



## ZAPYTANIE OFERTOWE

### 1. Zamawiający:

Państwowy Instytut Geologiczny - Państwowy Instytut Badawczy z siedzibą w Warszawie (adres: ul. Rakowiecka 4, 00-975 Warszawa), wpisany do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, pod nr KRS 0000122099, przesyła zapytanie ofertowe na zamówienie wyłączone z obowiązku stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych **na usługę cateringu** z podziałem na 2 części:

- 1) **usługa cateringowa dla grupy do 170 osób podczas Warsztatów dla grupy docelowej projektu Geothermal4PL pt. Płytką energią geotermalną – alternatywne ekologiczne źródło ogrzewania i chłodzenia dla Programu Mieszkanie Plus w Chęcinach w dniach 5-6 października 2017r.**
- 2) **usługa cateringowa dla grupy do 65 osób w Warszawie 25 października 2017 r. podczas konferencji – sesji zamykającej projekt w ramach projektu Geothermal4PL „Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce”.**

2. Opis przedmiotu zamówienia: stanowi załącznik nr 1 do zapytania ofertowego.

3. Miejsce i termin realizacji zamówienia: w dniach 5-6.10.2017 r. w Chęcinach (Korzecko 1C, 26-060) oraz 25.10.2017 r. w Warszawie (ul. Prądzyńskiego 12/14)

4. Wymagania dla Wykonawców:

- 1) doświadczenie: - 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:
  - a. dla części 1 - 3 usługi cateringowe, z których każda była zrealizowana dla co najmniej 150 osób
  - b. dla części 2 - 3 usługi cateringowe, z których każda była realizowana dla co najmniej 50 osób

Wykaz doświadczenie stanowi załącznik nr 4.1 dla części 1 oraz 4.2 dla części 2 do zapytania ofertowego.

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

5. Kryteria oceny ofert i ich znaczenie dla każdej z części:

- 1) **Cena 70%**
- 2) **Jakość i estetyka 30%**

W kryterium Cena Sposób obliczenia wartości punktowej:

#### 1) Cena (C):

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

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 70 pkt

W kryterium „**Jakość i estetyka**” ocena zostanie dokonana poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych próbek dostarczonych do Zamawiającego zgodnie z pkt. 9.4 niniejszego zapytania ofertowego w tym:

- a) **za smak posiłku**, który będzie oceniany indywidualnie przez każdego członka minimum 3-osobowej Komisji w skali:  
niesmaczny/ produkty niskiej jakości/ nieświeży: 0-1 pkt ,  
przeciętny/słaby: 2-9 pkt ,  
smaczny: 10-14 pkt ,  
bardzo smaczny: 15-20 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: 0-1 pkt ,  
dobre wrażenie: 2-3 pkt ,  
bardzo dobre wrażenie: 4-5 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: 0-2 pkt ,  
dobre wrażenie/bardzo dobre wrażenie: 3- 5 pkt.

Maksymalna liczba punktów w tym kryterium wynosi 30 pkt.

Za ofertę najkorzystniejszą 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.

Wybór najkorzystniejszej oferty dla każdej części, 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”

7. Projekt umowy (*gwarancja, terminy, warunki odbioru i płatności, przewidywane zmiany w umowie oraz warunki tych zmian*): stanowi załącznik nr 3 do zapytania ofertowego.
8. Oferty na formularzu stanowiącym załącznik nr 2 do niniejszego zapytania ofertowego należy składać w siedzibie Zamawiającego, pokój nr 1, Kancelaria Ogólna czynna od poniedziałku do piątku w godz. 7:30-15:30 lub w formie elektronicznej na adres email: [anna.napiorkowska@pgi.gov.pl](mailto:anna.napiorkowska@pgi.gov.pl).
9. Do oferty należy dołączyć:
  - 1) dokumenty formalne Wykonawcy, takie jak: aktualne zaświadczenie o wpisie do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej w formie wydruku ze strony internetowej CEIDG (*w odniesieniu do przedsiębiorców będących osobami fizycznymi*), odpis z rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego (*w odniesieniu do podmiotów, na które przepisy nakładają obowiązek uzyskania wpisu do tego rejestru*), umowa konsorcjum (*w przypadku Wykonawców zamierzających wspólnie realizować zlecenie*).
  - 2) aktualne zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów podlegających urzędowi kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej, dot. świadczenia usług cateringowych dla odbiorcy finalnego w termoportach transportem własnym.
  - 3) wykaz Doświadczenie, stanowiący załącznik nr 4.1 lub/i 4.2 – w zależności od części na którą składana jest oferta wraz z dokumentami potwierdzającymi należyte wykonanie usług.
  - 4) próbki posiłków wraz z aranżacją stołu - wymagania dotyczące próbek:  
Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania i dostarczenia:
    - Sałatki z grillowanym kurczakiem i groszkiem cukrowym;
    - Schabu z nadzieniem śliwkowym;
    - Kanapki: z wędzonym łososiem i oliwkami oraz z serem camembert i prażonymi migdałami;
    - Tarty gruszkowej

Wykonawcom zostanie udostępniona sala do przygotowania i przedstawienia próbek posiłków wraz z aranżacją stołu. Sala zostanie udostępniona Wykonawcom w siedzibie Zamawiającego przy ul. Rakowieckiej 4 w bud. A. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw wraz z aranżacją stołu. Sala zostanie udostępniona wykonawcom w dniu otwarcia ofert tj. 27.09.2017r. Wykonawca zobowiązany jest przygotować prezentację potraw wraz z aranżacją stołu, od godz. 09:00 do godziny 11:00 (do terminu złożenia ofert).

- Każdy z Wykonawców będzie do swojej dyspozycji stół o wymiarach 70 cm x 140 cm x 70 cm (długość / szerokość / wysokość), na którym będzie mógł przedstawić próbki posiłków oraz aranżację stołu. Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posiłków nie może sugerować nazwy Wykonawcy.

- Próbkę posilków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych
  - 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 zakleić i pozostawić na stole ze swoją próbką posilków.
  - Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny próbek posilków.
  - 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 12.00 do godziny 14.00.
  - **W przypadku, gdy Wykonawca składa ofertę na dwie części – próbki należy złożyć tylko na 1 część.**
  - 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.
10. Termin składania ofert upływa dnia 27.09.2017 o godzinie 11:00
11. Termin związania ofertą wynosi 30 dni od upływu terminu składania ofert.
12. Osoba uprawniona do kontaktów z Wykonawcami: Anna Napiórkowska tel. (22) 45 92 992, w godz.9.00 -14.00 e-mail: [anna.napiorkowska@pgi.gov.pl](mailto:anna.napiorkowska@pgi.gov.pl)
13. Elementy oferty, które Wykonawca zamierza zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu art. 11 ust. 4 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. 2003 Nr 153, poz. 1503 z późn. zm.) powinny zostać oznaczone i opisane jako „tajemnica przedsiębiorstwa”. W powyższej sytuacji należy wraz z ofertą złożyć stosowne uzasadnienie.
14. Inne informacje:
- 14.1. Zamawiający zastrzega sobie prawo wprowadzania zmian do niniejszego zapytania ofertowego przed upływem terminu składania ofert.
- 14.2. Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz uzupełniania żądanych dokumentów i oświadczeń.
- 14.3. Zamawiający zastrzega sobie prawo poprawienia w ofercie Wykonawcy: oczywistych omyłek pisarskich, rachunkowych oraz innych omyłek niepowodujących istotnych zmian.
- 14.4. Oferty złożone po terminie oraz oferty wariantowe zostaną odrzucone.
- 14.5. 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 300 000 złotych obejmującą co najmniej odpowiedzialność z tytułu szkody spowodowanej przeniesieniem chorób zakaźnych oraz zatruc pokarmowych na kwotę 100 000 złotych oraz z tytułu szkody wyrządzonej w nieruchomościach z których ubezpieczony korzystał na kwotę 300 000 złotych, ważną na dzień zawarcia umowy oraz zobowiązuje się do jej utrzymania przez cały czas trwania umowy.
- 14.6. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na jednakową cenę, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w wyznaczonym terminie ofert dodatkowych. Wykonawcy składający oferty dodatkowe nie mogą zaoferować warunków mniej korzystnych niż w złożonych ofertach.

*Zamawiający informuje, iż zgodnie z obowiązującym prawem niniejsze Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu przepisu art. 66 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz.459), jak również nie jest ogłoszeniem w rozumieniu ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U.2017 r., poz. 1579*

ZATWIERDZAM:

Pełnomocnik Dyrektora PIG-PIB  
ds. Zamówień Publicznych  
mgr Izabela Hędik

Warszawa, 21.09.2017

*miejscość, data*

*Podpis dyrektora oddziału/ kierownika komórki  
organizacyjnej właściwej ds. zamówień publicznych/  
osoby upoważnionej*

Załącznik nr 1 do zapytania ofertowego z dnia 21.09.2017 r.

### Opis przedmiotu zamówienia

Usługa cateringowa będzie obejmować dwie części:

- 1) **Warsztaty dla grupy docelowej projektu Geothermal4PL pt. Płytką energia geotermalna – alternatywne ekologiczne źródło ogrzewania i chłodzenia dla Programu Mieszkanie Plus**

**Czas:** 5-6.10.2017

**Miejsce:** Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny

- 2) **Sesję zamykającą projekt Geothermal4PL w ramach konferencji Płytką energia geotermalna dla Programu Mieszkanie Plus**

**Czas:** 25.10.2017

**Miejsce:** Warszawskie Centrum EXPO XXI, Warszawa, ul. Prądzyńskiego 12/14

Powyższe usługi cateringowe są realizowane w ramach projektu Geothermal4PL - *Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce.*

### Finansowanie Projektu:

Projekt Geothermal4PL, nr umowy 102/2017/Wn50/OA-XN-04/D, jest finansowany z Mechanizmu Finansowego EOG 2009 – 2014 w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej (FWD), Program PL04 "Oszczędzanie energii i promowanie odnawialnych źródeł energii".

1. W ramach zamówienia Wykonawca zastosuje się do poniższych wskazań:
  - 1) Zamawiający zastrzega sobie prawo uzupełniania wielkości i rodzaju zamawianego menu nie później niż 2 dni 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 udekorowania stołu (przy użyciu zastawy – wysokiej jakości, porcelanowa lub porcelit, białe stołowe – 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 sprzętowania i wywozu odpadków we własnym zakresie. Rodzaje i kolorystyka zostanie ustalone w trybie roboczym.
  - 3) Oferowane dania i dodatki winny być estetycznie i elegancko serwowane, podane przez fachową obsługę, przygotowane z produktów świeżych i wysokiej jakości. Herbata – w jednorazowych opakowaniach.
2. 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).
3. Zamawiający wymaga dostarczenia do miejsca wykonania usługi odpowiedniej liczby stolików koktajlowych.

4. Poniżej Zamawiający przedstawia Listę dań i dodatków - szczegółowe zestawienie pozycji do dokonania wyceny w Formularzu cenowym.

**5 października - Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej UW, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny, www: <https://www.eceg.uw.edu.pl/>**

**Przerwa kawowa** (poczęstunek dla 120 osób):

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna),
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana,
- Ciasto,
- Owoce sezonowe.

**Lunch** (poczęstunek dla 170 osób, serwowany w formie bufetowej na stojąco, przy stolikach koktajlowych):

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna),
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana,
- Ciasto,
- Owoce sezonowe.

- **Sałaty i sałatki (100g na osobę)**

Salatka Cesar z kurczakiem i grzankami, podawana z dresingiem jogurtowo – ziołowym.

Świeży szpinak z chipsami bekonowymi i pomidorkami cherry

Salatka wenecka z tuńczykiem i zielonymi oliwkami.

Mix sałat z karmelizowanymi orzechami włoskimi i pestkami słonecznika w lekkim ziołowym winegrecie,

Roszponka z serem brie i żurawiną.

- **Zupa (250ml na osobę)**

Minestrone z kurczakiem,

Aksamitny krem z pomidorów plato z pieczoną papryką serwowany z grzankami.

- **Danie główne (450g na osobę)**

Udziki z kurczaka po gruzińsku, marynowane w ziołach z dodatkiem papryczki chilli,

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

Saltimbocca z połówki wieprzowej z prosciutto i szalwią,

Filet z dorsza w bazyliowym pesto,

Penne z borowikami i natką pietruszki po włosku, podawane z dodatkiem suszonych pomidorów.

- **Dodatki:**

Ryż z pomidorami,

Kluski śląskie

Opiekane ziemniaki z ziołami,

Warzywa grillowane,

Warzywa sezonowe.

- **Deser (100g na osobę)**

Świeże owoce (melon galia/ miodowy, winogrona ciemne i jasne, ananas, arbuzy),

Mix ciast domowych (sernik wiedeński, czekoladowe ciasto z brzoskwiniami, jabłecznik).

**Przerwa kawowa** (poczęstunek dla 150 osób):

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna),
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana.
- Ciasto.
- Owoce sezonowe.

**Kolacja** (poczęstunek dla 150 osób, zasiadana przy nakrytych i udekorowanych stołach ze świecami, serwowana)

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna),
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana.
- **Przekąski zimne (150g na osobę)**

Francuskie koreczki z ciasta naleśnikowego z szynka westfalską i mozzarellą, serwowane ze świeżą rukolą  
 Polędwiczki wieprzowe zawijane w bekonie z pistacjami, podawane z marynowanymi cebulkami  
 Łosoś pieczony w czarnej soli, serwowany z limonką i oliwkami  
 Antipasto z grillowanych warzyw, podawane z serem grana padano i lekkim sosem balsamicznym  
 Pieczona ricotta z ziołami

- **Danie gorące (350g na osobę)**

Canelloni z farszem mięsny, zapiekane serem i włoską szynką dojrzewającą  
 Mini buritto z kurczakiem i fasolą  
 Opiekane pierogi włoskie z mięsem i pomidorami, z dodatkiem ziół  
 Naleśniki z ze szpinakiem i łososiem podawane z serem brie,  
 Pierogi ze szpinakiem i mozzarellą

- **Deser ( 100g na osobę )**

Krem waniliowy z mussem owocowym i prażonymi migdałami  
 Ciasteczka bankietowe (mini eklerki, mini ptyisie, babeczki koktajlowe, bajaderki, trufle w czekoladzie, rogaliki z ciasta francuskiego nadziewane owocami)

**6 października - Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej UW, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny,**  
**www: <https://www.eceg.uw.edu.pl/>**

**Śniadanie** (poczęstunek dla 140 osób, szwedzki stół)

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna)
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana

Półmisek świeżych warzyw  
 Półmisek serów twardych i dojrzewających  
 Półmisek wędlin i pasztetów polskich  
 Półmisek wędlin włoskich  
 Twarożek z łososiem i świeżym koprem

Parówki zawijane w bekonie, zapiekane z mozzarellą  
 Ciemne frankfurterki grillowane z cebulką  
 Naleśniki prowansalskie z szynką i ziołami, zapiekane z serem  
 Naleśniki z prażonym jabłkiem i cynamonem  
 Pierogi z owocami i słodka śmietanką

Pieczyno (jasne, ciemne, bułeczki)  
 Masło  
 Dżem  
 Miód

**Przerwa kawowa** (poczęstunek dla 120 osób)

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna)
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana
- Ciasto
- Owoce sezonowe

**Lunch** (poczęstunek dla 120 osób, serwowany w formie bufetowej na stojąco, przy stolikach koktajlowych)

- **Napoje** (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna)
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana
- **Sałaty i sałatki (100g na osobę )**

- Salatka z grillowanym ananasem i kurczakiem z dodatkiem świeżego szpinaku  
 Mix świeżych sałat z łososiem wędzonym na zimno, serwowany z zielonymi oliwkami, kaparami i zielonym groszkiem  
 Salatka bałkańska z kozim serem i oliwkami  
 Świeży szpinak z grillowanymi pomidorkami cherry i paskami cukinii
- **Zupa (250ml na osobę)**
- Gulaszowa z warzywami  
 Krem brokułowy podawany z groszkiem ptysiowym i migdałami
- **Danie główne (450g na osobę)**
- Indyczka glazurowana musztardowo-gruszkową konfiturą z dodatkiem wiśni  
 Połędwiczki wieprzowe ze szpinakiem zapiekane w cieście francuskim  
 Karmazyn smażony w kukurydzy z salsą paprykową  
 Kartacze z wędzonym oscypkiem i pieczarkami
- **Dodatki:**
- Ryż z soczewicą  
 Kopytka  
 Opiekane ziemniaki z ziołami  
 Bukiet warzyw gotowanych na parze  
 Surówka wiosenna  
 Warzywa sezonowe
- **Deser (100g na osobę)**
- Świeże owoce (melon galia/miodowy, winogrona ciemne i jasne, ananas, arbu )  
 Mix ciast domowych (sernik wiedeński, czekoladowe ciasto z brzoskwiniami, jabłecznik)

## **25 października, Warszawa, Warszawskie Centrum EXPO XXI, ul. Prądzyńskiego 12/14**

### **Przerwa kawowa** (poczęstunek dla 65 osób)

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna)
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana
- Ciasto
- Owoce sezonowe

### **Lunch** (poczęstunek dla 65 osób, serwowany w formie bufetowej na stojąco, przy stolikach koktajlowych)

- Napoje (w trakcie poczęstunku serwowane bez ograniczeń):
  - Napoje gorące: kawa, herbata, dodatki (cukier, mleko, cytryna)
  - Napoje zimne: soki owocowe 100%, woda gazowana oraz niegazowana
- **Sałaty i sałatki (100g na osobę)**

Salatka Cesar z kurczakiem i grzankami, podawana z dresingiem jogurtowo – ziołowym

Świeży szpinak z chipsami bekonowymi i pomidorkami cherry

Salatka wenecka z tuńczykiem i zielonymi oliwkami

Mix sałat z karmelizowanymi orzechami włoskimi i pestkami słonecznika w lekkim ziołowym winegrecie

Roszpinka z serem brie i żurawiną

- **Zupa (250ml na osobę)**

Minestrone z kurczakiem

Aksamitny krem z pomidorów plato z pieczoną papryką serwowany z grzankami

- **Danie główne (450g na osobę)**

Udziki z kurczaka po gruzińsku, marynowane w ziołach z dodatkiem papryczki chilli

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

Saltimabocca z połędwiczki wieprzowej z proscutio i szalwią

Filet z dorsza w bazyliowym pesto

Penne z borowikami i natką pietruszki po włosku, podawane z dodatkiem suszonych pomidorów

- **Dodatki:**

Ryż z pomidorami

Kluski śląskie  
Opiekane ziemniaki z ziołami  
Warzywa grillowane  
Colesław  
Warzywa sezonowe

- **Deser (100g na osobę)**

Świeże owoce (melon galia/miodowy, winogrona ciemne i jasne, ananas, arbuz )  
Mix ciast domowych (sernik wiedeński, czekoladowe ciasto z brzoskwiniami, jabłecznik)

**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, świece).**



Załącznik nr 2 do zapytania ofertowego z dnia 21.09.2017 r.

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

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

## OFERTA

My, niżej podpisani

.....

działając w imieniu i na rzecz:

.....

w odpowiedzi na ogłoszenie nr NZ-244-22/2017 dotyczące:

.....

składamy niniejszą ofertę.

- Oferujemy realizację przedmiotu zamówienia:
- 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 miejsca realizacji usługi, obsługę kelnerską, odpowiedni sprzęt gastronomiczny, zastawę, obrusy, nakładki itd., dekoracje okolicznościowe oraz dekoracje z żywych kwiatów.

### Część 1

Lp.	ZESTAWY	Cena jednostkowa za 1 osobę	Maksymalna liczba uczestników*	Cena brutto (zł)
1	2	3	4	5 (3x4)
1	Przerwa kawowa - 5 października		120	
2	Lunch - 5 października		170	
3	Przerwa kawowa - 5 października		150	
4	Kolacja - 5 października		150	
5	Śniadanie - 6 października		140	
6	Przerwa kawowa - 6 października		120	
7	Lunch - 6 października		120	
8	<b>Razem cena z obsługą serwowaną i w formie bufetowej (Σ poz. 1-9)</b>			

## Część 2

Lp.	ZESTAWY	Cena jednostkowa za 1 osobę	Maksymalna liczba uczestników*	Cena brutto (zł)
1	2	3	4	5 (3x4)
1	Przerwa kawowa - 25 października		65	
2	Lunch - 25 października		65	
3	<b>Razem cena z obsługą serwowaną i w formie bufetowej (Σ poz. 1-9)</b>			

\*Zamawiający zastrzega możliwość zmniejszenia maksymalnej liczby uczestników do 10%

3. **Wszystkie ceny określone przez Wykonawcę w Formularzu zostaną ustalone na okres ważności umowy i nie będą podlegały zmianom.**
4. Zobowiązujemy się wykonać przedmiot zamówienia w terminie 5-6.10.2017 r. dla części 1 i 25.10.2017r. dla części 2.
5. Uważamy się za związanych niniejszą ofertą 30 dni od upływu terminu składania ofert.
6. W razie wybrania naszej oferty zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych przez strony oraz w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego przy uwzględnieniu zapisów projektu umowy / załączonych do zapytania ofertowego.
7. Załącznikami do niniejszego formularza są:
  - a) .....
  - b) .....
8. Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym:

.....  
(imię i nazwisko)

nr tel./faksu .....

e-mail.....

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

.....  
podpis Wykonawcy lub upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy

Załącznik nr 3 do zapytania ofertowego z dnia 21.09.2017 r.

## 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**

*(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)\**

Spółką ....., z siedzibą w ..... przy ulicy .....,  
wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy.....w  
....., Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS:  
....., NIP ....., Regon .....,  
reprezentowaną przez:

zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”,

*(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do ewidencji działalności gospodarczej)\**

panem/panią ..... zam. ...., ul. .... działającym/ą pod firmą  
..... z siedzibą w ....., ul. ...., NIP:....., reprezentowanym/ą przez:  
.....(na mocy .....)  
zwanym/zwaną w dalszej części umowy „Wykonawcą”

*(w przypadku spółki cywilnej)\**

panem/panią ..... zam. ...., ul. .... działającym/ą pod firmą  
..... z siedzibą w ....., ul. ...., NIP:....., reprezentowanym/ą przez:  
.....(na mocy .....)

panem/panią ..... zam. ...., ul. .... działającym/ą pod firmą  
..... z siedzibą w ....., ul. ...., NIP:....., reprezentowanym/ą przez:  
.....(na mocy .....)

promującymi działalność gospodarczą w formie spółki cywilnej ....., NIP  
.....  
zwanymi w dalszej części umowy „Wykonawcą”

W rezultacie dokonanego przez Zamawiającego wyboru oferty, zgodnie z art. 4 ust. 8 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. 2017, poz. 1579) oraz zgodnie z §3 ust. 2 Regulaminu udzielania zamówień wyłączonych z obowiązków stosowania przepisów ustawy Prawo zamówień publicznych (Załącznika nr 2 do Zarządzenia nr 31 Dyrektora Państwowego Instytutu Geologicznego – Państwowego Instytutu Badawczego z dnia 19 lipca 2017 r. w sprawie udzielania zamówień), została zawarta umowa o treści następującej:

## § 1. Przedmiot Umowy

1. Przedmiotem Umowy jest wykonanie przez Wykonawcę w zakresie części 1/części 2\* usługi cateringowej dla grupy do 170 osób podczas Warsztatów dla grupy docelowej projektu Geothermal4PL pt. *Płytką energią geotermalną – alternatywne ekologiczne źródło ogrzewania i chłodzenia dla Programu Mieszkanie Plus* w Chęcinach w dniach 5-6 października, w zakresie części 2/ usługi cateringowej dla grupy ok 65 osób w Warszawie w dniu 25 października podczas konferencji – sesji zamykającej projekt w ramach projektu Geothermal4PL „Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce”\*.
2. Szczegółowy zakres przedmiotu umowy, o której mowa w ust.1 powyżej określają **Załącznik Nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia oraz **Załącznik Nr 2** – Oferta Wykonawcy.
3. Szczegóły nieokreślone w Załączniku Nr 1 i Załączniku Nr 2 dotyczące usług będą ustalone w trybie roboczym z osobami wskazanymi w §5 niniejszej Umowy.
4. Załączniki stanowią integralną część niniejszej Umowy.

## § 2. Termin i miejsce realizacji

1. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy w okresie: 5-6 października 2017 r.\* oraz 25 października 2017 r.\*
2. Usługa w zakresie części 1 będzie świadczona w Europejskim Centrum Edukacji Geologicznej, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny\*.
3. Usługa w zakresie części 2 będzie świadczona w Warszawskim Centrum EXPO XXI, Warszawa, ul. Prądzyńskiego 12/14\*.

## § 3. Zobowiązania i oświadczenia Stron

1. Wykonawca gwarantuje wykonanie przedmiotu Umowy z należytą starannością jakiej wymaga się od podmiotu profesjonalnego i zgodnie z postanowieniami niniejszej Umowy oraz zobowiązuje się do:
  - 1) przyjęcia pełnej odpowiedzialności za jakość i terminowość świadczonych usług,
  - 2) stałej obecności jego przedstawiciela lub przedstawicieli przez cały czas wykonywania Umowy.
2. Zamawiającemu służy prawo stałego nadzoru nad sposobem i przebiegiem realizacji przez Wykonawcę niniejszej Umowy na każdym jej etapie (w tym prawo kontroli stanu przygotowania usługi będącej przedmiotem niniejszej Umowy na jeden dzień przed terminem jej realizacji) i służy mu prawo żądania od Wykonawcy w każdym czasie wszelkich informacji dotyczących realizacji Umowy.
3. Zamawiający uprawniony jest do zgłaszania Wykonawcy wszelkich zastrzeżeń dotyczących realizacji Umowy wraz ze wskazaniem proponowanych zmian. W takiej sytuacji, Wykonawca udzieli niezwłocznej odpowiedzi informując o podjętych decyzjach oraz środkach zaradczych.
4. Do obowiązków Wykonawcy należy:
  - 1) dostawa dań, dodatków estetycznie podanych przez sprawną i fachową obsługę, przygotowanych z produktów świeżych i dobrej jakości,
  - 2) zapewnienie odpowiedniej temperatury serwowanych potraw,
  - 3) zapewnienie niezbędnego sprzętu, nakryć stołowych i ich dekoracji, naczyń szklanych i porcelanowych oraz sztuców w wystarczającej ilości, a także transportu oraz obsługi kelnerskiej.
  - 3) korzystanie z udostępnionych przez Zamawiającego pomieszczeń zgodnie z ich przeznaczeniem,
  - 4) przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych, BHP, P.POŻ.
  - 5) przestrzeganie obowiązku wywozu odpadków technologicznych w szczelnie zamkniętych pojemnikach/workach.
5. Zważywszy na fakt, że zakres przedmiotu Umowy jest Wykonawcy znany i nie wnosi on zastrzeżeń 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. Wykonawca ponosi również wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za usługi, które wykonuje przy pomocy podwykonawców.
2. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty podwykonawcom wynagrodzenia na podstawie łączącego ich stosunku prawnego.
3. 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.
4. 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).
5. Wykonawca oświadcza, że posiada ważną polisę ubezpieczeniową – od odpowiedzialności cywilnej z tytułu prowadzonej działalności na kwotę 300 000 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 100 000 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.
6. Wykonawca oświadcza, że jest osobą fizyczną wykonującą działalność gospodarczą, zatrudniająca pracowników lub zawierającą umowy ze zleceniobiorcami, i tym samym nie zachodzi konieczność przedkładania przez niego, na potrzeby niniejszej umowy, informacji, o której mowa w art 8b ustęp 2 ustawy z dnia 22 lipca 2016 r. o zmianie ustawy o minimalnym wynagrodzeniu za pracę oraz niektórych innych ustaw.

W przypadku zmiany w w/w warunkach wykonywania działalności Wykonawca zobowiązuje się do niezwłocznego pisemnego poinformowania Zamawiającego, oraz do przedstawiania w formie pisemnej, elektronicznej lub dokumentowej informacji o liczbie godzin wykonania zlecenia lub świadczenia usług, w terminie poprzedzającym termin wypłaty wynagrodzenia, nie później niż w terminie przedłożenia Zamawiającemu faktury.\*

7. W związku z realizacją niniejszej umowy Strony, będące administratorami danych osobowych, powierzają sobie wzajemnie, w trybie art. 31 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz.U.2016.922 z późn. zm.), zwanej dalej „Ustawą”, przetwarzanie danych osobowych, wskazanych w niniejszej umowie i w dokumentach przekazanych w związku z jej realizacją. Przetwarzanie danych, tj. imienia, nazwiska, adresu e-mail i numeru telefonu, możliwe jest wyłącznie w celu wykonania niniejszej umowy, w niezbędnym zakresie, w sposób zgodny z Ustawą.

W szczególności w związku z przetwarzaniem przekazanych danych osobowych, Strony zobowiązane są do zapewnienia ich ochrony w czasie trwania niniejszej umowy i po jej zakończeniu.

#### § 5. Sposób realizacji Umowy. Odbiór

1. Osobą do współpracy ze strony Wykonawcy jest:.....
2. Wszelkie informacje będą składane Wykonawcy:
  - a) pocztą elektroniczną na adres .....
  - b) faksem na numer .....
3. Osobą do współpracy ze strony Zamawiającego oraz do wszelkich kontaktów w sprawie realizacji Umowy jest ..... tel. .... e-mail .....
- 4.
5. Z czynności odbioru zostanie sporządzony przez Strony protokół odbioru, podpisany przez osobę/osoby wskazaną/wskazane w Umowie, przy czym podpisanie bez zastrzeżeń Protokołu Odbioru potwierdza fakt

należytego wykonania Umowy i jest podstawą do wystawienia przez Wykonawcę faktury VAT. Odbiór przedmiotu Umowy nastąpi w ostatnim dniu świadczenia usług.

6. Protokół odbioru będzie zawierał wszelkie ustalenia dokonane w toku odbioru oraz ostateczne potwierdzenie liczby osób korzystających z usług stanowiących przedmiot Umowy i wartości wykorzystanych przez Zamawiającego usług.

### § 6. Wynagrodzenie

1. Łączne maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu prawidłowej realizacji przedmiotu Umowy, zgodne z Załącznikiem Nr 2 do umowy wyniesie kwotę brutto .....(słownie:..... brutto).
2. Za należyte wykonanie Umowy, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie, za faktycznie wykonany na rzecz Zamawiającego zakres usług ustalony na podstawie protokołu odbioru, o jakim mowa w § 5 Umowy. Rozliczenie Stron nastąpi z uwzględnieniem cen jednostkowych określonych w Załączniku Nr 2.
3. Ostateczna liczba uczestników zostanie przekazana Wykonawcy na 2 dni przed terminem realizacji Umowy o którym mowa w §2 Umowy. Zamawiający zastrzega, iż liczba uczestników może zmniejszyć się do 10 % w stosunku do maksymalnej liczby uczestników wskazanej w Załączniku Nr 1.
4. Ceny ustalone w Ofercie Wykonawcy mają charakter ostateczny i obejmują koszty wszystkich czynności niezbędnych do przygotowania i prawidłowej realizacji niniejszej Umowy nawet, jeśli czynności te nie zostały wprost wyszczególnione.
5. 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.
6. Wykonawca uprawniony jest do wystawienia faktury VAT z tytułu prawidłowo wykonanej usługi po protokolarnym potwierdzeniu wykonania usługi bez zastrzeżeń.
7. Zamawiający zobowiązuje się do zapłaty faktury wystawionej przez Wykonawcę w terminie 14 dni od daty otrzymania poprawnie wystawionej pod względem rachunkowym i formalnym faktury VAT z kserokopią potwierdzenia wykonania usługi.

### § 7. Odstąpienie od Umowy

1. Strony dopuszczają możliwość odstąpienia od Umowy w przypadku, gdy Wykonawca nie przystąpił do realizacji umowy lub gdy zaniechał obowiązków wynikających z Umowy. Jednocześnie zastrzega się, że Wykonawca nie będzie uznany za niewywiązującego się z Umowy w przypadku, gdy nie będzie w stanie spełnić zobowiązania wynikającego z Umowy z powodu działania siły wyższej, a w szczególności z powodu: pożaru, trzęsienia ziemi, powodzi, epidemii, strajku.
2. We wszystkich przypadkach wskazanych w ust. 1 zd. 1, Zamawiający wezwie Wykonawcę do realizacji zobowiązań umownych bez zbędnej zwłoki (za okres spełniający warunek „bez zbędnej zwłoki”, ze względu na specyfikę i prestiżowy charakter zamówienia, przyjmuje się 1 godzinę). Prawo odstąpienia od Umowy przysługuje, jeżeli pomimo upływu terminu zawartego w wezwaniu (maksymalnie 1 godzina), Strona nadal nie wykonuje Umowy lub wykonuje ją nienależycie i pomimo pisemnego wezwania do podjęcia wykonywania lub należytego wykonywania Umowy w wyznaczonym dodatkowym terminie, nie zadośćuczyni żądaniu zawartym w tym wezwaniu. W takim przypadku, Zamawiający zachowuje uprawnienie do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 60% wartości umowy.
3. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przewyższającego kary umowne.

### § 7. Kary umowne

1. Za niewykonanie części zlecenia w zakresie określonym w § 1 i 3 niniejszej Umowy na Wykonawcę zostanie nałożona kara umowna w wysokości 50 % wartości danego zlecenia szczegółowego.
2. W razie wystąpienia opóźnienia w rozpoczęciu (w przypadku określenia takiego terminu) realizacji zlecenia, Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty Zamawiającemu kary umownej w wysokości 50% wartości zlecenia szczegółowego.
3. W razie wystąpienia opóźnienia w płatności za realizację zamówienia szczegółowego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy odsetki ustawowe za każdy dzień opóźnienia.
4. 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;
  - c) zmiany miejsca świadczenia usługi, jeżeli z przyczyn niezależnych od Wykonawcy lub na skutek działania siły wyższej nie jest możliwe zrealizowanie usługi w miejscu wskazanym w ofercie. Wykonawca zobowiązuje się wskazać inne miejsce realizacji usługi na warunkach nie gorszych niż wskazane w ofercie oraz spełniające wymagania Zamawiającego określone w Załączniku nr 1 do Umowy – opis przedmiotu zamówienia.
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 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 powyżej Strony wyrażają zgodę na wysyłanie wszelkich pism na adresy ostatnio przez nich podane, ze skutkiem doręczenia.
4. Przedmiot zamówienia będzie finansowany z projektu - Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce. Geothermal4PL jest finansowany z Mechanizmu Finansowego EOG 2009 – 2014 w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej (FWD), Program PL04 "Oszczędzanie energii i promowanie odnawialnych źródeł energii".
5. 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.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu Cywilnego.
7. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego wyrażonej na piśmie przenieść swoich wierzytelności wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.
8. Niniejszą Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden egzemplarz dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.

**WYKONAWCA**

**ZAMAWIAJĄCY**

\*jeżeli dotyczy



Tytuł projektu: Geothermal4PL - Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce  
 Finansowanie: Projekt Geothermal4PL jest finansowany z Mechanizmu Finansowego EOG 2009 – 2014 w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej (FWD), Program PL04 "Oszczędzanie energii i promowanie odnawialnych źródeł energii"  
[www.eeagrants.org](http://www.eeagrants.org)

## Wykaz doświadczenie dla części 1

Składając ofertę w postępowaniu na świadczenie usługi cateringu w zakresie części 1 tj.:

**dla grupy do 170 osób podczas Warsztatów dla grupy docelowej projektu Geothermal4PL pt. *Płytką energią geotermalną – alternatywne ekologiczne źródło ogrzewania i chłodzenia dla Programu Mieszkanie Plus w Chęcinach w dniach 5-6 października 2017r.***

oświadczamy, że w ciągu ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonaliśmy co najmniej 3 usługi cateringowe, z których każda była zrealizowana dla co najmniej 150 osób

Lp.	Przedmiot zamówienia	Podmiot (nazwa, adres) na rzecz, którego były świadczone usługi	Wartość zamówienia brutto (zł)	Daty wykonania (od...do...)
1				
2				
3				

W załączeniu dokumenty potwierdzające, że wyżej wyszczególnione usługi zostały wykonane należycie.

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



Załącznik nr 4.2 do zapytania ofertowego z dnia 21.09.2017 r.

**Wykaz doświadczenie dla części 2**

Składając ofertę w postępowaniu na świadczenie usługi cateringu w zakresie części 2 tj.

**dla grupy do 65 osób w Warszawie 25 października podczas konferencji – sesji zamykającej projekt w ramach projektu Geothermal4PL „Wsparcie zrównoważonego rozwoju i wykorzystania płytkiej energii geotermalnej na terenie obszarów objętych programem Mieszkanie Plus w Polsce”.**

oświadczamy, że w ciągu ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert (a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie), wykonaliśmy co najmniej 3 usługi cateringowe, z których każda była realizowana dla co najmniej 50 osób

Lp.	Przedmiot zamówienia	Podmiot (nazwa, adres) na rzecz, którego były świadczone usługi	Wartość zamówienia brutto (zł)	Daty wykonania (od...do...)
1				
2				
3				

W załączeniu dokumenty potwierdzające, że wyżej wyszczególnione usługi zostały wykonane należycie.

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

## Agenda Warsztatów w Chęcinach i Sesji w Warszawie

Warsztaty 5-6 października 2017 r.

Płytką energią geotermalną – alternatywne ekologiczne źródło ogrzewania i chłodzenia dla Programu Mieszkanie Plus

Miejsce: Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej UW, Korzecko 1C, 26-060 Chęciny, www: <https://www.eceg.uw.edu.pl/>**UWAGA: godziny przerw/posiłków mogą ulec niewielkim zmianom**

Liczba porcji poszczególnych posiłków może ulec zmianie +/- 10%, (ale nie więcej niż 170 porcji)

## Czwartek 05.10.2017

10.30 – 11.00	rejestracja uczestników i kawa powitalna (=przerwa kawowa) dla 120 osób
<b>Sesja plenarna</b>	
11.00 – 11.20	Powitanie przez PGI – NRI i CMR AS
11.20 – 11.40	Wstęp do warsztatów – cel, zakres tematyczny i wykorzystanie materiałów szkoleniowych
11.40 – 12.05	Wprowadzenie do Programu Mieszkanie Plus
12.05 – 12.30	Projekt Geothermal4PL jako wsparcie rozwoju płytkiej energii geotermalnej na obszarach Programu Mieszkanie Plus
12.30 – 13.30	przerwa obiadowa (w formie bufetowej, na stojąco) dla 170 osób
13.30 – 13.45	zdjęcie grupowe
<b>Sesja tematyczna 1</b>	
13.45 – 14.15	Płytką energią geotermalną w Polsce – rozwój technologii i rynku
14.15 – 14.45	Analiza kosztów w przypadku zastosowania instalacji płytkiej energii geotermalnej
14.45 – 15.15	Dobre praktyki, czyli jak uniknąć zagrożeń dla środowiska naturalnego związanych z instalacjami płytkiej energii geotermalnej
15.15 – 15.40	przerwa kawowa dla 150 osób
<b>Sesja tematyczna 2</b>	
15.40 – 16.10	Regulacje prawne dotyczące płytkiej energii geotermalnej w Polsce i Norwegii
16.10 – 16.30	Przykłady zastosowania płytkiej energii geotermalnej w Polsce i Norwegii do ogrzewania i chłodzenia – wybrane przykłady
16.30 – 16.50	Praktyczne zastosowanie rezultatów projektu w ocenie potencjału geotermicznego oraz lokalizacji i optymalizacji instalacji gruntowych pomp ciepła
16.50 – 17.10	Komplementarność projektów dotyczących energii geotermalnej finansowanych ze środków Mechanizmu Finansowego EOG 2009 - 2014 w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej
17.10 – 17.40	podsumowanie dnia i panel dyskusyjny
19.00	uroczysta kolacja (zasiadana/ serwowana, z obsługą) dla 150 osób

Piątek 06.10.2017

8.00 – 9.30 <b>śniadanie</b> (w formie bufetowej, szwedzkiej stół, stoły z krzesłami) <b>dla 140 osób</b>	
<b>Sesja techniczna 1</b>	
9.30 – 10.00	Techniki wiertnicze wykorzystywane do wykonania instalacji wykorzystujących płytką energię geotermalną
10.00 – 10.30	Dane geologiczne podstawą do poprawnego zaprojektowania i wykonania płytkich instalacji geotermalnych – bazy danych PIG-PIB
10.30 – 11.00	Wprowadzenie do prezentacji sprzętu do terenowych pomiarów TRT i praktycznego zastosowania wyników badań
11.00 – 11.30	Wprowadzenie do prezentacji instalacji geotermalnej działającej w budynku ECEG w Chęcinach
11.30 – 11.50	<b>przerwa kawowa dla 120 osób</b>
<b>Sesja techniczna 2</b>	
11.50 – 13.30	Zajęcia w podgrupach <u>Grupa A</u> Prezentacja instalacji geotermalnej w budynku ECEG w Chęcinach  <u>Grupa B</u> Prezentacja sprzętu do terenowych pomiarów TRT <u>Grupa C</u> Szkolenie z wykorzystania geologicznych baz danych i geoportali PIG-PIB
13.30 – 14.30	<b>przerwa obiadowa</b> (w formie bufetowej, na stojąco) <b>dla 120 osób</b>
14.30 – 15.30	Zajęcia w podgrupach - kontynuacja
15.30 – 17.00	Konsultacje indywidualne z ekspertami z Polski i Norwegii
17.00	<i>koniec warsztatów</i>

\*\*\*\*\*

**Konferencja 25 października 2017 r. – sesja zamykająca projekt Geothermal4PL**  
**Miejsce: Warszawa, Warszawskie Centrum EXPO XXI, ul. Prądyńskiego 12/14**

**Środa / Wednesday 25.10.2017, 10.00 – 15.30**

Czas	Prezentacja / Zajęcia
10.30 – 11.00	rejestracja uczestników i <b>kawa powitalna dla 65 osób</b>
11.00 - 11.20	Powitanie przez PGI - NRI i CMR AS, wprowadzenie do konferencji
11.20 – 11.40	Wprowadzenie do Programu Mieszkanie Plus
11.40 – 12.00	Rezultaty projektu Geothermal4PL narzędziem w sparcia rozwoju płytkiej energii geotermalnej na obszarach Programu Mieszkanie Plus

Czas	Prezentacja / Zajęcia
12.00 – 12.20	Dane geologiczne oraz ich przetwarzanie na potrzeby projektowania i realizacji gruntowych pomp ciepła – bazy danych i geoportale PIG-PIB
12.20 – 12.40	Ocena potencjału płytkiej energii geotermicznej oraz lokalizacja i optymalizacja instalacji gruntowych pomp ciepła
12.40 – 13.00	Wytyczne dla zrównoważonego rozwoju i użytkowania płytkiej energii geotermalnej w obszarach zabudowy mieszkaniowej w Polsce i możliwości jej przyszłych zastosowań
13.00 – 14.00	<i>przerwa obiadowa -lunch dla 65 osób</i>
14.00 – 14.20	Dobre praktyki w projektowaniu i użytkowaniu instalacji wykorzystujących płytką energię geotermalną
14.20 – 14.40	Projekty dotyczące energii geotermalnej finansowane ze środków Mechanizmu Finansowego EOG 2009 - 2014 w ramach Funduszu Współpracy Dwustronnej – komplementarność rezultatów
14.40 – 15.10	<i>panel dyskusyjny, podsumowanie i zakończenie konferencji</i>
15.10	<i>koniec konferencji</i>