność z oryginałem na każdej zapisanej (ponumerowanej) stronie.
- 13.3. Zgodnie z § 7 ust. 2 *rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od Wykonawcy oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane* (Dz.U. 2013, poz. 231), w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia oraz w przypadku innych podmiotów, na zasobach których Wykonawca polega na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy, kopie dokumentów dotyczących odpowiednio Wykonawcy lub tych podmiotów są poświadczane za zgodność z oryginałem odpowiednio przez Wykonawcę lub te podmioty.
- 13.4. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale albo w kopii poświadczonej notarialnie.
- 13.5. Pisemne zobowiązanie innego podmiotu do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia, o którym mowa w art. 26 ust. 2b ustawy Pzp, musi być złożone w oryginale.
- 13.6. Złożenie dokumentu w niewłaściwej formie (np. niepoświadczonej przez Wykonawcę za zgodność z oryginałem odpisy lub kopie) traktowane będzie jak jego brak.
- 13.7. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty, oświadczenia oraz pełnomocnictwa sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

14. OFERTA SKŁADANA PRZEZ WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 14.1. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu, albo reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty. Pełnomocnictwo musi być złożone w oryginale albo w kopii poświadczonej notarialnie.
- 14.2. W przypadku wyboru przez Zamawiającego oferty złożonej przez Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, mogą oni zostać zobowiązani, najpóźniej przed podpisaniem umowy w sprawie niniejszego zamówienia publicznego, do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę.

- 14.3. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia ponoszą solidarnie odpowiedzialność prawną za realizację zamówienia. Problematykę zobowiązań solidarnych regulują przepisy kodeksu cywilnego.
- 14.4. Każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zobowiązany jest samodzielnie wykazać spełnianie warunku braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 24 ust. 1 oraz 24 ust. 2 ustawy Pzp. Pozostałe warunki udziału w postępowaniu, określone w pkt 8 SIWZ, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia muszą spełniać łącznie.
- 14.5. Oferta składana przez Wykonawców występujących wspólnie musi zostać utworzona z dokumentów wymienionych w pkt 10 i 11 SIWZ (w razie konieczności – także w pkt 12 SIWZ) z zastrzeżeniem, iż dokumenty wymienione w pkt 10.2 SIWZ (i odpowiednio w pkt 12 SIWZ), składane są przez każdego z wykonawców osobno.
- 14.6. Oferta Wykonawców występujących wspólnie musi być podpisana i oznaczona w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkie podmioty wspólnie ubiegające się o udzielenie zamówienia.
- 14.7. Oferta składana przez Wykonawców występujących wspólnie musi zostać przygotowana zgodnie z pkt 14.1-6 oraz pkt 21 SIWZ.

15. PODWYKONAWCY

- 15.1. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie powierzy podwykonawcom.
- 15.2. Informacje o powierzeniu realizacji części zamówienia podwykonawcy należy podać w formularzu „Oferta” (załącznik nr 3 do SIWZ).

16. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 16.1. Oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz wszelkie informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, z zastrzeżeniem pkt 16.2 SIWZ.
- 16.2. Forma pisemna zastrzeżona jest dla złożenia oferty wraz z załącznikami, w tym dokumentów składanych w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zmiany lub wycofania oferty.
- 16.3. Jeżeli Zamawiający lub Wykonawca przekazują dokumenty lub informacje faksem lub drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.

17. OSOBY UPRAWNIONE DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

Patrycja Pabich (Dział Zamówień Publicznych)
tel. + 48 22 459 23 13,
fax +48 22 459 20 23
lub e- mail: patrycja.pabich@pgi.gov.pl

18. TRYB UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ DOTYCZĄCYCH TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

- 18.1. Wykonawca może zwracać się do Zamawiającego o wyjaśnienia treści SIWZ, kierując swoje zapytania pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną na adres:

Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy (PIG-PIB)

ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa

nr faksu: + 48 22 459 20 23, e-mail: patrycja.pabich@pgi.gov.pl.

- 18.2. Zgodnie z art. 38 ust. 1 pkt. 3 ustawy Pzp Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SIWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. Zamawiający przekaze treść zapytań wraz z wyjaśnieniami wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ, bez ujawniania źródła zapytania oraz zamieści na stronie internetowej na której udostępniono SIWZ.
- 18.3. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może w każdym czasie, przed upływem terminu składania ofert, zmienić treść SIWZ. Dokonane w ten sposób zmiany Zamawiający przekaze niezwłocznie wszystkim Wykonawcom, którym przekazano SIWZ oraz zamieści na stronie internetowej na której zamieszczono SIWZ.

19. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

- 19.1. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w wysokości:
- 3 000,00 zł (słownie: trzy tysiące zł 00/100)
- 19.2. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert.
- 19.3. Wniesione wadium musi obejmować okres związania ofertą i nie może zawierać żadnych ograniczeń sprzecznych z ustawą Prawo zamówień publicznych, w szczególności ograniczających możliwość zrealizowania praw określonych w art. 46 ust 4a i 5 ustawy Pzp.
- 19.4. Wadium może być wnoszone w jednej lub kilku następujących formach:
- 19.4.1. pieniądzu;
 - 19.4.2. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że poręczenie kasy jest zawsze poręczeniem pieniężnym;
 - 19.4.3. gwarancjach bankowych;
 - 19.4.4. gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 19.4.5. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (DzU. z 2007 r. Nr 42, poz. 275, z późn.zm.).
- 19.5. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić na rachunek bankowy Zamawiającego:
- Getin Noble Bank S.A. nr konta: 52 1560 0013 2366 2335 1965 0001
- w tytule przelewu: „wadium w postępow. Sygn. EZ-240-4/2016.
- 19.5.1. Zaleca się dołączenie do oferty kserokopii dokumentu potwierdzającego dokonanie przelewu,
 - 19.5.2. Za skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu, Zamawiający uzna wadium, które znajdzie się na rachunku bankowym Zamawiającego przed upływem terminu składania ofert.
- 19.6. Zamawiający zwraca wadium wszystkim Wykonawcom niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej lub unieważnieniu postępowania, z wyjątkiem Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, z zastrzeżeniem przypadku określonego w art. 46 ust 4a ustawy Pzp.
- 19.7. Zamawiający zwraca wadium Wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza niezwłocznie po zawarciu umowy w sprawie zamówienia publicznego oraz wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy (o ile wymagane).

- 19.8. W przypadku gdy Wykonawca nie wskaże w ofercie nr rachunku bankowego na jaki należy zwrócić wadium, Zamawiający zwróci je na rachunek bankowy, z którego dokonano wpłaty wadium.
- 19.9. Zamawiający zwraca niezwłocznie wadium, na wniosek Wykonawcy, który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert.
- 19.10. Zamawiający żąda ponownego wniesienia wadium przez Wykonawcę, któremu zwrócono wadium na podstawie 46 ust. 1 ustawy Pzp, jeżeli w wyniku rozstrzygnięcia odwołania jego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza. Wykonawca wnosi wadium w terminie określonym przez Zamawiającego.
- 19.11. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, jeżeli:
- 19.11.1. Wykonawca, którego oferta została wybrana odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie, lub nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - 19.11.2. Nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
 - 19.11.3. Zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
 - 19.11.4. Jeżeli Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie nie złożył w wymaganym terminie dokumentów lub oświadczeń, o których mowa w art. 25 ust. 1. ustawy Pzp, pełnomocnictw, listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 ustawy Pzp, lub informacji o tym, że nie należy do grupy kapitałowej, lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 87 ust. 2 pkt. 3 ustawy Pzp, co powodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej.
- 19.12. Zasady wnoszenia wadium określone w niniejszym Rozdziale dotyczą również przedłużania ważności wadium oraz wnoszenia nowego wadium w przypadkach określonych w ustawie.
- 19.13. Zamawiający wykluczy z postępowania na podstawie art. 24 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp Wykonawców, którzy nie wniosą wadium w określonym terminie i prawidłowej formie lub złożą wadliwe wadium, w tym również na przedłużony okres związania ofertą lub w sytuacji, o której mowa w art. 46 ust. 3 ustawy Pzp.
- 19.14. Oryginały dokumentów wadialnych, o których mowa w pkt 19.4.2 – 19.4.5 SIWZ należy złożyć przed upływem terminu składania ofert w siedzibie Zamawiającego w Warszawie, Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy (PIG-PIB) ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa w Kancelarii Ogólnej (parter budynku). Kserokopie przedmiotowych dokumentów należy dołączyć do oferty.

20. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 20.1. Termin związania ofertą wynosi 30 dni. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 20.2. Zgodnie z art. 85 ust. 2 ustawy Pzp, Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

21. OPIS SPOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

- 21.1. Ofertę należy złożyć w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
- 21.2. Oferta musi zawierać co najmniej:

- 21.2.1. wypełniony formularz „Oferta”, który stanowi załącznik nr 3 do SIWZ;
- 21.2.2. wypełniony „Formularz cenowy”;
- 21.2.3. oświadczenia i dokumenty, o których mowa w pkt 10 i 11.3 SIWZ (w razie konieczności – także w pkt 12 SIWZ);
- 21.2.4. dokument pełnomocnictwa (jeśli dotyczy),
- 21.2.5. kopię dokumentu potwierdzającego wniesienie wadium;
- 21.2.6. Próbkę posilków wraz z aranżacją stołu.

Wymagania dotyczące próbek:

Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczenia:

- Salatkę z grillowanym kurczakiem i groszkiem cukrowym;
- Schabu z nadzieniem chrzanowo – jajecznym;
- Kanapki: z wędzonym lososiem i oliwkami oraz z serem camembert i prażonymi migdałami;
- Tarty gruszkowej.

po 4 porcje każdego dania.

1) Wykonawcom zostanie udostępniona sala do przygotowania i przedstawienia próbek posilków wraz z aranżacją stołu. Sala zostanie udostępniona Wykonawcom w siedzibie Zamawiającego przy ul. Rakowieckiej 4, bud. A w Sali Rühlego, która zostanie udostępniona wykonawcom w dniu otwarcia ofert. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw wraz z aranżacją stołu, od godz. 08:00 do godziny 10:00. (do terminu złożenia ofert).

2) Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posilku do upływu terminu składania ofert. Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół o wymiarach 70 cm x 140 cm x 70 cm (długość / szerokość / wysokość), na którym będzie mógł przedstawić próbki posilków oraz aranżację stołu. Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posilków nie może sugerować nazwy Wykonawcy.

3) Próbkę posilków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych.

4) Przed wejściem na salę konferencyjną Wykonawcy otrzymają koperty z numerami, które będą oznaczały numery próbek. Wykonawcy zobowiązani są umieścić w kopercie kartkę/wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją próbką posilków.

5) Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek posilków.

6) Komisja dokona oceny próbek posilków w dniu otwarcia ofert. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek. Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy Komisji, w dniu otwarcia ofert od godziny 13.00 do godziny 15.00.

7) Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Jakość i estetyka”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek. Niezłożenie próbki przez Wykonawcę spowoduje odrzucenie oferty przez Zamawiającego.

- 21.3. Oferta powinna być podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie, właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez odpowiednio umocowanego przedstawiciela Wykonawcy.

- 21.4. Ofertę należy sporządzić zgodnie z treścią SIWZ oraz treścią zawartą w formularzach stanowiących załączniki do SIWZ.
- 21.5. Wykonawca może złożyć ofertę na własnych formularzach, jednakże ich treść musi być zgodna z treścią formularzy załączonych do SIWZ.
- 21.6. Oferta musi być napisana w języku polskim, pismem czytelnym.
- 21.7. Wszystkie zapisane strony oferty, za wyjątkiem oryginału dokumentu, który nie jest wystawiony przez Wykonawcę, a stanowi część składową oferty, powinny być opatrzone podpisem wraz z pieczętą osoby lub osób uprawnionych do występowania w obrocie prawnym w imieniu Wykonawcy, bądź przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy (w tym przypadku upoważnienie do podpisywania dokumentów musi być dołączone do oferty).
- 21.8. Wszystkie strony oferty muszą być spięte w sposób uniemożliwiający dekompletację oferty, ponumerowane kolejnymi numerami. Dopuszcza się własną numerację dokumentów ofertowych pod warunkiem zachowania ciągłości numeracji stron.
- 21.9. Wszelkie poprawki lub zmiany w tekście oferty powinny być naniesione czytelnie oraz opatrzone podpisem wraz z pieczętą osoby uprawnionej i dodatkowo opatrzone datą dokonania poprawki.
- 21.10. Złożenie oferty zawierającej rozwiązania alternatywne spowoduje odrzucenie oferty.
- 21.11. Każdy Wykonawca może złożyć w niniejszym postępowaniu tylko jedną ofertę. Za równoznaczne ze złożeniem więcej niż jednej oferty przez tego samego Wykonawcę, zostanie uznana sytuacja, w której ten sam podmiot występuje w dwóch lub więcej ofertach składanych wspólnie lub jest samodzielnym Wykonawcą, a jednocześnie jest uczestnikiem oferty wspólnej.
- 21.12. Zastrzeżeniu podlegają tylko te dokumenty wchodzące w skład oferty, które zawierają tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (tj. Dz. U. z 2003 r. Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.). Wykonawca powinien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec nie później niż w terminie składania ofert, które informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa nie mogą być udostępniane oraz wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

Informacje te powinny być umieszczone w osobnym wewnętrznym opakowaniu, trwale ze sobą połączone i ponumerowane oraz oznaczone klauzulą: „NIE UDOSTĘPNIĄĆ – INFORMACJE STANOWIĄ TAJEMNICĘ PRZEDSIĘBIORSTWA W ROZUMIENIU ART. 11 UST. 4 USTAWY O ZWALCZANIU NIEUCZCIWEJ KONKURENCJI”.

Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 86 ust 4 ustawy.

22. ZALECENIA DOTYCZĄCE OPAKOWANIA I OZNAKOWANIA OFERT

- 22.1. Oferty składane są w jednym egzemplarzu, w nieprzejrzystej i zamkniętej kopercie lub opakowaniu.
- 22.2. Koperta powinna być zaadresowana na adres:

Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy (PIG-PIB)

ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa

oraz powinna być opisana następująco:

Oferta na: **Usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB**

(Sygn. Postępowania: EZ-240-4/2016).

Nie otwierać przed godziną 10:15 dnia **20.01.2016** roku.

22.3. Konsekwencje złożenia oferty niezgodnie z ww. opisem ponosi Wykonawca.

23. TERMIN I MIEJSCE SKŁADANIA OFERT

23.1. Oferty należy składać na adres:

Państwowy Instytut Geologiczny – Państwowy Instytut Badawczy (PIG-PIB)

ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa

Kancelaria Ogólna (parter budynku, pok. 1)

23.2. **Termin składania ofert upływa 20.01.2016 r. o godz. 10:00**

23.3. Oferty nadesłane pocztą będą zakwalifikowane do postępowania przetargowego pod warunkiem ich dostarczenia przez pocztę do terminu określonego w pkt 23.2 SIWZ. Decyduje data i godzina wpływu do Kancelarii Ogólnej PIG-PIB.

23.4. Zamawiający niezwłocznie zwraca ofertę złożoną po terminie.

24. OTWARCIE OFERT

24.1. Otwarcie złożonych ofert nastąpi w dniu **20.01.2016 r. o godz. 10:15**, w siedzibie Zamawiającego w bud A, pok. nr 231.

24.2. Otwarcie ofert jest jawne.

24.3. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

24.4. Po otwarciu każdej z ofert, do wiadomości zebranych, zostaną podane dane zgodnie z art. 86 ust. 4 ustawy Pzp.

24.5. Zamawiający na wniosek Wykonawcy nieobecnego na otwarciu ofert przekaze informacje, o których mowa w pkt. 24.3 i 24.4 SIWZ.

25. ZMIANA I WYCOFANIE OFERTY

25.1. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert ma prawo:

25.1.1. wycofać ofertę poprzez złożenie pisemnego powiadomienia z napisem na kopercie „WYCOFANIE”;

25.1.2. zmienić ofertę - powiadomienie o wprowadzeniu zmian musi być złożone wg takich samych zasad jak składana oferta, odpowiednio oznakowane z dopiskiem „ZMIANA”.

26. OPIS SPOSOBU OBLICZANIA CENY OFERTY

26.1. W celu oceny i porównania ofert, Wykonawca w formularzu "Oferta" (stanowiącym załącznik nr 3 do SIWZ) poda cenę zgodnie z zapisami „Formularza cenowego” (stanowiącym załącznik nr 3.1. do SIWZ).

26.2. Cenę oferty stanowi „Razem” cena brutto dla 1 osoby z obsługą serwowaną i w formie bufetowej przy spotkaniach powyżej 25 osób.

26.3. Wyliczoną **cenę oferty brutto** Wykonawca przeniesie do Załącznika nr 1 Formularz oferty.

26.4. Cena w formularzu „Oferta” musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

- 26.5. 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.
- 26.6. Wynagrodzenie Wykonawcy określone będzie każdorazowo w zamówieniu szczegółowym, zgodnie z cenami określonymi w Formularzu cenowym.
- 26.7. Wszystkie ceny jednostkowe określone przez wykonawcę w Formularzu cenowym zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.
- 26.8. W przypadku wystąpienia omyłki rachunkowej Zamawiający uzna cenę jednostkową za prawidłową i dokona właściwego obliczenia z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek.
- 26.9. Wszystkie ceny będą określone w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, a wszystkie płatności będą realizowane w złotych polskich, zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 26.10. Jeżeli Zamawiającemu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
- 26.11. Zamawiający zwraca się o udzielenie wyjaśnień jeżeli cena oferty wydaje się rażąco niska w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzi wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, w szczególności jest niższa o 30% od wartości zamówienia lub średniej arytmetycznej cen wszystkich złożonych ofert.
- 26.12. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

27. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA KRYTERIÓW

- 27.1. Ocenie zostaną poddane oferty nie podlegające odrzuceniu.
- 27.2. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty, Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami i ich znaczeniem:

Numer Kryterium	Nazwa kryterium	Waga podana w punktach
1	Cena (C)	55
2	Jakość i estetyka (J)	45

- 27.3. Liczba punktów przyznana poszczególnym ofertom zostanie obliczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku albo z dokładnością wystarczającą do wykazania zróżnicowania ofert niepodlegających odrzuceniu.

27.4. Sposób obliczenia wartości punktowej (W):

27.4.1. W kryterium **Cena (C) Zestaw 1**

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 20 \text{ pkt}$$

27.4.2. W kryterium **Cena (C) suma Zestawy: 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10**

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 20 \text{ pkt}$$

27.4.3. W kryterium **Cena (C) Zestaw 11**

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 3 \text{ pkt}$$

27.4.4. W kryterium **Cena (C) Zestaw 12**

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 3 \text{ pkt}$$

27.4.5. W kryterium **Cena (C) suma Zestawy: 13, 14**

$$C = \frac{\text{najniższa cena}}{\text{cena oferty badanej}} \times 9 \text{ pkt}$$

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium (pkt 27.4.1. – 27.4.5) wynosi 55 pkt.

27.4.6. W kryterium **Jakość i estetyka (J)**:

W kryterium „**Jakość i estetyka**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych w tym:

- a) **za smak posiłku**, który będzie oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 niesmaczny/ produkty niskiej jakości/ nieświeży: 0-1 pkt
 przeciętny/słaby: 2-5 pkt
 smaczny: 6-12 pkt
 bardzo smaczny: 13-20 pkt
- b) **za wygląd zewnętrzny posiłku** (prezentacja oraz estetyka wyglądu potraw) - ogólny wygląd wszystkich potraw, wrażenie wizualne i estetyczne), różnorodność aranżacji, sposób podania, łatwość w degustacji - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:
 niekorzystne wrażenie/przeciętne wrażenie: 0-5 pkt
 dobre wrażenie: 6-10 pkt
 bardzo dobre wrażenie: 11-15 pkt
- c) **za wygląd stołu (prezentacja stołu)** – ogólny wygląd stołu, estetyka i dbałość o szczegóły (np. równe/ergonomiczne ułożenie zastawy stołowej, łatwość dostępu do posiłku), dodatkowe elementy/dodatki/dekoracja - oceniany indywidualnie przez każdego członka Komisji w skali:

niekorzystne wrażenie/przeciętne wrażenie: 0-5 pkt
dobre wrażenie/bardzo dobre wrażenie: 6- 10 pkt.

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 45 pkt.

- 27.5. Za ofertę najkorzystniejszą w danej części uznana zostanie oferta, która będzie przedstawiała najkorzystniejszy bilans kryteriów wymienionych powyżej (otrzyma najwyższą liczbę przyznanych punktów), pozostałe oferty zostaną sklasyfikowane zgodnie z ilością uzyskanych punktów.
- 27.6. Wybór najkorzystniejszej oferty, będzie dokonany na podstawie uzyskanej liczby punktów w oparciu o kryteria oceny ofert, wyliczonych wg poniższego wzoru:

$$W=C+J$$

Gdzie:

W - suma liczby punktów uzyskanych w kryterium „Cena” i „Jakość i estetyka”

C- liczba punktów uzyskanych w kryterium „Cena”

J- liczba punktów uzyskanych w kryterium „Jakość i estetyka”

28. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 28.1. W przypadku, gdy jako najkorzystniejsza zostanie uznana oferta złożona przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, przed podpisaniem umowy Wykonawcy ci mogą zostać zobowiązani do przedłożenia Zamawiającemu umowy regulującej ich współpracę.
- 28.2. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza zobowiązany będzie, najpóźniej w dniu zawarcia umowy, do przedłożenia stosownych dokumentów – ważnej polisy wraz dowodami opłacenia tj. polisy ubezpieczeniowej 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.
- 28.3. Zamawiający poinformuje Wykonawcę, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, o miejscu i terminie zawarcia umowy.

29. WARUNKI UMOWY O WYKONANIE ZAMÓWIENIA

- 29.1. Ogólne i szczegółowe warunki umowy, które uwzględnione będą w przyszłej umowie z wybranym w wyniku niniejszego postępowania Wykonawcą zamieszczone są w Istotnych postanowieniach umowy – Załącznik nr 2.1 – 2.2 do SIWZ.
- 29.2. Wszelkie pytania i wątpliwości dotyczące Istotnych postanowień umowy, będą rozpatrywane jak dla całej SIWZ, zgodnie z art. 38 ustawy Pzp.
- 29.3. Przewidywane zmiany umowy i warunki ich wprowadzenia zostały określone w Istotnych postanowieniach umowy.

30. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁYGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 30.1. Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez

Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w Dziale VI ustawy Pzp (art. 179 – art. 198 a-g).

- 30.2. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo elektronicznej opatrzonej bezpiecznym podpisem elektronicznym weryfikowanym za pomocą ważnego kwalifikowanego certyfikatu.
- 30.3. Odwołujący przesyła kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
- 30.4. Odwołanie wnosi się w terminach określonych w ustawie Pzp w art. 182 ustawy Pzp.

31. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 31.1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SIWZ zastosowanie mają przepisy ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2013 r. poz. 907 z późn. zm.).
- 31.2. Wszelkie koszty związane z przygotowaniem oferty i udziałem w postępowaniu ponosi Wykonawca.
- 31.3. Wszystkie załączniki do niniejszej SIWZ stanowią jej integralną część.

32. ZAŁĄCZNIKI:

- 32.1. Załącznik nr 1 do SIWZ – Opis przedmiotu zamówienia;
- 32.2. Załącznik nr 2 do SIWZ – Istotne postanowienia umowy;
- 32.3. Załącznik nr 3 do SIWZ – Formularz „Oferta”;
- 32.4. Załącznik nr 3.1. do SIWZ – „Formularz cenowy”;
- 32.5. Załącznik nr 4 do SIWZ – Oświadczenie z art. 22 ustawy Pzp;
- 32.6. Załącznik nr 5 do SIWZ – Oświadczenie z art. 24 ust. 1 ustawy Pzp;
- 32.7. Załączniki nr 6 do SIWZ – Wykaz „Doświadczenie”;
- 32.8. Załącznik nr 7 do SIWZ - Oświadczenie z art. 24 ust. 2 pkt.5 ustawy Pzp.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

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.

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 zostaną 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) Zamawiający wymaga nakrycia i dekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, bielizny stołowej – obrusy, nakładki satynowe, sktertingi 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 we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka nakryć będą ustalane przy zamówieniach szczegółowych.
 - 3) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Kawa oraz herbata – w jednorazowych opakowaniach.
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 wymaga przy każdorazowym zamówieniu dostarczenia do siedziby Zamawiającego odpowiedniej ilości stołów/ stolików koktajlowych i/ lub krzeseł/ lub wyposażenia plenerowego – piknik.
5. Zamawiający informuje, iż przewiduje w ramach zamówienia zorganizowanie ok. 50 spotkań typu lunch dla ok. 25 osób oraz w różnych terminach przerwy kawowe, kanapki. Z reguły spotkania okolicznościowe typu wigilia i wielkanoc odbywają się 2x 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 ok. 500 osób.
6. Poniżej Zamawiający przedstawia Listę dań i dodatków - szczegółowe zestawienie pozycji do dokonania wyceny w Formularzu cenowym.

ZESTAWY:

Zestaw 1

Kanapki dekoracyjne / Tartinki – cena za 1 sztukę (wraz z kosztami transportu i zastawą)

Zestaw 2 – Przerwa Kawowa

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

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Ciastka kruche, mix ciast domowych

Zestaw 3 – Lunch 1

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Salaty i salatk:

Salatka bałkańska z oliwkami i serem feta, podawana z lekkim sosem winegret

Salatka wenecka z grillowanym kurczakiem i groszkiem cukrowym

Przekąski zimne:

Płatki marynowanego kurczaka w dresingu sojowo musztardowym

Pieczona , marynowana papryka serwowana z płatkami gęsi, owocami karczocha i oliwkami kalamata

Wędzony łosoś ze świeżą kolendrą w razowej otoczce

Dania gorące

Aksamitny krem z pomidorów plato z pieczoną papryką serwowany z grzankami

Saltimbocca z polędwiczki wieprzowej z prosciutto i szalwią, opiekane ziemniaki, warzywa sezonowe

Okoń w sosie śmietanowym z kaparami i ogórkiem kiszonym, ryż z soczewicą, bukiet warzyw gotowanych na parze

Deser

Mus jogurtowy z musli pełnoziarnistym i świeżymi owocami

Zestaw 4 – Lunch 2

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Przekąski zimne

Francuskie koreczki z ciasta naleśnikowego z szynka westfalską i mozzarellą, serwowane ze świeżą rukolą

Mini kisz z brokułami i kurczakiem

Spring rolls z marynowanych szparagów ze świeżą rukolą i ciastem ryżowym

Matias marynowany w wiśniówce z dodatkiem słodkiej czerwonej cebulki

Salaty i salatk:

Świeży szpinak z chipsami bekonowymi i pomidorkami cherry

Roszonka z wędzonym łosiem, z dodatkiem czarnego sezamu i czuszki

Dania gorące

Wołowina pieczona z panchettą, serwowana ze smażonymi borowikami i zielonymi oliwkami, gnocchi, warzywa blanszowane

Udziec z indyka z kaparami w słodkich pomidorach z dodatkiem wędzonej papryki, podawany na sałatce z grochu i szalwii, kopytka, surówka wiosenna

Karmazyn smażony w kukurydzy z salsą paprykową

Deser

Mus jogurtowy z musli pełnoziarnistym i świeżymi owocami

Zestaw 5 – Lunch 3

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Przekąski zimne

Świeży szpinak z grillowanymi pomidorkami cherry i paskami cukinii

Tacos z kaczka i guacamole podawane z salsą fresco

Polędwiczka wieprzowa z fritatą ziołową, cebulkami cipollini i balsamicznym sosem kawowym

Ceviche z morskich ryb i owoców morza z chipsami tortilli

Dania gorące

Filet z dorsza w bazyliowym pesto, polenta, pieczone warzywa z masłem ziołowym i świeżą kolendrą

Polędwiczki wieprzowe z kurkami w sosie śmietanowym, mini pyzy, biała kapusta z warzywami

Deser

Świeże owoce

(melon galia, melon miodowy, winogrona ciemne i jasne, ananas, arbuz)

Zestaw 6 – Lunch 4

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Salaty i salátky

Mix świeżych salat z granatem i avocado, podawany z owocami goji i miodowym sosem winegret
Rukolla z serem feta i płatkami marynowanej gęsi, serwowana z dresingiem malinowym i kielkami buraka

Dania gorące

Polędwiczki wieprzowe ze szpinakiem zapiekane w cieście francuskim, czerwona soczewica, warzywa grillowane

Pierś z kurczaka w sosie wiśniowym, opiekane ziemniaczki, surówka z bobu i pomidorów z dodatkiem czerwonej cebulki

Filet z sandacza na makaronie z cukinii, z grillowanymi pomidorkami cherry, warzywa sezonowe

Deser

Babeczki koktajlowe z masą waniliową i owocami

Tiramisu z likierem kawowym i biszkoptami

Zestaw 7 – Lunch 5

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Salaty i salátky

Salatka makaronowa z grillowanym kurczakiem i warzywami, podawana z bazyliowym pesto i miazdżonymi pistacjami

Mix świeżych salat z lososiem wędzonym na zimno, serwowany z zielonymi oliwkami, kaparami i zielonym groszkiem

Dania gorące

Wieprzowina duszona w mleku z serkiem mascarpone i sercami karczochów, lódeczki ziemniaczane z ziołami, warzywa duszone w mleku kokosowym

Castellane z grzybami leśnymi w sosie gorgonzola,

Pieczona wołowina z miodem akacjowym i ziołami, podawana z grillowanymi warzywami i ryżem jaśminowym

Sandacz z rukolą marynowany w pieprzu cytrynowym, kasza kuskus z warzywami

Deser

Tarta gruszkowa z kremem migdałowym

Salatka owocowa z lekkim mussem malinowym i płatkami białej czekolady

Zestaw 8 – Lunch 6 Śniadanie

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Kanapki dekoracyjne – trzy sztuki na osobę

- Z wędzonym lososiem i oliwkami
- Z serem camembert i prażonymi migdałami
- Z serem mozzarella i świeżą rukolą
- Z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami
- Z salami pepperoni
- Z jajkiem przepiórczym

Z płatkami marynowanej kaczki i radicchio

Deska serów twardych i dojrzewających podawana ze świeżymi i suszonymi owocami

Dżem, powidła owocowe, miód

Dodatki: bułeczki koktajlowe (z makiem, z pestkami słonecznika, grahamki), masło

Danie gorące – do wyboru jedna z poniższych propozycji

- Parówki w cieście zapiekane szpinakiem i serem mozzarella
- Naleśniczki czekoladowe z serkiem mascarpone i wiórkami kokosowymi, podawane z mussem mango i świeżymi owocami
- Jajka sadzone na grzance z bekonem i pasta avocado
- Opiekane pierożki z ciasta razowego z farszem warzywnym
- Pierożki włoskie faszerowane mięsem i pomidorami z dodatkiem aromatycznych ziół
- Naleśniki z kurczakiem i warzywami, podawane z dipem czosnkowym i salatka z pomidorów

Zestaw 9 – Kolacja

Napoje zimne: woda (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Przekąski zimne

Matias marynowany w wiśniówce z dodatkiem słodkiej czerwonej cebulki

Tacos z kaczką i guacamole podawane z salsą fresco

Fileciki z kurczaka w ryżowej otoczce z świeżym ananasem i sosem teriyaki

Łódyczki z cykori faszerowane twarożkiem z karmelizowanymi orzechami i suszoną żurawiną

Zupa – do wyboru jedna pozycja z poniższej propozycji

Żurek po staropolsku

Gulaszowa z warzywami

Meksykańska z czerwona fasolą i kukurydzą

Grochowa z bekonem i kielbasą

Minestrone z kurczakiem

Toskańska zupa rybna

Borowikowa z łazankami

Fasolowa z makaronem po wenecku

Z cukinii i pomidorów pelati

Krem z dyni z orzeszkami pinii

Krem brokułowy podawany z groszkiem ptysiowym i migdałami

Dania gorące – do wyboru jeden z poniższych zestawów

Dorsz pieczony w ziołach z trawą cytrynową, bataty, szparag gotowane na parze

Zrazy wołowe zawijane z bekonem i cebulką, kasza pęczak, warzywa sezonowe

Rolada z łososia ze szpinakiem, ryż jaśminowy, warzywa gotowane na parze z masłem ziołowym

Kaczka pieczona w miodzie z pomarańczami, podawana jabłkami i opiekany ziemniakami

Okoń w sosie limonkowym z szalwią i rozmarynem, ryż z czerwona soczewica, mix салат z lekkim sosem balsamicznym

Polędwiczki wieprzowe z kurkami w sosie ziołowym, mini pyzy, buraczki

Deser

Fontanna czekoladowa

Babeczki koktajlowe z masą waniliową i owocami

Tiramisu z likierem kawowym i biszkoptami

Mus jogurtowy z musli pełnoziarnistym i świeżymi owocami,

Serek mascarpone z mussem cytrynowym i karmelem

Zestaw 10 – Przerwa na Radę Naukową

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

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Ciastka kruche, ciasteczka bankietowe

Kanapki dekoracyjne – pięć sztuk na osobę

Z wędzonym łososiem i oliwkami

Z serem camembert i prażonymi migdałami

Z serem mozzarella i świeżą rukolą

Z szynką parmeńską i suszonymi pomidorami

Z salami pepperoni

Z jajkiem przepiórczym i czarnym kawiozem

Z płatkami marynowanej kaczki i radicchio

Zestaw 11 – Wigilia

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

Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna

Kompot z suszu (w trakcie poczęstunku serwowany bez ograniczeń)

Przekąski zimne (możliwość wyboru czterech pozycji)

Karp po żydowsku z rodzynekami i migdałami,

Ryba po grecku,

Śledź w trzech smakach (oliwie, śmietanie, pikantnym sosie pomidorowym)

Sandacz specjal podawany z sosem tatarskim,
Łosoś w galarecie,
Tradycyjna sałatka jarzynowa,
Rolmopsy po kaszubsku,
Deska serów twardych i dojrzewających.
Deser
Mix ciast świątecznych (makowiec, sernik krakowski, keks, piernik)

Zestaw 12 - Wielkanoc

Napoje zimne: woda, soki (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)
Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna
Przekąski zimne
Półmiski z faszerowanymi jajkami wielkanocnymi (jaja z pastami pikantnymi, jaja z farszem grzybowym, jaja z rokopem i koperkiem, jaja bez dodatków – na życzenie klienta),
Śledź w pomidorach z cebulką i oliwą
Sałatka jarzynowa,
Półmiski mięs i pasztetów polskich z dodatkami (żurawina, sos cumberland),
Schab z nadzieniem chrzanowo – jajecznym.
Dania gorące
Żur z jajkiem i kielbasą,
Zapiekane jajka (podawane w skorupkach).
Deser
Mix ciast świątecznych (makowiec, mazurki, babki)

Zestaw 13 - Barbórka

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego przy stolikach koktajlowych.
Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)
Napoje zimne: woda niegazowana oraz gazowana, soki
Napoje gorące : kawa, herbata, dodatki – mleko, cukier, cytryna
Piwo(1l na osobę) typu Pilzner Urquell lub równoważne.
Za produkt równoważny zostanie uznane piwo o nw. składzie i parametrach:
- woda, słód jęczmienny, chmiel, wyciąg z szyszek chmielowych,
- metoda warzenia: tradycyjna
- pasteryzacja: tak
- gatunek piwa: piwo jasne pils
- zawartość alkoholu: 4,4% obj.
- ekstrakt: 11,8% wag.
lub
- woda, słód pszeniczny, słód jęczmienny, chmiel, aromat naturalny, kolendra
- metoda warzenia: tradycyjna
- pasteryzacja: tak
- gatunek piwa: piwo pszeniczne
- zawartość alkoholu: 4,9% obj.
- ekstrakt: 11,6% wag.

Przekąski zimne:
Półmisek wędlin polskich
- 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,
 Dodatki: pikle, ćwikła, chrzan, ogórek kiszony, pieczywo, masło
 Dania gorące:
 Bigos, pieczywo
 Ciastka kruche, mix ciast domowych

Zestaw 14 - Piknik

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

Napoje zimne (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

- woda gazowana oraz niegazowana, soki

Napoje gorące (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń)

- kawa, herbata, dodatki (mleko, cukier, cytryna)

Piwo(1l na osobę) typu Pilsner Urquell lub równoważne.

Za produkt równoważny zostanie uznane piwo o nw. składzie i parametrach:

- woda, słód jęczmienny, chmiel, wyciąg z szyszek chmielowych,
 - metoda warzenia: tradycyjna
 - pasteryzacja: tak
 - gatunek piwa: piwo jasne pils
 - zawartość alkoholu: 4,4% obj.
 - ekstrakt: 11,8% wag.
- lub
- woda, słód pszeniczny, słód jęczmienny, chmiel, aromat naturalny, kolendra
 - metoda warzenia: tradycyjna
 - pasteryzacja: tak
 - gatunek piwa: piwo pszeniczne
 - zawartość alkoholu: 4,9% obj.
 - ekstrakt: 11,6% wag.

Salatki:

Rukolla z marynowana gruszka i parmezanem,

Mix salat z karmelizowanymi orzechami włoskimi i pestkami słonecznika,

Salatka grecka z serem feta i oliwkami.

Dania grillowe:

Karkówka marynowana w ziołach,

Filet z kurczaka marynowany w miodzie,

Kielbaska,

Szaszłyki warzywne.

Surówki i dodatki:

Moda kapusta,

Salatka ziemniaczana,

Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym,

Sos lutenica, sos czosnkowy,

Ketchup, musztarda,

Pieczywo.

Żur Polski czysty.

Smalec

Wózek z hot dogami
Kebab z mięsa drobiowego z tortillą i sosami orientalnymi.
Deser:
Lody
Mix ciast domowych

Kalkulacja winna zawierać wszelkie koszty związane z organizacją poczęstunku (transport, obsługa kelnerska, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawa, obrusy, nakładki itd., dekoracje okolicznościowe oraz dekoracje z żywych kwiatów). Zamawiający zastrzega sobie możliwość doboru zastawy gastronomicznej w zależności do typu danego spotkania, w szczególności: sztućców, szklanek, kieliszków, zastawy porcelanowej lub porcelitowej.

Zamawiający wymaga przedstawienia próbek nw. produktów:

Salatka z grillowanym kurczakiem i groszkiem cukrowym

Schab z nadzieniem chrzanowo – jajecznym.

Kanapki: z wędzonym łososiem i oliwkami oraz z serem camembert i prażonymi migdałami

Tarta gruszkowa

Szczegółowe zasady dotyczące próbek zostały określone w pkt 21.2.6 SIWZ.

Istotne postanowienia Umowy

Umowa nr

zawarta w dniu pomiędzy:

Państwowym Instytutem Geologicznym - Państwowym Instytutem Badawczym z siedzibą w Warszawie przy. ul. Rakowieckiej 4, 00-975 Warszawa, zarejestrowanym przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000122099, REGON 000332133, NIP 525-000-80-40, który reprezentuje:

-
-

zwanym dalej **ZAMAWIAJĄCYM**,

a

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

-

zwanym dalej **WYKONAWCĄ**

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty w trybie przetargu nieograniczonego (EZ-240-4/2016), zgodnie z ustawą z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), została zawarta umowa o następującej treści:

§ 1. Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie przez Wykonawcę usług cateringowych na terenie siedziby Zamawiającego przy ulicy Rakowieckiej 4 w Warszawie.
2. Usługi cateringowe będą zlecane przez Zamawiającego w formie zleceń szczegółowych, których przedmiot określony zostanie zgodnie z załącznikami do niniejszej umowy, wymienionymi w ust. 3 poniżej.
3. Szczegółowy zakres usługi określają **Załącznik Nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia 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 dnia zawarcia umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 01.02.2016r do 31.01.2017 r. lub do wyczerpania kwoty maksymalnej przeznaczonej na realizację umowy określonej w § 6 ust. 1.
2. Zlecenia szczegółowe dla spotkań poniżej 150 osób przekazywane będą Wykonawcy najpóźniej na 2 dni robocze przed planowanym terminem świadczenia usługi.
3. Zlecenia szczegółowe dotyczące imprez powyżej 150 osób przekazywane i uzgadniane będą na 7 dni roboczych przed planowanym terminem świadczenia usługi.
4. Za dni robocze uznaje się dni od poniedziałku do piątku.

§ 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 sztuców 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., oraz wewnętrznych przepisów Państwowego Instytutu Geologicznego - PIB.
 - 6) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadów technologicznych w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach.
3. Wszystkie koszty niezbędne do przygotowania i wykonania przedmiotu umowy ponosi Wykonawca.

§ 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 (a w przypadku jej braku innego dokumentu) – 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. Kopia polisy stanowi załącznik nr 3 do niniejszej umowy.

§ 5. Sposób realizacji umowy

1. Usługi cateringowe będą każdorazowo zlecane w formie zleceń szczegółowych w których zostaną określone: termin świadczenia usługi, liczba 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 oraz pocztą elektroniczną bądź faksem.

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. – tel.: (+4822)..... wew..... fax.: 0-22 e-mail..... @pgi.gov.pl
6. Zamawiający ma prawo kontroli stanu przygotowania każdorazowej usługi będącej przedmiotem niniejszej umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji.
7. Potwierdzenie wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń będzie stanowiło podstawę do wystawienia faktury VAT.

§ 6. Wynagrodzenie

1. Maksymalna wartość umowy brutto wynosi..... słownie:.....
2. 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**. Zlecenia będą udzielane do wyczerpania kwoty, jaką Zamawiający przeznaczył na realizację zamówienia (ust. 1).
3. Ceny jednostkowe ustalone w Formularzu cenowym mają charakter wynagrodzenia ryczałtowego, które obejmuje koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
4. 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.
5. Wykonawca uprawniony jest do wystawienia faktur VAT z tytułu prawidłowo wykonanego zlecenia po pisemnym potwierdzeniu wykonania zlecenia szczegółowego bez zastrzeżeń.
6. 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 30 % 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 50% 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 60 % 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. Zmiany Umowy

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia istotnych zmiany postanowień Umowy, w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy w przypadku:
 - a) wprowadzenia zmiany stawki podatku VAT lub innych zobowiązań publicznoprawnych,

- b) zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa w zakresie mającym wpływ na realizację Umowy;
- 2. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 9. Postanowienia końcowe

- 1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.
- 2. Strony zobowiązują się do informowania o każdej zmianie swego adresu lub siedziby.
- 3. W razie nie dopełnienia obowiązku, o którym mowa w ust. 2 Strony wyrażają zgodę na wysyłanie wszelkich pism na adresy ostatnio przez nich podane, ze skutkiem doręczenia.
- 4. Ewentualne spory wynikłe w związku z realizacją postanowień niniejszej Umowy, w razie braku porozumienia stron, będą podlegać rozstrzygnięciu przez sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
- 5. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy Prawa zamówień publicznych i Kodeksu Cywilnego.
- 6. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie.
- 7. Niniejszą umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla każdej ze stron.

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY

Dane Wykonawcy / Wykonawców występujących wspólnie	
Adres Wykonawcy: kod, miejscowość ulica, nr lokalu	
Nr telefonu:	
Nr faksu:	
E-mail:	
REGON:	
NIP:	

**Państwowy Instytut Geologiczny –
Państwowy Instytut Badawczy
(PIG-PIB)
00-975 Warszawa, ul. Rakowiecka 4**

O F E R T A

Nawiązując do ogłoszenia o przetargu nieograniczonym sygn. EZ-240-4/2016 na:

Usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

My niżej podpisani działając w imieniu i na rzecz:

.....

*(nazwa (firma) dokładny adres Wykonawcy/ Wykonawców)
(w przypadku składania oferty przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia należy podać nazwy(firmy) i adresy wszystkich tych Wykonawców)*

I. Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia określonego w załączniku nr 1 do SIWZ, za cenę*:

Cena bruttoPLN

(słownie brutto:).

** Cenę oferty stanowi „Razem” cena brutto dla 1 osoby z obsługą serwowaną i w formie bufetowej przy spotkaniach powyżej 25 osób.*

** W przypadku, gdy wybór oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego podatku zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług Wykonawca określi ceny netto. Stosowne oświadczenie, zgodnie z pkt 26.6 SIWZ Wykonawca jest zobowiązany dołączyć do oferty.*

II. Termin realizacji zamówienia: od dnia podpisania umowy, lecz nie wcześniej niż od dnia 01.02.2016r do 31.01.2017 r. lub do wyczerpania kwoty maksymalnej przeznaczonej na realizację umowy.

III. Adres zaplecza w którym przygotowywane będą zamawiane posiłki:

.....

(miasto, kod pocztowy, ulica)

IV. Oświadczamy, że:

1. Zapoznaliśmy się z treścią SIWZ (a w szczególności z opisem przedmiotu zamówienia i z postanowieniami umowy, oraz *ze zmianami oraz wyjaśnieniami treści SIWZ) i wykonamy

zamówienie na warunkach i zasadach w nich określonych przez Zamawiającego, oświadczamy iż oferowany przez nas przedmiot zamówienia spełnia wymogi określone w opisie przedmiotu zamówienia w załączniku nr 1 do SIWZ.

2. Otrzymaliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty. Akceptujemy wskazany w SIWZ termin związania ofertą, w razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach zawartych w SIWZ w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Zamówienie wykonamy samodzielnie*/
Część zamówienia (określić zakres przewidywany do powierzenia podwykonawcom)-
zamierzamy powierzyć podwykonawcom*.
4. Wadium w kwociezłotych (słownie: złotych) zostało wniesione w dniu w formie

Wskazujemy adres lub nr konta, na które należy zwrócić wadium**:

.....
(wypełnia Wykonawca, który wniósł wadium w formie pieniądza)

Jesteśmy świadomi, że jeżeli:

- odmówimy podpisania umowy na warunkach określonych w ofercie,
- zawarcie umowy stanie się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,
- nie wniesiemy wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy,
- wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 46 ust. 4a ustawy Pzp,

to wniesione przez nas wadium wraz z odsetkami zatrzyma Zamawiający.

Świadom (-i) odpowiedzialności karnej oświadczam (-y), że załączone do oferty dokumenty opisują stan prawny i faktyczny aktualny na dzień złożenia niniejszej oferty (art. 297 k.k.).

5. Wszelką korespondencję dotyczącą niniejszego zamówienia należy kierować na:

Imię i nazwisko	
Instytucja	
Adres	
Nr faks	
Nr telefonu	
Adres e-mail	

6. Dokumenty zawarte na stronach oddo zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być ujawniane pozostałym uczestnikom postępowania (wypełnić jeśli dotyczy)

Uwaga! W przypadku gdy Wykonawca zastrzegł, że informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa nie mogą być udostępniane, musi wykazać w terminie nie późniejszym niż termin składania ofert, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

7. Na kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty. Załącznikami do niniejszej oferty, stanowiącymi jej integralną część są:
 - 1)
 - 2)
 - 3)
 - 4)
 - 5)

**odpowiednio skreślić albo wypełnić*

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającej (ych) pełnomocnictwo	Podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(ych)	Miejscowość i data

Formularz cenowy

Poniżej podane ceny jednostkowe, obejmują wszystkie koszty wynikające ze zobowiązań Wykonawcy, o których mowa w Opisie przedmiotu zamówienia i istotnych postanowieniach umowy tj. transport do siedziby zamawiającego, obsługę kelnerską, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawę, obrusy, nakładki itd., dekoracje okolicznościowe oraz dekoracje z żywych kwiatów.

Lp.	ZESTAWY	cena dla 1 osoby przy spotkaniu do 25 osób (zł brutto) Kolumny nie podlegają wyliczeniu ceny oferty		cena dla 1 osoby przy spotkaniu powyżej 25 osób (zł brutto) Kolumny których ceny stanowią podstawę obliczenia ceny oferty		cena brutto (zł) kol. 5+6
		z obsługą, serwowane	w formie bufetowej	z obsługą, serwowane	w formie bufetowej	
1	2	3	4	5	6	7
1	zestaw 1 - kanapki dekoracyjne/ tartinki cena za 1 szt. (wraz z kosztami transportu i zastawą)					
2	zestaw 2 - przerwa kawowa					
3	zestaw 3 - lunch 1					
4	zestaw 4 - lunch 2					
5	zestaw 5 - lunch 3					
6	zestaw 6 - lunch 4					

7	zestaw 7 - lunch 5					
8	zestaw 8 - lunch 6 Śniadanie					
9	zestaw 9 - kolacja					
10	zestaw 10 – Przerwa na Radę Naukową					
11	zestaw 11 – Wigilia					
12	zestaw 12 – Wielkanoc					
13	zestaw 13 – Barbórka					
14	zestaw 14 – Piknik					
15	Razem cena dla 1 osoby z obsługą serwowaną i w formie bufetowej przy spotkaniach powyżej 25 osób (Σ poz. 1-14)					*

* Cenę Razem (Σ poz. 1-14) należy przenieść do Formularza „Oferta”

Wszystkie ceny jednostkowe określone przez Wykonawcę w Formularzu cenowym zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.

....., dnia

.....

Podpis Wykonawcy lub upoważnionego
przedstawiciela Wykonawcy

**OŚWIADCZENIE WYKONAWCY
O SPEŁNIANIU WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

My, niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

.....

(nazwa /firma/ i adres Wykonawcy/ wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

niniejszym oświadczamy, że ubiegając się o zamówienie publiczne na

usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

spełniamy warunki o których mowa w art. 22 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającej (ych) pełnomocnictwo	Podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(ych):	Miejscowość i data:

**OŚWIADCZENIE
O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA**

My niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

.....

(nazwa / firma / i adres Wykonawcy)

niniejszym oświadczamy, że ubiegając się o zamówienie publiczne na:

usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.).

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającej (ych) pełnomocnictwo	Podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(ych):	Miejscowość i data:

WYKAZ – „DOŚWIADCZENIE”

My niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

.....

(nazwa / firma/ i adres Wykonawcy)

niniejszym oświadczamy, że ubiegając się o zamówienie publiczne na:

usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

w ciągu ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy, w tym okresie, zrealizowaliśmy następujące usługi, zgodnie z warunkiem opisanym w pkt 8.2. niniejszej SIWZ:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Podmiot (nazwa, adres) na rzecz, którego były świadczone usługi	Wartość zamówienia brutto (zł)	Daty wykonania (od...do...)
1				
2				

W załączeniu dokumenty potwierdzające, że powyżej wyszczególnione usługi zostały wykonane należyście.

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającej (ych) pełnomocnictwo	Podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(ych):	Miejscowość i data:

OŚWIADCZENIE

My, niżej podpisani, działając w imieniu i na rzecz:

.....

.....

.....

(nazwa /firma/ i adres Wykonawcy/ Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia)

niniejszym oświadczamy, że ubiegając się o zamówienie publiczne na:

usługi cateringowe podczas spotkań organizowanych w PIG-PIB

- ☐ należymy do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 2 pkt 5 z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164 z późn. zm.), w skład której wchodzi następujące podmioty:
- ☐ nie należymy do grupy kapitałowej*

Lp.	Nazwisko i imię osoby (osób) uprawnionej(ych) do reprezentowania Wykonawcy lub posiadającej (ych) pełnomocnictwo	Podpis(y) osoby(osób) uprawnionej(ych):	Miejscowość i data:

* zaznaczyć odpowiednie