

INSTYTUT PAMIĘCI NARODOWEJ
Komisja Ścigania Zbrodni
przeciwko Narodowi Polskiemu
Biuro Administracyjno - Gospodarcze

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym na podstawie art. 138o ustawy Prawo zamówień publicznych (dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.), którego przedmiotem jest świadczenie usługi cateringowej.

I. INFORMACJE O ZAMAWIAJĄCYM

1. Nazwa Zamawiającego: **Instytut Pamięci Narodowej – Komisja Ścigania Zbrodni przeciwko Narodowi Polskiemu**
2. Adres Zamawiającego: **ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa**
3. NIP Zamawiającego: **525-21-80-487**
4. Strona internetowa Zamawiającego: <http://www.ipn.gov.pl/>
5. Oznaczenie niniejszego postępowania: **BAG-94/17**

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

Niniejsze postępowanie prowadzone jest z zastosowaniem art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm), zwaną dalej Pzp.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Biur IPN polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków podczas szkoleń, spotkań lub konferencji (zwanym w dalszej części spotkaniami), organizowanych na terenie Warszawy (Szacunkowa ilość jednodniowych spotkań: 350; szacunkowa wielkość grupy: do 300 osób).
2. Zamawiający wymaga aby realizacja przedmiotu zamówienia nastąpiła na warunkach i zasadach określonych we wzorze umowy oraz zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
3. Szczegółowy opis realizacji przedmiotu zamówienia zawarty jest w Załączniku nr 2 do ogłoszenia - *Opis przedmiotu zamówienia*.
4. Nazwa i kod dotyczący przedmiotu zamówienia określony we Wspólnym Słowniku Zamówień Publicznych (CPV) 55.32.10.00-6, 55.32.20.00-3, 55.52.00.00-1, 55.32.00.00-9

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Usługi cateringowe będą realizowane sukcesywnie do wyczerpania kwoty na jaką zostanie zawarta umowa w przedmiotowym postępowaniu, jednak nie dłużej niż przez okres od 02.01.2018 r do 31.12.2018 r.

V. WARUNKI UCZESTNICTWA W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy posiadają doświadczenie, tj. wykonują lub wykonali w okresie ostatnich trzech (3) lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **min. pięciu (5) usług cateringowych obejmujących swoim zakresem przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków typu lunch konferencyjny zimny/ciepły/kolacja dla min. 120 osób każda.**

Wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji międzynarodowych/szkoleń/spotkań dyplomatycznych/biznesowych itp.

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

2. Ocena spełnienia warunku udziału w postępowaniu zostanie dokonana w oparciu o informacje zawarte we właściwych dokumentach wyszczególnionych w rozdz. VI ogłoszenia. Z treści przedstawionych dokumentów musi jednoznacznie wynikać, że stawiane warunki Wykonawca spełnił. Niespełnienie warunku określonego w ust. 1 skutkować będzie wykluczeniem z postępowania.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

W celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w niniejszym postępowaniu Wykonawca dołącza do **Oferty** (załącznik nr 1 do ogłoszenia):

- 1) **odpis z właściwego rejestru**, lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji,
- 2) **wykaz usług wykonanych** lub wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – to w tym okresie, z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów na rzecz których usługi zostały wykonane, **wraz z dowodami czy zostały wykonane należycie**, (wg załącznika nr 3 do ogłoszenia).

Dowodami, o których mowa powyżej, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 26 lipca 2016 r w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia, są: referencje, bądź inne dokumenty wystawione przez podmioty, na rzecz których roboty były wykonane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu.

VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

1. Porozumiewanie się Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się drogą pisemną z dopuszczeniem możliwości przekazywania oświadczeń, wniosków, zawiadomień i informacji za pomocą faksu lub drogą elektroniczną (e-mail). Nr faksu Zamawiającego: **(22) 581-88-14**, adres e-mail: **wzp@ipn.gov.pl**
2. Każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdza pisemnie treść dokumentu przekazanego faksem.
3. Zamawiający wymaga, aby wszelkie pisma związane z udzielanym zamówieniem publicznym były opatrzone numerem sprawy: **BAG-94/17**.
4. Korespondencję uważa się za doręczoną z chwilą, gdy doszła ona do Zamawiającego w taki sposób, że mógł zapoznać się z jej treścią.
5. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Wiesława Misior

VIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Pod rygorem nieważności:
 - 1) każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę w języku polskim po dokładnym zapoznaniu się z niniejszym ogłoszeniem - złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej rozwiązania alternatywne lub oferty wariantowej spowoduje pozostawienie bez rozpatrzenia wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę;
 - 2) ofertę należy przygotować według wymagań określonych w niniejszej ogłoszeniu oraz zgodnie ze wzorem Oferty stanowiącym załącznik nr 1 do ogłoszenia;
 - 3) oferta musi być podpisana przez osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy i zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej co najmniej cenie oferty;
 - 4) pełnomocnictwo osób podpisujących ofertę do reprezentowania Wykonawcy, zaciągania w jego imieniu zobowiązań finansowych w wysokości odpowiadającej co najmniej cenie oferty oraz podpisania oferty musi bezpośrednio wynikać z dokumentów dołączonych do oferty; oznacza to, że jeżeli pełnomocnictwo takie nie wynika wprost z dokumentu stwierdzającego status prawny Wykonawcy (odpisu z właściwego rejestru), to do oferty należy dołączyć **pełnomocnictwo**, wystawionego na reprezentanta Wykonawcy przez osoby do tego upoważnione. Pełnomocnictwo załączone do oferty może być w formie oryginału bądź poświadczony za zgodność z oryginałem kopii;

- 5) żadne dokumenty wchodzące w skład oferty, w tym również te przedstawiane w formie oryginałów, nie podlegają zwrotowi przez Zamawiającego;
 - 6) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty;
 - 7) podana w ofercie cena ofertowa brutto musi zawierać wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej, zgodnej z załączonym wzorem umowy oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia;
2. Forma przygotowania oferty:
- 1) oferta winna być napisana czytelnie i trwałą techniką w języku polskim na maszynie do pisania, komputerze lub ręcznie długopisem lub nieścieralnym atramentem;
 - 2) we wszystkich przypadkach, gdzie jest mowa o pieczętkach, Zamawiający dopuszcza złożenie czytelnego zapisu o treści pieczęci, np.: nazwa Wykonawcy, siedziba lub czytelny podpis w przypadku pieczęci imiennej;
 - 3) wszelkie zmiany w treści oferty (poprawki, przekreślenia, itp.) muszą być parafowane i datowane przez osobę lub osoby podpisujące ofertę;
 - 4) zaleca się, aby wszystkie strony oferty były kolejno ponumerowane i parafowane;
 - 5) zaleca się, aby cała oferta była trwale spięta;
 - 6) ofertę należy złożyć w nieprzezroczystej, zabezpieczonej przed otwarciem kopercie;
 - 7) kopertę należy opisać następująco:

<p>INSTYTUT PAMIĘCI NARODOWEJ Komisja Ścigania Zbrodni Przeciwko Narodowi Polskiemu ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa</p> <p><u>OFERTA NA:</u> „ŚWIADCZENIE USŁUGI CATERINGOWEJ” - NIE OTWIERAĆ PRZED DNIEM 15.12.2017 r., godz. 11.00</p>

- 8) opakowanie oferty musi być opatrzone pełną nazwą i dokładnym adresem Wykonawcy składającego ofertę: *(ulica, numer lokalu, miejscowość, numer kodu pocztowego)*.
3. Zmiana lub wycofanie złożonej oferty:
- 1) wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę;
 - 2) zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas gdy, zostały dokonane przed upływem terminu składania ofert;
 - 3) zmiany, poprawki lub modyfikacje złożonej oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty;
 - 4) odpowiednio opisaną kopertę zawierającą zmiany należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "ZMIANA";
 - 5) wycofanie złożonej oferty następuje poprzez złożenie pisemnego powiadomienia podpisanego przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy;
 - 6) powiadomienie należy złożyć w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty;
 - 7) odpowiednio opisaną kopertę zawierającą powiadomienie należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem "WYCOFANIE".

IX. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Ofertę należy złożyć w Centrali Zamawiającego: **ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa – Kancelaria do dnia 15.12.2017 r., godz. 10.00.**
2. W przypadku złożenia oferty po terminie Zamawiający niezwłocznie zwróci ofertę wraz

- z informacją iż wpłynęła po terminie.
- Publiczne otwarcie ofert nastąpi w Centrali Zamawiającego w Warszawie przy ul. Wołoskiej 7, pok. 223: **15.12.2017 r., godz. 11.00.**
 - Z uwagi na ograniczony wstęp do budynku, osoby które zechcą uczestniczyć w sesji otwarcia ofert, zobowiązane będą okazać dowód tożsamości w celu wystawienia stosownych przepustek – jest to warunek konieczny udziału w sesji otwarcia ofert. Osoby zainteresowane powinny oczekiwać na przedstawiciela Zamawiającego na parterze budynku, w strefie ogólnodostępnej.

X. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- Cenę brutto oferty należy wyliczyć zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2016 r., poz. 710).
- Cena musi wynikać z *Oferty* (wzór stanowi załącznik nr 1 do ogłoszenia) i obejmować wszystkie koszty wykonania przedmiotu zamówienia określonego w opisie przedmiotu zamówienia.
- Cena Oferty powinna zostać wyrażona cyfrowo i słownie.
- Cenę Oferty należy podać w złotych polskich do dwóch miejsc po przecinku. Wszelkie rozliczenia dotyczące realizacji zamówienia dokonywane będą w złotych polskich.
- W przypadku Wykonawców zagranicznych składających ofertę w niniejszym postępowaniu Zamawiający doliczy do ceny oferty podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XI. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

- W celu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający przyjął następujące kryteria oceny ofert przypisując im odpowiednią wagę procentową:

Kryterium	Waga %
Cena (brutto)	70
Serwis i estetyka	30

Kryterium „Cena”:

Liczba punktów przydzielona w tym kryterium poszczególnym Wykonawcom ustalona zostanie zgodnie z poniższym wzorem:

$$C = \frac{C_{\min}}{C_o} \times 100 \times 70\%$$

C – ilość otrzymanych punktów za kryterium „cena”
 C min – najniższa cena oferty
 Co – cena oferty badanej

• KRYTERIUM „SERWIS I ESTETYKA” (MAX 15 PKT):

Ocena ofert w kryterium „serwis i estetyka” będzie dokonana na podstawie zdjęć. Wykonawca złoży wraz z ofertą kolorowe zdjęcia o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm w formie wydruku, w kategoriach:

- 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających lunch na zimno (3 pkt),
- 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających lunch na ciepło (3 pkt),

- 3) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających owoce, ciasta i desery (3 pkt),
- 4) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających spotkanie okolicznościowe t.j. Wigilia, spotkanie Wielkanocne, (3 pkt),
- 5) 3 fotografie różnych aranżacji przedstawiających ogólny widok sali przygotowanej na spotkanie (3 pkt).

Na fotografiach z poz. 1 – 4 muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, w wazach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.

Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem rodzaju posiłków (np. lunch na zimno, na ciepło, Wigilia).

Wraz ze zdjęciami należy złożyć oświadczenie, że załączone fotografie przedstawiają realizację własne Wykonawcy z okresu od 2015 r do 2017 r.

Członkowie komisji przetargowej dokonają indywidualnej oceny, biorąc pod uwagę następujące cechy: wrażenie wizualne i estetyczne podania posiłków i wyglądu potraw, różnorodność aranżacji, jakość serwisu.

Ilość punktów za kryterium „serwis i estetyka” ocenianej oferty będzie wyliczana według następującego wzoru:

$$E = \frac{E_b}{S_{max}} \times 100 \times 30\%$$

E - ilość otrzymanych punktów za kryterium „serwis i estetyka”

E_i - ilość punktów przyznanych badanej ofercie w kryterium „serwis i estetyka” spośród ofert nieodrzuconych

E_{max} - najwyższa ilość punktów możliwa do uzyskania w kryterium „serwis i estetyka”

- **SUMA PUNKTÓW ZA POSZCZEGÓLNE KRYTERIA**

Suma punktów = C + E

C - ilość otrzymanych punktów za kryterium „cena brutto”

E - ilość otrzymanych punktów za kryterium „serwis i estetyka”

1. Obliczenia punktów dokonuje się z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
2. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta, która uzyska najwyższą sumę punktów.

XII. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
2. W przypadku uchylenia się od zawarcia umowy przez Wykonawcę na warunkach określonych w niniejszym ogłoszeniu, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

XIII. NIEUDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. Zamawiający nie udzieli zamówienia w przypadku braku ofert odpowiadających treści Ogłoszenia o zamówieniu.
2. Zamawiający może odstąpić od udzielenia zamówienia w przypadku, gdy wszystkie złożone w postępowaniu oferty przewyższają kwotę jaką zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.
3. Zamawiający nie udzieli zamówienia gdy wystąpiła istotna zmiana okoliczności powodująca, że prowadzenie postępowania lub wykonanie zamówienia nie leży w interesie publicznym, czego nie można było wcześniej przewidzieć; oraz gdy postępowanie obarczone jest

niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy.

XIV. INFORMACJE DOTYCZĄCE WZORU UMOWY W SPRAWIE UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO – WZÓR UMOWY

Istotne dla stron postanowienia związane z realizacją niniejszego zamówienia publicznego zawiera wzór umowy (załącznik nr 4 do ogłoszenia).

XV. ZAŁĄCZNIKI DO OGŁOSZENIA

1. **Załącznik nr 1** - wzór Oferty,
2. **Załącznik nr 2** – opis przedmiotu zamówienia
3. **Załącznik nr 3** – wykaz usług
4. **Załącznik nr 4** – wzór umowy.

OFERTA

WYKONAWCA:

Nazwa Wykonawcy:

Adres siedziby:

Telefon/Fax:

Adres poczty elektronicznej (e-mail):

(Zamawiający wszelką korespondencję będzie przysyłał na wskazany powyżej fax i mail)

NIP:

ZAMAWIAJĄCY:

INSTYTUT PAMIĘCI NARODOWEJ-
KOMISJA ŚCIGANIA ZBRODNI
PRZECIWKO NARODOWI POLSKIEMU
Ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa

Składamy ofertę na:

„Świadczenie usług cateringowych”

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia, zgodnie z Opisem przedmiotu zamówienia i określonymi w ogłoszeniu warunkami, z uwzględnieniem postanowień wzoru umowy, stanowiącego załącznik nr 4 do ogłoszenia, za cenę całkowitą: zł brutto

(słownie:)

Zgodnie z poniższą tabelą:

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość osób	Cena jednostkowa brutto (zł)	Łączna wartość brutto (zł) <i>(kol.3 x kol.4)</i>
1	2	3	4	5
1	Serwis kawowy całodniowy	2830		
2	Serwis kawowy ze słodkimi przekąskami	3455		

Lp.	Przedmiot zamówienia	Szacunkowa ilość osób	Cena jednostkowa brutto (zł)	Łączna wartość brutto (zł) (kol.3 x kol.4)
1	2	3	4	5
3	Serwis kawowy z zimnymi przekąskami	2235		
4	Przerwa lunch-owa standard	1605		
5	Przerwa lunch-owa pełna	1700		
Razem*				

*** Cena podana w Ofercie służy jedynie do porównania i oceny ofert złożonych w przedmiotowym postępowaniu oraz wyboru oferty najkorzystniejszej i nie stanowi rzeczywistego wynagrodzenia należnego Wykonawcy za realizację przedmiotu zamówienia.**

Propozycje menu:

(Wykonawca zobowiązany jest do podania propozycji menu, zgodnie z wymaganiami i ilościami zawartymi w załączniku nr 2 ust. 2 do ogłoszenia, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania)

I	Kanapki	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
...		
II	Tartinki	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	9	
...		
III	Salatki	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
...		

IV	Koreczki		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	9		
	...		
V	Pierogi		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	...		
VI	Zupy		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	...		
VII	Danie główne		
	VIIa	mięsne	
		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
		7	
		8	
		9	
	...		
	VIIb	jarskie	
		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
...			
VIIc	rybne		

		1	
		2	
		3	
		4	
		5	
		6	
		...	
VIII	Surówki		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	...		
IX	Dodatki		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	6		
	7		
	8		
	...		
X	Mini drożdżówki nadziewane		
	1		
	2		
	3		
	4		
	5		
	...		
XI	Ciastka kruche		
	1		
	2		
	3		
	4		
	...		
XII	Ciasta "domowe"		
	1		
	2		
	3		
	4		
	...		
XIII	Owoce całe i filetowane		
	1		
	2		
	3		

	4	
	5	
	6	
	7	
	8	
	...	
XIV	Soki 100%	
	1	
	2	
	3	
	4	
	...	

OŚWIADCZAMY, ŻE:

1. Zapoznaliśmy się z treścią ogłoszenia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń;
2. Podane powyżej ceny brutto będą obowiązywać w całym okresie trwania umowy i nie ulegną zmianie;
3. Zamierzamy/nie zamierzamy (*) powierzyć wykonanie następujących części zamówienia podwykonawcom: (*) *niepotrzebne skreślić*

Poz.	Część zamówienia jaka zostanie powierzona podwykonawcom
1.	
2.	
3.	

4. Akceptujemy postanowienia zawarte we wzorze umowy stanowiącym załącznik do ogłoszenia i w przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy na warunkach przedstawionych we wzorze umowy, w miejscu i terminie określonym przez Zamawiającego;
5. Wykonawca do kontaktów z Zamawiającym wyznacza:

....., tel.:

....., dnia

.....
 (podpis i pieczętka imienna przedstawiciela
 Wykonawcy/Pełnomocnika)

Podpisy i pieczętki imienne osób upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy zgodnie z zapisami w dokumencie stwierdzającym status prawny Wykonawcy (odpisy z właściwego rejestru).

WYKAZ USŁUG

Lp.	Przedmiot zamówienia/ ilość osób objęta przedmiotem zamówienia	Ilość obiektów/ wykaz miast	Daty wykonania /wykonywania usługi (od - do)	Nawa i adres odbiorcy usługi (Zamawiającego)
1				
2				
3				
4				
5				

W załączeniu dowody czy usługi są wykonywane lub zostały wykonane należycie.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć imienna przedstawiciela
Wykonawcy/Pełnomocnika)

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Biur IPN polegających na przygotowaniu, dostarczeniu i podawaniu posiłków podczas szkoleń, spotkań lub konferencji (zwanych w dalszej części spotkaniami), organizowanych na terenie Warszawy (Szacunkowa ilość jednodniowych spotkań: 350; szacunkowa wielkość grupy: od 250 do 300 osób).

1.) Serwis kawowy całodniowy (100 spotkań w sumie dla 2830 osób)

- Kawa, herbata - różne rodzaje, woda mineralna gazowana i niegazowana, ciastka kruche, owoce całe i krojone (wszystko bez ograniczeń).

2.) Serwis kawowy ze słodkimi przekąskami (75 spotkań w sumie dla 3455 osób)

- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciastka kruche (80g/os) **lub**
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (250g/os) **lub**
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), mini drożdżówki nadziewane (8szt/os), owoce całe i filetowane (150g/os).

3.) Serwis kawowy z zimnymi przekąskami (75 spotkań w sumie dla 2235 osób)

- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os), ciasta „domowe” (200g/os), pieczywo różne rodzaje, 3 rodzaje zimnych przekąsek do wyboru z: kanapki typu kajzerka, bułka wrocławska (2szt/os), sałatki (250g/os), tartinki (4szt/os), koreczki (10szt/os), deska serów (50g/os), deska wędlin (50g/os).

4.) Przerwa lunch-owa (standard) 50 spotkań w sumie dla 1605 osób)

- 1 zupa (300ml/os)
- 1 danie mięsne, rybne, jarskie do wyboru (200g/os)
- 2 rodzaje surówek do wyboru (100g/os)
- dodatki typu ziemniaki, frytki itp. (150g/os)
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os)
- ciasta „domowe” (400g/os).

5.) Przerwa lunch-owa (pełna) (50 spotkań w sumie dla 1700 osób)

- 2 zupy do wyboru (300ml/os)
- 2 dania mięsne, 1 danie rybne, 1 danie jarskie do wyboru (200g/os)
- 2 rodzaje pierogów do wyboru (5szt/os)
- 2 rodzaje surówek do wyboru (100g/os)
- dodatki typu ziemniaki, frytki, pieczywo itp. (150g/os)
- kawa (bez ograniczeń), herbata (bez ograniczeń), woda gazowana/niegazowana (łącznie 500ml/os), soki owocowe 100% (250ml/os)

- ciasta „domowe” (400g/os)
 - owoce całe i filetowane (150g/os).
2. Wykonawca zobowiązany jest do podania propozycji menu w *Ofercie* stanowiącej załącznik nr 2 do ogłoszenia, na podstawie którego będą wybierane dania na poszczególne spotkania:
- kanapki co najmniej 9 do wyboru
 - tartinki co najmniej 9 do wyboru
 - sałatki co najmniej 5 do wyboru
 - koreczki co najmniej 9 do wyboru
 - zupy co najmniej 6 do wyboru
 - pierogi co najmniej 6 do wyboru
 - surówki co najmniej 5 do wyboru
 - dodatki typu ziemniaki, frytki, makarony, ryż, pieczywo itp. co najmniej 8 do wyboru
 - dania główne:
 - mięsne - co najmniej 9 do wyboru
 - rybne - co najmniej 6 do wyboru
 - jarskie - co najmniej 6 do wyboru
 - desery:
 - mini drożdżówki nadziewane co najmniej 5 do wyboru
 - ciastka kruche co najmniej 4 do wyboru
 - ciasta „domowe” co najmniej 4 do wyboru
 - owoce całe i filetowane co najmniej 8 do wyboru
 - soki owocowe 100% co najmniej 4 do wyboru
3. Wykonawca dostarczy wodę mineralną gazowaną jak i niegazowaną w opakowaniach typu PET 500ml.
4. Wykonawca dostarczy kawę, herbatę (różne rodzaje) oraz dodatki typu cukier, mleko, cytrynę itp. bez ograniczeń ilościowych.
5. Wykonawca dostarczy soki owocowe w 1,5l dzbankach w ilości adekwatnej do ilości osób na spotkaniu.
6. Wykonawca zobowiązany będzie do zapewnienia wykwalifikowanej obsługi kelnerskiej w trakcie spotkania w liczbie odpowiedniej do liczby uczestników spotkania, jednak nie mniejszej niż 2 osoby podczas każdego spotkania oraz zapewni osoby do obsługi technicznej spotkania (wypakowanie sprzętu, posiłków, napojów, uprzątnięcie miejsca przeznaczonego na wykonanie usługi każdorazowo po jej realizacji w terminie 30 min po zakończeniu spotkania).

7. Wykonawca zapewni świadczenie usługi cateringowej na zastawie ceramicznej lub porcelanowej z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, chyba że Zamawiający zleci inaczej.
8. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania w miejscu realizacji przedmiotu zamówienia: obrusów, kompletnej zastawy stołowej, bemałów, termosów na kawę i herbatę, sztućców platerowanych, serwetek, itp. Jeżeli zdaniem Zamawiającego dostarczenie wszystkich w/w elementów obsługi nie będzie konieczne, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zamówienia dodatkowych dekoracji na wybrane spotkania, jak również dostawienia na wybrane spotkania stołów koktajlowych oraz stołów.
10. Zamawiający poinformuje Wykonawcę o planowanym terminie oraz miejscu spotkania nie później niż dwa tygodnie przed spotkaniem. W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający może poinformować Wykonawcę o planowanym terminie oraz miejscu spotkania tydzień przed spotkaniem.
11. Zamawiający przekaze Wykonawcy informację o ilości osób, czasie trwania spotkania oraz wybranym menu w zleceniu, nie później niż 3 dni przed jego planowanym terminem.
12. Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania i dostarczenia przedmiotu zamówienia, zgodnie ze zleceniem, we wskazane przez Zamawiającego miejsce (na terenie Warszawy), co najmniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
13. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy o dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2010r. Nr 136 poz. 914 ze zm.) jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych

WYKAZ USŁUG

Lp.	Przedmiot zamówienia/ ilość osób objęta przedmiotem zamówienia	Ilość obiektów/ wykaz miast	Daty wykonania /wykonywania usługi (od - do)	Nawa i adres odbiorcy usługi (Zamawiającego)
1				
2				
3				
4				
5				

W załączeniu dowody czy usługi są wykonywane lub zostały wykonane należycie.

..... dnia

.....
(podpis i pieczęć imienna przedstawiciela
Wykonawcy/Pełnomocnika)

UMOWA (wzór)

W dniu r. w Warszawie, pomiędzy:

Instytutem Pamięci Narodowej – Komisją Ścigania Zbrodni przeciwko Narodowi Polskiemu z siedzibą w Warszawie przy ul. Wołoska 7, zwanym dalej „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

.....

a,

.....,

zwanym dalej „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

.....

została zawarta umowa następującej treści:

§1

PODSTAWA ZAWARCIA UMOWY

Niniejsza Umowa zawarta jest w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego z zastosowaniem procedury określonej w art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz. 1579 z późn. zm.).

§2

PRZEDMIOT UMOWY

Przedmiotem umowy jest **sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla IPN**, zgodnie z ofertą Wykonawcy, której kopia stanowi Załącznik nr 1 do niniejszej umowy oraz opisem przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2 do umowy).

§3

TERMIN REALIZACJI

Usługi cateringowe będą realizowane do wyczerpania kwoty na jaką została zawarta przedmiotowa umowa, jednak nie dłużej niż przez okres od 02.01.2018 do dnia 31.12.2018r.

§4

WYNAGRODZENIE WYKONAWCY

1. Za wykonanie przedmiotu umowy w zakresie określonym w § 2 oraz Załączniku nr 1 do umowy Zamawiający zobowiązuje się zapłacić Wykonawcy maksymalne wynagrodzenie **do wysokości:** **zł brutto** wraz z obowiązującym podatkiem VAT.
2. Ceny jednostkowe brutto za poszczególne usługi zostały określone w Załączniku nr 1 do umowy i będą stałe przez cały okres obowiązywania umowy.
3. Ceny jednostkowe brutto za poszczególne usługi określone w Załączniku nr 1 do umowy obejmują wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej i zgodnej z niniejszą umową oraz Opisem przedmiotu zamówienia, realizacji przedmiotu umowy, w tym w szczególności cenę przedmiotu umowy, cenę obsługi kelnerskiej i technicznej, cenę opakowań, cła, koszty transportu, ubezpieczenia, rozładunku, wniesienia w miejsce wskazane przez Zamawiającego.

§5

WARUNKI ŚWIADCZENIA USŁUG

1. Usługi cateringowe będą realizowane na terenie Warszawy. Zamawiający na co najmniej dwa tygodnie przed planowanym spotkaniem poinformuje Wykonawcę o dokładnym terminie i miejscu spotkania faxem lub mailem.
2. W nagłych, uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość skrócenia terminu wskazanego w ust. 1. Jednak termin ten nie może być krótszy niż trzy dni robocze.
3. Na 2 dni przed planowanym terminem spotkania, Zamawiający przekaże Wykonawcy zlecenie faxem lub mailem, zawierające w szczególności informacje o ilości osób, czasie trwania spotkania oraz wybranym menu. Zlecenie wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do umowy musi być podpisane przez Dyrektora komórki zlecającej usługę cateringową.
4. Wykonawca zobowiązany będzie do dostarczenia i przygotowania przedmiotu zlecenia oraz przygotowania stołów zgodnie ze zleceniem, co najmniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
5. Ze strony Zamawiającego osobami uprawnionymi do kontaktów z Wykonawcą w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu umowy będą osoby wskazane w zleceniu.

Ze strony Wykonawcy osobą uprawnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji przedmiotu umowy jest: tel., fax.: e-mail.....

6. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz.U. z 2015r. poz. 594) jak również świadczenia usługi wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych.
7. Wszelkie dokumenty dotyczące dostawy przygotowuje Wykonawca, w tym protokoły odbioru wg. wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do umowy.
8. Wykonawca, najpóźniej do piątego dnia każdego miesiąca, będzie przysyłał Zamawiającemu drogą elektroniczną na adres:.....@....., raport o ilościach i wartościach zleceń, zrealizowanych w poprzednim miesiącu.

§6

WARUNKI PŁATNOŚCI

1. Płatność wynagrodzenia Wykonawcy odbędzie się każdorazowo za poszczególne zlecenia Zamawiającego. Wynagrodzenie zostanie ustalone każdorazowo na podstawie cen jednostkowych brutto podanych w Załączniku nr 1 do umowy.
2. Płatność wynagrodzenia odbędzie się na podstawie faktury, którą Wykonawca wystawi po dokonaniu protokolarnie potwierdzonego przez Strony odbioru usługi, na konto Wykonawcy wskazane w fakturze.
3. Wykonawca dostarczy fakturę do Centrali Zamawiającego przy ul. Wołoskiej 7 w Warszawie. Faktura, do której nie będzie dołączony odpowiedni i kompletnie wypełniony oraz podpisany przez strony protokół odbioru (wg załącznika nr 4 do umowy) nie zostanie przez Zamawiającego zaakceptowana i będzie odesłana Wykonawcy do uzupełnienia. W takim przypadku brak zapłaty wynagrodzenia przez Zamawiającego nie będzie stanowić podstawy do naliczania odsetek ustawowych, ani nie będzie traktowany jako pozostawanie przez niego w zwłóce.
4. Przedstawiciel Wykonawcy zobowiązany jest do podpisania protokołu, o którym mowa w ust. 3. W przypadku uchylania się lub nieobecności przedstawiciela Wykonawcy, Zamawiający jest uprawniony do dokonania adnotacji i jednostronnego podpisania ww. protokołu.
5. Płatność wynagrodzenia nastąpi przelewem w ciągu 14 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury, przy czym za dzień zapłaty uważa się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§7 KARY UMOWNE

1. W przypadku nienależytego wykonania zobowiązań wynikających z umowy Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto należnego Wykonawcy za dane zlecenie. Przez nienależyte wykonanie umowy należy rozumieć w szczególności wykonanie usługi niezgodnie z opisem przedmiotu zamówienia - Załącznikiem nr 2 do umowy np.: zmniejszenie ilości asortymentu, porcji, dostarczenie przeterminowanych produktów, dostarczenie produktów niezgodnych z zaakceptowanym menu, a także nie dotrzymanie terminów, o których mowa w pkt 6 i 12 załącznika nr 2 do umowy.
2. Wykonawca zobowiązany jest do zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia umownego brutto, określonego w § 4 ust. 1 z tytułu odstąpienia od umowy przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn, za które ponosi odpowiedzialność Wykonawca.
3. Zamawiający ma prawo potrącenia wartości naliczonych Wykonawcy kar umownych z należnego Wykonawcy wynagrodzenia.
4. W sytuacji, gdy kara umowna, przewidziana w ust. 1 i 2, nie pokrywa rozmiarów szkody, Zamawiającemu przysługuje prawo żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.

§8 WARUNKI ODSTĄPIENIA I ROZWIĄZANIA UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do odstąpienia lub rozwiązania umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o następujących okolicznościach:
 - 1) wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy;
 - 2) likwidacji lub rozwiązania przedsiębiorstwa Wykonawcy;
 - 3) nakazanego przez organ publiczny zajęcia majątku Wykonawcy;
 - 4) w przypadku dwukrotnego nienależytego wykonania umowy, z zachowaniem prawa do kary o której mowa w § 7 ust. 1.
2. Zamawiający ma prawo rozwiązać umowę ze skutkiem natychmiastowym w przypadku nieprzyznania Zamawiającemu środków w roku 2018. W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z wskazanych wyżej uprawnień Wykonawca nie będzie zgłaszał jakichkolwiek roszczeń do Zamawiającego.
3. Odstąpienie lub rozwiązanie umowy powinno nastąpić pod rygorem nieważności na piśmie i zawierać uzasadnienie.

§9 UBEZPIECZENIE WYKONAWCY

1. Wykonawca oświadcza, iż jest ubezpieczony z tytułu następstw nieszczęśliwych wypadków i odpowiedzialności cywilnej, do końca terminu realizacji umowy, ze szczególnym uwzględnieniem możliwości nastąpienia ryzyka zatrucia pokarmowego i śmierci w wyniku konsumpcji żywności, na kwotę nie mniejszą niż **30 000,00 zł** (słownie: trzydzieści tysięcy złotych 00/100).
2. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność odszkodowawczą w przypadku, gdy żywność przygotowana i dostarczona przez niego spowoduje chorobę lub rozstrój zdrowia u gości spotkania, co będzie udokumentowane stosownym orzeczeniem lekarskim.

§10 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową będą miały zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
2. Ewentualne zmiany i uzupełnienia w treści umowy wymagają formy pisemnej na drodze aneksu do

umowy pod rygorem nieważności.

3. Spory powstałe pomiędzy Stronami wynikłe w związku z realizacją niniejszej umowy rozstrzygane będą przez sąd powszechny właściwy dla siedziby Zamawiającego.
4. Umowę sporządza się w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.
5. Integralną część niniejszej umowy stanowią załączniki, wymienione poniżej:
 - 1) kopia oferty Wykonawcy (Załącznik nr 1);
 - 2) opis przedmiotu zamówienia (Załącznik nr 2);
 - 3) wzór zlecenia (Załącznik nr 3);
 - 4) wzór protokołu odbioru (Załącznik nr 4).

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

ZAMAWIAJĄCY:

**INSTYTUT PAMIĘCI NARODOWEJ-
KOMISJA ŚCIGANIA ZBRODNI
PRZECIWKO NARODOWI POLSKIEMU
ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa**

WYKONAWCA:

.....
.....
.....

ZLECENIE NA USŁUGI CATERINGOWE NR

(wypełnia pracownik BAG)

Zgodnie z umową z dnia..... na świadczenie usług cateringowych dla IPN.

1. Miejsce realizacji zlecenia:.....
2. Termin realizacji zlecenia:.....
3. Godziny realizacji zlecenia (czas trwania spotkania):.....
4. Wartość zlecenia:.....
5. Przedmiot zamówienia:

Lp.	Nazwa usługi	Planowana ilość spotkań	Planowana ilość osób
1.	Serwis kawowy całodniowy		
2.	Serwis kawowy ze słodkimi przekąskami		
3.	Serwis kawowy z zimnymi przekąskami		
4.	Przerwa Lunch-owa standard		
5.	Przerwa lunch-owa pełna		
6.	Wigilia		

6. Obsługa kelnerska tak / nie ; ilość osób:.....

7. Ze strony Zamawiającego osobą odpowiedzialną za realizację zlecenia jest:

.....tel.:.....,

pracownik Biura IPN-KŚZpNP.

8. Uzasadnienie:

.....
.....
.....
.....
.....

9. Uwagi:

.....
.....
.....
.....
.....

Warszawa , dnia

.....
(podpis Dyrektora Biura
zlecającego usługę cateringową)

.....
(podpis i pieczęć imienna
Dyrektora BAG IPN lub
osoby przez niego wskazanej)

Warszawa , dnia

PROTOKÓŁ ODBIORU

usługi cateringowej, zleconej zgodnie z umową z dnia

WYKONAWCA:

.....
.....
.....

ZAMAWIAJĄCY:

Instytut Pamięci Narodowej Komisja Ścigania Zbrodni przeciwko Narodowi Polskiemu
ul. Wołoska 7, 02-675 Warszawa
Biuro.....

Zgodnie ze zleceniem nr..... w ramach ww. umowy:

Wykonawca przekazuje, a Zamawiający odbiera wykonanie usługi cateringowej:

.....
.....
.....
.....

Usługa została wykonana należycie / nienależycie*

W przypadku nienależytego wykonania usługi należy opisać nieprawidłowości:

.....
.....
.....
.....

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

parafa Dyrektora BAG IPN lub
osoby przez niego wskazanej