

---

**OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU**

na usługi społeczne

**„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji  
organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”**

znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG

Zatwierdzam:

**DYREKTOR FINANSOWY**  
Naukowej i Akademickiej Sieci Komputerowej



*Tomasz Chabior*

**Tomasz Chabior**

---

*podpis Zamawiającego*

Warszawa, czerwiec 2017 roku

---

## 1. Nazwa oraz adres Zamawiającego:

### **Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa**

ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa

Tel.: +48 223808200 Faks: +48 223808391

E-mail: [zamowienia.publiczne@nask.pl](mailto:zamowienia.publiczne@nask.pl)

Adres strony internetowej: [www.nask.pl](http://www.nask.pl)

## 2. Zasady prowadzenia postępowania:

- 2.1 Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) zwana dalej „ustawą Pzp”.
- 2.2 Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ust. 2 – 4 ustawy Pzp, w pozostałym zakresie ustawy Pzp nie stosuje się.
- 2.3 Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu (zwane dalej „Ogłoszenie”).
- 2.4 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

## 3. Przedmiot zamówienia:

- 3.1 Przedmiotem zamówienia jest: **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK.**
- 3.2 Szczegółowy opis, zakres i warunki realizacji zamówienia określa Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) - stanowiący Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Istotne postanowienia umowy – stanowiące Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
- 3.3 Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV): 55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
- 3.4 **Termin realizacji zamówienia:** od podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2017 r.  
Zamawiający przewiduje możliwość przedłużeniu okresu obowiązywania umowy, jednak nie dłużej niż do 6 miesięcy.
- 3.5 Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia będzie stanowiła **maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia**. Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie usługi cateringowej będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w Formularzu cenowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.  
Zamawiający przewiduje możliwość **zwiększenia maksymalnego wynagrodzenia** Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia **o nie więcej niż 10%** - zgodnie z zapisami zawartymi w Istotnych postanowieniach umowy stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
- 3.6 Zamawiający dopuszcza możliwość, że usługi cateringowe mogą być **współfinansowane ze środków publicznych, w szczególności ze środków pochodzący z budżetu Unii Europejskiej**. Szczegóły w tym zakresie Zamawiający będzie podawał na etapie realizowania poszczególnych zamówień.

## 4. Warunki udziału w postępowaniu oraz oświadczenia i dokumenty na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu:

- 4.1 O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące wiedzy i doświadczenia tj. wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed

upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonali należycie co najmniej 4 usługi z których każda:

- polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób;
- wartość usługi wynosiła co najmniej 5 000,00 zł netto.

Wymagane jest, by każda wykazywana usługa była świadczona podczas spotkań w czasie: szkoleń lub spotkań dyplomatycznych lub spotkań biznesowych lub konferencji krajowych lub konferencji międzynarodowych.

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

- 4.2 W celu potwierdzenia spełniania ww. warunku udziału w postępowaniu, należy złożyć „Wykaz usług” (Część A) wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów określających czy usługi te zostały wykonane należycie (referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane) – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do ogłoszenia.
- 4.3 Ocena spełniania ww. warunku zostanie dokonana według formuły „spełnia – nie spełnia”.
- 4.4 Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, warunek określony w pkt 4.1. muszą spełniać łącznie.

## 5. Opis sposobu sporządzenia oferty:

- 5.1 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
- 5.2 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
- 5.3 Oferta składa się z:
- a. Wypełnionego i podpisanego Formularza „Oferta” – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Ogłoszenia.
  - b. Wypełnionego i podpisanego Formularza Cenowego – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
  - c. Wypełnionego i podpisanego „Wykazu usług” – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do Ogłoszenia, wraz z dowodami potwierdzającymi należyte ich wykonanie – złożonego w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, jak i w celu dokonania oceny oferty zgodnie z kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”.
  - d. Portfolio - dokumentacja fotograficzna w 5 rodzajach tematycznych - w formie wydruku kolorowych zdjęć/fotografii o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm umieszczone również w załączonej do portfolio płycie CD w plikach „jpg” o min. rozdzielczości 2400 x 1600 pic (wskazane wartości dot. wymiarów i rozdzielczości są wartościami sugerowanymi gwarantującymi Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny) lub w formie prezentacji Power Point na płycie CD zawierające kolorowe zdjęcia/fotografie.
- 5.4 Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.

- 5.5 **Oferta wraz z załącznikami (z wyłączeniem portfolio złożonego na płycie CD) musi być podpisana przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy**, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy. **Pełnomocnictwo do podpisania oferty** musi być dołączone do oferty, jeżeli nie wynika ono z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę.
- 5.6 Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. Pełnomocnictwo w oryginale lub kopii poświadczony za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę musi zostać dołączone do oferty.
- 5.7 W przypadku **wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem musi zostać dołączone do oferty.
- 5.8 Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
- 5.9 Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących dokumentów lub uzupełnienia brakujących lub zawierających błędy dokumentów, w tym pełnomocnictw, z zastrzeżeniem pkt 9.4. lit. h oraz pkt 9.5. lit. b ppkt 2) Ogłoszenia.
- 5.10 Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

## 6. Miejsce oraz termin składania ofert:

- 6.1 Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Warszawie.

<b>Miejsce:</b>	<b>Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa</b>
<b>Termin składania ofert:</b>	<b>do dnia 10.07.2017 r. do godz. 12:00.</b>

- 6.2 Wykonawca winien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie. Koperta winna być zaadresowana następująco:

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa  
ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa**

**UWAGA!!!! Koperta powinna być oznakowana w następujący sposób:**

**Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia na:  
„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub  
współorganizowanych przez NASK”  
nie otwierać przed dniem 10.07.2017, godz. 12.00  
znak postępowania ZZ.211.PZP.7.2017.AFG**

- 6.3 Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert nie będzie rozpatrzona oraz zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.

- 6.4 Zamawiający otworzy i oceni złożone oferty - po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie.
- 6.5 Informacja o ofertach, które zostały złożone w postępowaniu zostanie zamieszczona na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne> niezwłocznie po otwarciu ofert.

## **7. Opis sposobu porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:**

- 7.1 W niniejszym postępowaniu składane przez Wykonawców oferty wraz z załącznikami (z wyłączeniem portfolio złożonego na płycie CD), zmiany oferty, powiadomienie Zamawiającego o wycofaniu złożonej przez Wykonawcę oferty, pełnomocnictwa muszą zostać złożone w formie pisemnej – oryginały i/lub kopie poświadczone za zgodność z oryginałem.
- 7.2 Wezwania Zamawiającego oraz pozostałe oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują sobie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, przy czym każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
- 7.3 Zamawiający wymaga, aby cała korespondencja dotycząca przedmiotowego postępowania prowadzona była w języku polskim.
- 7.4 Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest: Anna Filipczak-Gomułka, email: [zamowienia.publiczne@nask.pl](mailto:zamowienia.publiczne@nask.pl).
- 7.5 Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia, kierując wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia na adres podany w pkt 7.4 powyżej.
- 7.6 Zamawiający udzieli wyjaśnień, jeśli uzna, że jest to niezbędne do przygotowania ofert.
- 7.7 Treść wyjaśnieniami wraz z zapytaniami bez ujawnienia źródła zapytania Zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne>.
- 7.8 Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany treści Ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert. Dokonaną zmianę Zamawiający udostępni na stronie internetowej, której adres podany jest w pkt 7.7. powyżej.

## **8. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

- 8.1 Cena oferty brutto wskazana w Formularzu „Oferta” (stanowiącym Załącznik nr 3 do Ogłoszenia) zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Formularz cenowy, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
- 8.2 Ceny muszą być wyrażone w złotych polskich (PLN), z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
- 8.3 Łączna cena oferty brutto określona w Formularzu „Oferta”, nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy porównaniu ofert złożonych w postępowaniu i dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty. Wynagrodzenie Wykonawcy określone będzie każdorazowo w zamówieniu szczegółowym, zgodnie z cenami określonymi w Formularzu cenowym.
- 8.4 Wykonawca musi uwzględnić w cenie oferty wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
- 8.5 Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy 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
- 8.6 Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w PLN.

- 8.7 Zamawiający może zwrócić się o udzielenie wyjaśnień, w tym o złożenie dowodów, dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny, jeżeli zaoferowana cena oferty lub jej istotne części składowe wydawać się będą rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów.
- 8.8 Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywać będzie na Wykonawcy.
- 8.9 Zamawiający poprawi w treści oferty następujące omyłki:
- oczywiste omyłki pisarskie,
  - inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem o zamówieniu, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,
  - oczywiste omyłki rachunkowe wynikające z błędów w działaniach matematycznych, np. sumowania cen jednostkowych, itp.,
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
- 8.10 Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, gdy:
- jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia o zamówieniu,
  - zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - zawiera błędy w obliczeniu ceny, inne niż omyłki, o których mowa w pkt. 8.9 lit. c Ogłoszenia,
  - Wykonawca nie zgodni się na konsekwencje wynikające z poprawienia oczywistej omyłki rachunkowej, o której mowa w pkt. 8.9 lit. c Ogłoszenia;
  - jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
  - uzyska 0 punktów w kryterium oceny ofert „Kultura i estetyka podania potraw”,
  - Wykonawca nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu.

## 9. Kryteria oceny ofert:

- 9.1 Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty na podstawie niżej określonych kryteriów oceny ofert:

Lp.	Nazwa kryterium	Znaczenie kryterium (w %)
1	Cena oferty brutto	50
2	Kultura i estetyka podania potraw	30
3	Doświadczenie Wykonawcy	20

- 9.2 Zamawiający dokona oceny ofert przyznając punkty w ramach poszczególnych kryteriów oceny ofert, przyjmując zasadę, że 1% = 1 punkt.
- 9.3 W kryterium „Cena oferty brutto” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

### Cena brutto najtańszej oferty

----- x 50 = liczba punktów

### Cena brutto badanej oferty

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 50 pkt.  
Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- 9.4 W kryterium „**Kultura i estetyka podania potraw**” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:
- a. Podstawą oceny będzie dokumentacja fotograficzna (portfolio) stanowiąca załącznik do oferty.
  - b. Zamawiający będzie oceniał złożone PORTFOLIO, w wymienionych poniżej 5 rodzajach tematycznych.
  - c. PORTFOLIO, w formie arkuszy o formacie A4, połączonych ze sobą w sposób trwały musi zawierać wydruki kolorowych zdjęć/fotografii o dobrej ostrości w minimalnym formacie 15x20 cm umieszczone również w załączonej do portfolio płycie CD w plikach „jpg” o min. rozdzielczości 2400 x 1600 pic (wskazane wartości dot. wymiarów i rozdzielczości są wartościami sugerowanymi gwarantującymi Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny) lub w formie prezentacji Power Point na płycie CD zawierające kolorowe zdjęcia/fotografie w 5 rodzajach tematycznych:
    - 1) 16 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dań na zimno (po 4 zdjęcia: kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”), kanapki dekoracyjne, mini wrap/tortilla, finger foods),
    - 2) 20 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dań na ciepło (po 4 zdjęcia: zupa, danie ciepłe mięsne, danie ciepłe rybne, danie ciepłe mięsne premium, danie ciepłe niemięsne),
    - 3) 8 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dodatków warzywnych (po 4 zdjęcia: dodatku warzywnego zimnego i dodatku warzywnego ciepłego),
    - 4) 10 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie owoców, deserów i ciast (4 zdjęcia świeżych owoców filetowanych oraz 8 zdjęć ciast - w tym szarlotka, sernik, karpátka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, deser w kokilce/pojemniczku),
    - 5) 6 zdjęć/fotografii różnych aranżacji przedstawiających ogólny widok zastawionej sali przygotowanej przez Wykonawcę na spotkanie z obsługą cateringową.
  - d. Zamawiający przez członków komisji dokona oceny zdjęć z portfolio, dokonując porównania ich ze zdjęciami udostępnionymi w portfolio pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy:
    - wrażenie wizualne podania,
    - wrażenia estetyczne posiłków,
    - wygląd i dekoracja potraw,
    - estetyka aranżacji.
  - e. Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 30 punktów tj. 0 lub 0,5 punktu za każde zdjęcie. Wykonawca może otrzymać maksymalnie 30 punktów, tj. w określonym w pkt c powyżej rodzaju tematycznym odpowiednio maksymalnie: 8 pkt, 10 pkt, 4 pkt, 5 pkt i 3 pkt.
  - f. Portfolio będzie oceniane indywidualnie przez członka komisji, a następnie z punktów przyznanych przez poszczególnych członków komisji będzie wyliczona średnia arytmetyczna. Ostateczna liczba punktów jaką otrzyma badana oferta w kryterium „Kultura i estetyka podania potraw” będzie obliczona następująco:

**liczba punktów przyznana ofercie badanej**

----- x 30 = **liczba punktów**

**liczba punktów uzyskana przez ofertę najwyżej ocenioną**

- g. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.
- h. Dokumentacja fotograficzna (portfolio) nie podlega uzupełnieniu. Wykonawcy nie będą wzywani do jej uzupełnienia.
- i. Oferta, która w kryterium „Kultura i estetyka podania potraw” uzyska 0 pkt zostanie uznana za ofertę niezgodną z Ogłoszeniem i zostanie odrzucona.
- j. Przedstawienie zdjęć w formacie lub rozdzielczości mniejszej lub większej niż zalecana nie będzie podstawą do odrzucenia oferty.
- k. Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, wazach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.
- l. Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem zawierającym:
  - 1) rodzaj potraw (np. finger foods na ciepło - tartaletki z łososiem, dodatek warzywny ciepły - kalafior panierowany, dodatek warzywny zimny - sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi),
  - 2) formy spotkania (np. lunch w formie bufetowej, stół „szwedzki”, kolacja serwowana, bankiet zasiadany)
- m. Wykonawca w Formularzu ofertowym musi złożyć oświadczenie, potwierdzające, że wszelkie uwidocznione w PORTFOLIO potrawy i aranżacje zostały wykonane przez Wykonawcę składającego ofertę.
- n. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do porównania i dokonania oceny ofert oraz będą stanowić ewentualnie wzorzec do porównań do faktycznie serwowanych dań w przypadku wyboru oferty jako najkorzystniejszej i zawarcia umowy z Wykonawcą.

9.5 W kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

- a. Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**” przedstawia w Części B „Wykazu usług” – stanowiącym Załącznik nr 5 do Ogłoszenia dodatkowe określone w pkt 4.1 Ogłoszenia (poza usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu tj. w Części A „Wykazu usług”) wykonane lub wykonywane należycie w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert usługi spełniające warunki określone w pkt 4.1. Ogłoszenia. Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie lub wykonywanie zgodnie z pkt 4. 1. Ogłoszenia.
- b. Usługi wykazywane na potrzeby przyznania punktów w ramach kryterium „**Doświadczenie Wykonawcy**”:
  - 1) nie mogą być usługami wykazywanymi na potrzeby spełnienia warunku udziału w postępowaniu (wykazany w Części A „Wykazu usług” – stanowiącym Załącznik nr 5 do Ogłoszenia). Ponowne wykazanie tych samych usług będzie skutkowało nieuwzględnieniem usług przy punktacji przyznawanej w ramach przedmiotowego kryterium.
  - 2) Wykonawcy nie będą wzywani do uzupełnienia usług wykazywanych na potrzeby przyznania punktów w ramach przedmiotowego kryterium oceny ofert.



- 3) Niezłożenie przez Wykonawcę dodatkowych usług w przedmiotowym kryterium (tj. w Części B „Wykazu usług”) nie będzie skutkowało odrzuceniem oferty Wykonawcy. W takiej sytuacji Wykonawca otrzyma 0 pkt w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”.
- c. Ocena ofert w kryterium „Doświadczenie Wykonawcy” zostanie dokonana przy zastosowaniu wzoru:

**liczba usług dodatkowych wykazanych w badanej ofercie**

----- x 20 = liczba punktów

**największa liczba dodatkowych wykazanych usług**

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 20 pkt.

Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

- 9.6 Liczby punktów, o których mowa w pkt 9.3, 9.4 i 9.5 po zsumowaniu stanowiąc będą końcową ocenę oferty.
- 9.7 Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z największą liczbą punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w pkt 9.1.
- 9.8 Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z niższą ceną.
- 9.9 Zamawiający umieści na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne> informację o dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.
- 9.10 Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie warunki postawione w niniejszym Ogłoszeniu oraz otrzyma największą liczbę punktów, tj. przedstawiająca najkorzystniejszy bilans kryteriów oceny ofert, o których mowa w pkt 9.1.

#### **10. Termin związania ofertą:**

- 10.1 Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 10.2 Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może, przed upływem terminu związania oferty, przedłużyć termin związania ofertą.

#### **11. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione przed zawarciem umowy:**

Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego. W przypadku 2-krotnego uchylania się Wykonawcy od podpisania umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo do odstąpienia od podpisania umowy z tym Wykonawcą jak również wybrania kolejnej oferty najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert.

#### **12. Istotne postanowienia umowy**

Istotne postanowienia umowy stanowią Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

**13. Wykaz załączników do niniejszego ogłoszenia:**

Załącznik nr 1 – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – Istotne postanowienia umowy

Załącznik nr 3 – Formularz Oferta

Załącznik nr 4 – Formularz cenowy

Załącznik nr 5 – Wykaz usług

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK**

**znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG**

**1. Opis Przedmiotu Zamówienia:**

- 1.1. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK:
  - w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Kolskiej 12,
  - w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawy,
  - w lokalizacji wskazanej przez Wykonawcę i zaakceptowanej przez Zamawiającego.
- 1.2. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo Zamówieniem Zamawiającego wg formularza Zamówienia na Obsługę cateringową spotkania (dalej: „Zamówienie”).
- 1.3. Zamawiający będzie zgłaszał zakres i termin realizacji Obsługi cateringowej spotkania nie później, niż 3 dni robocze przed planowanym spotkaniem.
- 1.4. Zamawiający zastrzega możliwość zorganizowania w ciągu jednego dnia kilka spotkań w różnych lokalizacjach.
- 1.5. Zamawiający przewiduje, że usługa cateringowa może być świadczona na potrzeby spotkań dla od ok. 10 osób do ok. 150 osób.

**2. Obowiązki Wykonawcy:**

- 2.1 Wykonawca zapewni, że wszystkie posiłki będą bezwzględnie świeże oraz sporządzane w tym samym dniu co świadczenie usług, charakteryzować się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyką podania; produkty konfekcjonowane będą posiadały odpowiednią datę przydatności do spożycia.
- 2.2 Wykonawca zapewni dostawę posiłków oraz obsługę techniczną w zakresie ich przygotowania. Transport posiłków powinien odbywać się zapewniając właściwą ochronę i temperaturę oraz jakość przewożonych potraw środkami transportu przystosowanymi do przewozu żywności.
- 2.3 Wykonawca zapewnia usługi sprzątnięcia, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.

- 2.4 Zamówienie obejmuje zapewnienie, wraz z obsługą kelnerską usług cateringowych dowolnie wybieranych przez Zamawiającego na etapie konstruowania menu na dane spotkanie spośród usług opisanych w pkt 3 SOPZ.
- 2.5 Wykonawca zapewni obsługę kelnerską w trakcie trwania każdego ze spotkań (nie mniej niż 1 kelner na 20 uczestników spotkania i kolejny kelner na każdą rozpoczętą, 20kę uczestników) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować z obsługi o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu.
- 2.6 Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.
- 2.7 Wykonawca na prośbę Zamawiającego, jest zobowiązany do wskazania miejsca przygotowywania posiłków wraz z dokładnym adresem. Zamawiającemu przysługuje prawo do kontroli ww. miejsca bez uprzedniego powiadomienia Wykonawcy w dniu w którym na nastąpić Obsługa cateringowa spotkania.
- 2.8 W siedzibie Zamawiającego, Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać zamówienie w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również wykonywać i stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego pod względem przepisów p.poż.

**3. Szczegółowy opis usług cateringowych znajduje się w załączonym formularzu asortymentowo-ilościowym.**

**4. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów:**

- 4.1 W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodne z żądaniem Zamawiającego, opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych lub werników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania, w szczególności w przypadku ekspresu ciśnieniowego i wernika umieszczając na nich skróconą instrukcję użytkowania w języku co najmniej polskim i angielskim.
- 4.2 Zapewnienie stołów koktajlowych w liczbie dopasowanej do liczby uczestników poszczególnych wydarzeń wraz z nakryciem (obrussy, skirtingi/naciągi – do uzgodnienia z Zamawiającym dla konkretnego zlecenia) chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu.
- 4.3 Zapewnienie stołów bufetowych oraz barowych, nakrytych obrusami wraz ze skirtingami/naciągami chyba, że Zamawiający postanowi zrezygnować ze stołów, o czym powiadomi Wykonawcę w Zamówieniu. Użyte obrussy oraz skirtingi/naciągi muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieszkodzone oraz wysterylizowane.
- 4.4 W przypadku świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań z udziałem delegacji zagranicznych zapewnienie informacji o nazwie potrawy w języku polskim i angielskim poprzez umieszczenie jej na stole,

na którym będą podawane posiłki. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zlecenia.

4.5 Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi (ewentualne odstępstwa od tych wymogów są dopuszczalne wyłącznie po uzyskaniu zgody Zamawiającego):

- do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
- ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie *ecru* lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
- szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
- sztućce: stalowe;
- tkaniny stołowe co do zasady w kolorze *ecru* lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze czarnym lub innym uzgodnionym z Zamawiającym;
- papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3-warstwowe.

4.6 Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.

4.7 W trakcie realizacji umowy może nastąpić zlecenie przygotowanie dań uwzględniających kulturowe i religijne preferencje uczestników. W przypadku zaistnienia takich okoliczności Wykonawca zostanie o tym poinformowany przez Zamawiającego nie później, niż 3 dni robocze przed terminem realizacji zlecenia.

4.8 Produkty nie wykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego.

## **5. Wytyczne w zakresie obsługi kelnerskiej:**

5.1 Wykonawca zapewni profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania spotkania, a na spotkaniach z udziałem gości zagranicznych, co najmniej połowa z kelnerów powinna znać język angielski na poziomie umożliwiającym swobodną komunikację z gośćmi w zakresie wykonywanych obowiązków kelnerskich.

5.2 Wykonawca zapewni jednolite, eleganckie stroje obsługi kelnerskiej, zgodne z powszechnie przyjętymi w tym zakresie wymaganiami (np. czarne lub granatowe spodnie/spódnice i białe koszule/bluzki).

5.3 Pracowników Wykonawcy, realizujących obsługę kelnerską obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych w celach prywatnych.

**FORMULARZ ASORTYMENTOWO-ILOŚCIOWY**

**Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK**

**znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG**

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis	Jednostka miary	Planowana szacunkowa liczba (porcja/butelka/kartonik)
1	2	3	4	5
1	kawa rozpuszczalna	w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą.	cena za jedną porcję	2 910
2	naturalna kawa parzona	w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego	cena za jedną porcję	2 340
3	herbata	w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę warników z gorącą wodą.	cena za jedną porcję	5 510
4	Cukier	porcja : 1 saszetka min 5 g.	cena za jedną porcję	10 620
5	cytryna w plasterkach	porcja : 1 plaster	cena za jedną porcję	6 690
6	mleko do kawy	mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g	cena za jedną porcję	5 310
7	woda mineralna gazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę	2 535

8	woda mineralna niegazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę	2 535
9	ciastka kruche	ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja co najmniej 30g	cena za jedną porcję	4 690
10	świeże owoce	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję	300
11	świeże owoce filetowe	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję	510
12	zupa	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml;	cena za jedną porcję	1 425
13	danie ciepłe mięsne i rybne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe (bez dodatku skrobiowego); 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.	cena za jedną porcję	1 235

14	danie ciepłe mięsne premium	Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi. 1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.	cena za jedną porcję	250
15	dania ciepłe niemięsne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami; 1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju	cena za jedną porcję	1 315
16	dodatek skrobiowy	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	1 345
17	dodatek warzywny zimny	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	1 395
18	dodatek warzywny ciepły	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	1 345



19	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję	2 790
20	kanapki dekoracyjne	kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiosem z łososiem, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym, waga 1 kanapki co najmniej 60g, 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję	1 800
21	mini wrap / tortilla	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka.	cena za jedną porcję	3 410
22	zestaw soków (100%)	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml	cena za jedną porcję	1 990

23	zestaw soków	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy; 1 porcja - 1 kartonik 200 ml	cena za 1 kartonik	140
24	finger foods na ciepło	Do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tartalutki ze szpinakiem, tartalutki z łososiem, tartalutki z kurczakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym	cena za jedną porcję	80
25	desery i ciasta	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpátka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkie, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g	cena za jedną porcję	3 400

1. Przedmiot zamówienia będzie realizowany sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszaniem każdorazowo Zamówieniem Zamawiającego wg formularza **Zamówienia na Obsługę cateringową spotkania**. Planowana szacunkowa liczba wskazana w tabeli powyżej stanowi przewidywane przez Zamawiającego ilości zamawianych usług cateringowych (pozycji). Zamawiający będzie zgłaszał Zamówienie na Obsługę cateringową spotkania do wysokości maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia wskazanego w Istotnych postanowieniach umowy stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
2. **Termin realizacji zamówienia:** od podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2017 r. Zamawiający przewiduje możliwość przedłużeniu okresu obowiązywania umowy, jednak nie dłużej niż do 6 miesięcy.
3. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia będzie stanowiła **maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia**. Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie usługi cateringowej będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w Formularzu cenowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia. Zamawiający przewiduje możliwość **zwiększenia maksymalnego wynagrodzenia** Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia o nie więcej niż 10% - zgodnie z zapisami zawartymi w Istotnych postanowieniach umowy stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

Umowa nr .....

zawarta w dniu ..... 2017 r. w Warszawie pomiędzy:

**Naukową i Akademicką Siecią Komputerową** instytutem badawczym z siedzibą w Warszawie, ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa, NIP 5210417157, Regon: 010464542, wpisaną do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000012938, zwanym dalej **Zamawiającym**, reprezentowanym przez:

.....,  
a

.....  
zwaną/ym dalej „**Wykonawcą**”

Zamawiający oraz Wykonawca zwane będą dalej łącznie „**Stronami**”

*W wyniku rozstrzygnięcia postępowania nr ZZ.211.PZP.7.2017.AFG prowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r. poz. 2164 z późn. zm.) zwana dalej „ustawą Pzp” dotyczących zamówień na usługi społeczne i inne szczególne usługi, którego przedmiotem jest: „Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”, Strony zawierają umowę (zwaną dalej „Umową”) o treści następującej:*

**§ 1.**

1. Przedmiotem Umowy jest świadczenie usług cateringowych, zgodnie ze specyfikacją zawartą w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy, na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez Zamawiającego (zwanych dalej łącznie „Obsługą cateringową spotkań”, lub osobno „Obsługą cateringową spotkania”). Obsługa cateringowa spotkań będą świadczone:
  - a) w siedzibie Zamawiającego w Warszawie przy ul. Kolskiej 12,
  - b) w lokalizacji wskazanej przez Zamawiającego na terenie m.st. Warszawy,
  - c) w innej lokalizacji wskazanej przez Wykonawcę i zaakceptowanej przez Zamawiającego.
2. Wykonawca zobowiązuje się realizować *Obsługę cateringową spotkań* zgodnie ze Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia stanowiącym Załącznik nr 1 do Umowy, Ofertą Wykonawcy stanowiącą Załącznik nr 2 do Umowy oraz na podstawie zgłaszanych przez Zamawiającego *Zamówień na Obsługę cateringową spotkań*, o których mowa w § 3 ust. 1 Umowy (dalej: Zamówienie). Zamówienia składane będą w oparciu o wzór stanowiący Załącznik nr 3 do Umowy.
3. Niniejsza Umowa zostaje zawarta od dnia jej podpisania do dnia 31 grudnia 2017 roku.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany warunków Umowy polegającą na przedłużeniu okresu obowiązywania Umowy, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy.

5. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednie środki finansowe, kwalifikacje, zasoby, uprawnienia, atesty, umiejętności, wiedzę i doświadczenie niezbędne do wykonania Umowy. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot Umowy w terminie, z należytą starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru powierzonych zadań i zawodowej działalności Wykonawcy w zakresie objętym przedmiotem Umowy, doświadczenia, wiedzy i wysokiej jakości usług, odpowiadającej najlepszym standardom rynkowym oraz zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa. Powyższe dotyczy także jakości produktów spożywczych.
6. W ramach świadczonych usług Wykonawca zapewnia wszelką infrastrukturę niezbędną do ich realizacji, zarówno w miejscu ich wykonywania, jak i poza nim. W odniesieniu do wszelkich działań związanych z transportem rzeczy, Wykonawca zapewni także ich rozładunek i dostarczenie do miejsca wskazanego przez osobę upoważnioną, a także sposób transportu oraz opakowanie takich rzeczy i sprawowanie pieczy nad nimi, które będą zapewniać ich zabezpieczenie przed uszkodzeniami, zniszczeniem, ubytkiem, całościową lub częściową utratą. W razie jakichkolwiek wątpliwości ustala się, że usługi świadczone na podstawie niniejszej Umowy obejmują także zabranie przez Wykonawcę, na jego koszt i ryzyko, wszelkich rzeczy, które wykorzystywać będzie on do realizacji Umowy, w tym uprzątnięcie miejsca świadczenia usług oraz zabranie pozostałości wszelkich produktów, w tym produktów spożywczych, dostarczonych przez Wykonawcę.

## § 2.

1. Za wykonanie Obsługi cateringowej spotkań Strony ustalają wynagrodzenie maksymalne w wysokości (*do umowy zostanie wpisana kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia*) brutto ..... PLN (słownie: .....), przy czym wynagrodzenie należne Wykonawcy za każdorazowe wykonanie *Obsługi cateringowej spotkania* ustalane będzie zgodnie z cennikiem zawartym w Ofercie Wykonawcy stanowiącej Załącznik nr 2 do Umowy. Ceny jednostkowe podane w Ofercie Wykonawcy pozostają niezmiennie przez cały okres obowiązywania Umowy.
2. Wynagrodzenie za zamówioną i wykonaną *Obsługę cateringową spotkania*, będzie wypłacane Wykonawcy na podstawie prawidłowo wystawionej i zaakceptowanej przez Zamawiającego faktury VAT na rachunek bankowy wskazany na fakturze, w terminie 21 dni od dnia doręczenia jej Zamawiającemu. Zamawiający wyraża zgodę na doręczenie faktury VAT w formie elektronicznej. Faktura VAT doręczona w formie elektronicznej zostanie przesłana z adresu mailowego Wykonawcy: ..... na adres mailowy Zamawiającego: [faktury.zakupy@nask.pl](mailto:faktury.zakupy@nask.pl). Adresem dla doręczenia Zamawiającemu faktury w formie innej niż elektroniczna jest: NASK, ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa.
3. Podstawą wystawienia faktury jest *Protokół wykonania Obsługi cateringowej spotkania*, o którym mowa w § 4, podpisany przez wskazanego w Zamówieniu, które dotyczyło *Obsługi cateringowej spotkania*, kierownika komórki organizacyjnej Zamawiającego będącej organizatorem takiego spotkania.
4. Dniem zapłaty wynagrodzenia jest dzień wydania dyspozycji przelewu z rachunku bankowego Zamawiającego.
5. Zamawiający ma prawo zmienić każde Zamówienie w zakresie liczby osób biorących udział w poszczególnych spotkaniach lub liczby zamawianych porcji, nie później niż w dniu roboczym przypadającym bezpośrednio przed terminem rozpoczęcia spotkania, którego dotyczy takie Zamówienie. W takim przypadku Zamawiający będzie zobowiązany do zapłacenia Wykonawcy wynagrodzenia wyłącznie za *Obsługę cateringową spotkania* uwzględniającą taką zmianę.

6. Za każdy dzień opóźnienia w zapłacie wynagrodzenia Wykonawca może żądać od Zamawiającego odsetek ustawowych.
7. Wykonawca jest zobowiązany do poinformowania Zamawiającego o osiągnięciu lub przekroczeniu progu 90% kwoty wskazanej w ust. 1 powyżej, niezwłocznie po takim osiągnięciu lub przekroczeniu. Przy obliczeniu powyższego Wykonawca uwzględni zarówno zakończoną *Obsługę cateringową spotkań*, jak i *Obsługę cateringową spotkań* objętą Zamówieniem w trakcie realizacji.
8. Zamawiający nie gwarantuje realizacji przedmiotu Umowy w wysokości maksymalnego wynagrodzenia, o którym mowa w ust. 1. W przypadku realizacji usług na łączną kwotę mniejszą niż określona w ust. 1, Wykonawcy z tego tytułu nie przysługują żadne roszczenia.
9. Zamawiający nie wyraża zgody na przelew (cesję) wierzytelności wykonawcy z tytułu realizacji niniejszej Umowy na osoby trzecie.
10. Zamawiający dopuszcza możliwość, że zamówienie może być współfinansowane ze środków publicznych, w szczególności ze środków pochodzący z budżetu Unii Europejskiej. Szczegóły w tym zakresie Zamawiający będzie podawał w Zamówieniu.
11. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmiany postanowień Umowy po jej zawarciu z Wykonawcą w stosunku do treści Umowy w przypadkach zmiany stawki podatku od towarów i usług - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania *Obsługi cateringowej spotkań* przez Wykonawcę. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 3 ust. 1, może ulec zmianie (może ulec odpowiedniemu zmniejszeniu lub zwiększeniu) w zależności od skali wpływu powyższych zmian na takie koszty.
12. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu pisemny wniosek o dokonanie zmiany Umowy, w okolicznościach, o których mowa w ust. 12. Wniosek powinien zawierać propozycję zmiany Umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia wraz z jej uzasadnieniem oraz dokumenty niezbędne do oceny przez Zamawiającego czy zmiany, o których mowa wyżej, mają lub będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę oraz w jakim stopniu zmiany tych kosztów uzasadniają zmianę wartości wynagrodzenia.
13. W terminie 1 miesiąca od otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 13, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o jego uzupełnienie, poprzez przekazanie dodatkowych wyjaśnień, informacji lub dokumentów.
14. Zamawiający zajmie pisemne stanowisko wobec wniosku Wykonawcy, w terminie 1 miesiąca od dnia otrzymania kompletnego – w ocenie Zamawiającego – wniosku. W przypadku uwzględnienia wniosku przez Zamawiającego Strony podejmą działania w celu uzgodnienia treści aneksu do Umowy oraz jego podpisania.

### § 3

1. Wykonawca jest zobowiązany do realizacji Zamówień. Zakres i termin realizacji *Obsługi cateringowej spotkania*, w tym w szczególności rodzaj i ilość zamawianych usług cateringowych lub elementów takich usług, termin, miejsce, liczbę uczestników, Zamawiający zgłasza Wykonawcy przesyłając Zamówienie na adres poczty elektronicznej: ..... , nie później niż 3 dni robocze (dni inne niż soboty i dni ustawowo wolne od pracy) przed planowaną datą rozpoczęcia wydarzenia.
2. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zgłoszenia na *Obsługę cateringową spotkania* tylko wybrane, spośród wymienionych w *Oferty Wykonawcy stanowiącym Załącznik nr 2 do Umowy*, usługi cateringowe. W każdym przypadku wynagrodzenie należne Wykonawcy będzie ustalane każdorazowo na podstawie

zleconych w treści Zamówienia i wykonanych usług cateringowych – zgodnie z cennikiem, zawartym w Ofercie Wykonawcy.

3. Zamawiający zastrzega sobie prawo anulowania Zamówienia lub zmiany terminu jego realizacji (z zachowaniem terminu wskazanego w ust. 1 lub wynikającego z ust. 5), bez prawa Wykonawcy do wynagrodzenia i odszkodowania, przy czym powinno nastąpić to najpóźniej w dniu roboczym przypadającym bezpośrednio dzień rozpoczęcia wydarzenia, którego dotyczyć będzie takie Zamówienie.
4. W lokalizacji, w której będzie wykonywana *Obsługa cateringowa spotkania*, Wykonawca zobowiązany jest wykonywać wszelkie czynności w miejscu do tego przeznaczonym, wskazanym przez przedstawiciela Zamawiającego, jak również stosować się do zaleceń przedstawiciela Zamawiającego lub osób przez niego wskazanych w zakresie przepisów obowiązujących w takiej lokalizacji, w tym przepisów bhp i przeciwpożarowych.
5. Realizacja Zamówienia przez Wykonawcę w lokalizacji innej niż położona na terenie m. st. Warszawy lub realizacja Zamówienia w terminie krótszym niż wynikający z ust. 1 lub ust. 3 powyżej, wymaga uprzedniej zgody Wykonawcy. Informację o udzieleniu takiej zgody, albo jej odmowie, Wykonawca przekaze niezwłocznie, jednakże nie później niż w najbliższym dniu roboczym po otrzymaniu Zamówienia. Informacja taka będzie udzielana w formie wiadomości elektronicznej przesyłanej z adresu Wykonawcy: ..... na adres Zamawiającego: ..... W wypadku udzielenia takiej zgody Zamówienie będzie realizowane zgodnie z jego treścią.
6. Do składania oświadczeń woli w imieniu Zamawiającego w zakresie wynikającym z ust. 3 i ust. 5 upoważniony jest każdorazowo wskazany w odpowiednim Zamówieniu kierownik komórki organizacyjnej Zamawiającego będącej organizatorem danego spotkania.

#### § 4.

1. W terminie 7 dni od dnia wykonania danej *Obsługi cateringowej spotkania* sporządzony zostanie *Protokół wykonania Obsługi cateringowej spotkania*, podpisany zgodnie z § 2 ust. 4 Umowy. Wzór *Protokół wykonania Obsługi cateringowej spotkania* stanowi Załącznik nr 4 do Umowy.
2. Protokół wykonania o którym mowa w ust. 1, powinien zawierać w szczególności:
  - 1) dzień odbioru *Obsługi cateringowej spotkania*;
  - 2) oświadczenie Zamawiającego o braku albo o istnieniu zastrzeżeń do sposobu, kompletności lub jakości wykonania *Obsługi cateringowej spotkania*;
  - 3) podpisy odpowiednich osób.
3. Zastrzeżenia, o których mowa w ust. 2 pkt. 2, Zamawiający zgłosi w protokole, jeżeli stwierdzi, że zamówienie wykonano w sposób nienależyty lub niezgodny z Zamówieniem, lub wskazanym w Załączniku nr 1 lub Załączniku nr 2 do Umowy sposobem, w szczególności: nieterminowo, o niewłaściwej ilości lub jakości potraw lub niewłaściwej estetyce przygotowania lub wykonania obsługi cateringowej.
4. W wypadku zastrzeżeń Wykonawcy do treści ww. protokołu, Wykonawca zgłosi je niezwłocznie Zamawiającemu. Strony uzgadniają, że w razie niepodpisania przez Wykonawcę ww. protokołu w terminie wskazanym w ust. 1, Zamawiający, może od umowy odstąpić lub uznać treść sporządzonego przez siebie protokołu za zaakceptowaną przez Wykonawcę.
5. Wykonawca ponosi wyłączną odpowiedzialność za prawidłowość przygotowania i jakość produktów oraz potraw, a w szczególności za ich zgodność z odpowiednimi normami jakościowymi, sanitarnymi i zdrowotnymi.

6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone przez Wykonawcę lub podmioty działające w jego imieniu lub na jego rzecz, w tym podwykonawców, w trakcie lub w związku z realizacją *Obsługi cateringowej spotkań*, w tym w miejscu wykonywania takich usług.
7. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy lub podmiotom działającym w jego imieniu lub na jego rzecz, w tym podwykonawcom, w trakcie lub w związku z realizacją *Obsługi cateringowej spotkań*, chyba że szkody zostaną wyrządzone przez osoby, za których działania Zamawiający odpowiada na podstawie przepisów prawa. Zapis powyższy dotyczy w szczególności zniszczeń lub uszkodzeń w zastawie i innych przedmiotach służących do przygotowywania, transportu lub serwowania potraw lub napojów.

#### **§ 5.**

1. Za każdy przypadek nienależytego wykonania *Obsługi cateringowej spotkania* Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10% wynagrodzenia brutto należnego za daną *Obsługę cateringową spotkania* ustaloną zgodnie z treścią Zamówienia i cennika zawartego w *Ofercie Wykonawcy* stanowiącej *Załącznik nr 2 do Umowy*.
2. Za każdy przypadek niewykonania *Obsługi cateringowej spotkania* Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 100% wynagrodzenia brutto należnego za daną *Obsługę cateringową spotkania* ustaloną zgodnie z treścią Zamówienia i cennika zawartego w *Ofercie Wykonawcy* stanowiącej *Załączniku nr 2 do Umowy*.
3. W wypadku rozwiązania Umowy na podstawie ust. 6 niniejszego paragrafu Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 10% kwoty wskazanej w § 2 ust. 1 Umowy.
4. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowań przewyższających zastrzeżone na jego rzecz kary umowne.
5. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający uprawniony będzie do potrącenia z wynagrodzenia kwoty stanowiącej równowartość tych kar.
6. W przypadku 5-krotnego naliczenia przez Zamawiającego kary umownej, o której mowa w ust. 1, a także w wypadku co najmniej 2-krotnego zaistnienia podstaw do naliczenia przez Zamawiającego kary umownej, o której mowa w ust. 2, Zamawiający uprawniony jest do natychmiastowego rozwiązania Umowy bez zachowania terminu wypowiedzenia.

#### **§ 6.**

1. Wykonawca może powierzyć realizację Zamówienia podwykonawcom, przy czym powierzenie takie wymaga uprzedniej zgody Zamawiającego, chyba że dotyczyć będzie ono części usług, które nie będą realizowane w lokalizacji wskazanej w Zamówieniu.
2. Za działania lub zaniechania podmiotów, którym Wykonawca powierzył realizację Zamówienia lub jego części Wykonawca odpowiada jak za własne.

## § 7

W przypadku odstąpienia w całości lub w części od Umowy lub jej rozwiązania, w obu przypadkach z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, Zamawiający zapłaci Wykonawcy wyłącznie tę część wynagrodzenia, która odpowiada zleconym i faktycznie wykonanym do dnia odstąpienia lub rozwiązania Umowy *Obsługom cateringowym spotkań*.

## § 8.

1. Do bieżącej współpracy w sprawach związanych z wykonywaniem Umowy upoważnieni są:

1) ze strony Zamawiającego:

....., tel: .....; mail.....

2) ze strony Wykonawcy: ..... tel: .....; mail..... ,

..... tel: .....; mail.....

wskazane w niniejszym punkcie 2. osoby upoważnione są także do podpisywania *Protokołów wykonania Obsługi cateringowej spotkania*, o których mowa w § 4 oraz do przyjmowania oświadczeń woli Zamawiającego, o których mowa w § 3 ust. 3 i ust. 5, a także do wyrażania odmowy lub zgody, o której mowa w § 3 ust. 5.

2. Zmiana osób, o których mowa w ust.1, następuje poprzez pisemne powiadomienie drugiej Strony i nie stanowi zmiany treści Umowy.

## § 9.

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych w związku z zawarciem i realizacją Umowy. Wykonawca zobowiązuje się, przede wszystkim do nieujawniania osobom trzecim, kopiowania, czy powielania w inny sposób żadnych informacji, w których posiadanie wszedł w związku lub przy okazji wykonywania usług objętych przedmiotem Umowy, zarówno w trakcie wydarzeń, na potrzeby których świadczona będzie Obsługa cateringowa spotkań, jak i poza nimi, w tym w szczególności wszelkich niepodanych do publicznej wiadomości informacji finansowych, ekonomicznych, prawnych, organizacyjnych oraz innych, dotyczących Zamawiającego lub innych podmiotów, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa. Zapisy powyższe stosują się także do informacji przekazanych Wykonawcy przez Zamawiającego, a dotyczących miejsca organizacji wydarzeń.

2. Zasada poufności obowiązuje w okresie realizowania Umowy oraz bezterminowo po jej zakończeniu.

3. Zasadą poufności nie jest objęty fakt zawarcia, warunki Umowy oraz inne informacje, które nie stanowią tajemnicy lub należy ujawnić na mocy przepisów prawa, a także informacje publicznie dostępne przed zawarciem niniejszej Umowy lub udostępnione bez naruszenia jej zapisów.

4. W wypadku naruszenia przez Wykonawcę lub jakikolwiek podmiot działający w imieniu lub na rzecz Wykonawcy, w tym przez podwykonawcę, zobowiązań zawartych w niniejszym paragrafie, Zamawiający uprawniony będzie do żądania od Wykonawcy kary umownej w wysokości 50 000 zł za każdy przypadek naruszenia. Zapis § 5 ust. 4 stosuje się.



## § 10.

1. Zmiany treści Umowy wymagają zachowania formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian treści Umowy, dotyczących w szczególności:
  - a) możliwości zwiększenia maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy brutto, o którym mowa w §2 ust. 1. Umowy o nie więcej niż 10%.
  - b) przedłużenie okresu obowiązywania Umowy, o którym mowa w §1 ust. 3 Umowy, jednak nie dłużej niż o 6 miesięcy.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Umową mają zastosowanie odpowiednie przepisy prawa polskiego, w tym Kodeksu cywilnego i ustawy Pzp.
4. Spory powstałe w związku z realizacją niniejszej Umowy będą rozpoznawane przez sąd właściwy miejscowo ze względu na siedzibę Zamawiającego.
5. Dopuszcza się rozwiązanie Umowy w każdym czasie za pisemnym porozumieniem Stron.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach: jeden dla Wykonawcy i jeden dla Zamawiającego.

## § 11.

Integralną częścią Umowy są następujące Załączniki:

- 1) Załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia ;
- 2) Załącznik nr 2 – kopia Oferty Wykonawcy;
- 3) Załącznik nr 3 – wzór Zamówienia na Obsługę cateringową spotkania;
- 4) Załącznik nr 4 – wzór Protokołu wykonania Obsługi cateringowej spotkania.
- 5) Załącznik nr 5 – odpis z właściwego rejestru Wykonawcy / *pełnomocnictwo do reprezentowania Wykonawcy (o ile konieczne)*;

.....

**Zamawiający**

.....

**Wykonawca**

(wzór)

**ZAMÓWIENIE Nr .....****NA OBSŁUGĘ CATERINGOWĄ SPOTKANIA**

w ramach Umowy nr .....

zawartej w dniu .....

1. Nazwa komórki organizującej spotkanie .....
2. Spotkanie z udziałem gości zagranicznych – TAK/NIE (*zaznaczyć właściwe*)
3. Termin (data, godzina) .....
4. Miejsce (lokalizacja) .....
5. Liczba uczestników .....
6. Źródło finansowania – środki w ramach .....(*np. wskazać np. akronim projektu*)
7. Zamawiane usługi cateringowe:

	Nazwa usługi cateringowej	Szczegóły menu	Liczba porcji/ butelek/ kartoników	Cena jednostkowa netto (w PLN)	VAT (w PLN)	Cena jednostkowa brutto (w PLN)	Cena łączna brutto (w PLN)
1.							
2.							
3.							
...							
<b>Łączna cena brutto</b>							

Zamówienie przygotował

*(kierownik komórki organizacyjnej będącej organizatorem spotkania):* .....

Tel. kontaktowy: .....

e-mail: .....

.....  
*data i podpis kierownika komórki organizacyjnej  
 będącej organizatorem spotkania*

.....  
*data i podpis Zamawiającego*

(wzór)

**PROTOKÓŁ WYKONANIA OBSŁUGI CATERINGOWEJ SPOTKANIA**

Dot. Zamówienia nr .....

z dnia .....

W dniu ..... dokonano odbioru wykonania *Obsługi cateringowej spotkania* zrealizowanej na podstawie Zamówienia nr ..... na Obsługę usługi cateringowej (zgodnie z Umową nr: ..... z dnia .....).

Termin wykonania obsługi cateringowej spotkania .....

Miejsce (lokalizacja) obsługi cateringowej spotkania .....

Liczba uczestników .....

**Stwierdza się**, że zlecenie zostało wykonane należyście / niewykonane należyście / niewykonane (\*).

**Zamawiający oświadcza**, że ma zastrzeżenia / nie ma zastrzeżeń (\*) do realizacji zamówienia i stwierdza / nie stwierdza (\*) istnienia wad w jego realizacji.

Inne:

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

.....  
*data i podpis kierownika komórki  
organizacyjnej będącej organizatorem spotkania*

.....  
*Wykonawca*

(\*) *niepotrzebne skreślić*

## OFERTA

### NAZWA WYKONAWCY

.....

Adres .....

Regon .....

NIP .....

Telefon .....

Fax .....

### ZAMAWIAJĄCY:

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa

ul. Kolska 12

01-045 Warszawa

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”

**znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG**

my niżej podpisani:

- 1. SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu oraz Szczegółowym Opiszem Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) - stanowiący Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Istotnymi postanowieniami umowy (IPU) – stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
- 2. OŚWIADCZAMY** że zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego, dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu wraz z załącznikami i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.
- 3. OFERUJEMY** realizację zamówienia za ceny określone w załączonym do Oferty Formularzu cenowym (według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia) za łączną:  
**cena oferty brutto: ..... zł (słownie: .....),**  
Ww. cena oferty brutto wyliczona w oparciu o załączony do Oferty Formularz cenowy stanowi sumę cen jednostkowych wszystkich pozycji wskazanych w Formularzu cenowym.
- 4. AKCEPTUJEMY** że łączna cena oferty brutto obliczona w oparciu o Formularz cenowy, nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy wyłącznie do celów porównawczych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Do umowy zostanie wpisana kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.
- 5. OŚWIADCZAMY** że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
- 6. OŚWIADCZAMY** że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Istotnych postanowieniach umowy (IPU) – stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

- 7. OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy małym przedsiębiorcą\*/średnim przedsiębiorcą\*.
- 8. AKCEPTUJEMY**, że ceny jednostkowe zaofiarowane w Formularzu cenowy pozostaną niezmiennie podczas realizacji całej umowy. Oświadczamy, że w ceny jednostkowe wliczyliśmy wszystkie koszty niezbędne do pełnej i kompleksowej obsługi cateringowej, w szczególności koszty przygotowania posiłków, materiałów i urządzeń, wyposażenia, transportu, pracy w tym koszty obsługi kelnerskiej, itp.
- 9. OŚWIADCZAMY**, że wszelkie uwidocznione w PORTFOLIO potrawy i aranżacje zostały wykonane przez nas.
- 10. OŚWIADCZAMY**, że akceptujemy warunek, iż ponosimy wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

....., dnia ..... 2017 r.

.....  
*podpis Wykonawcy*  
*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\* niepotrzebne skreślić*

## FORMULARZ CENOWY

**NAZWA WYKONAWCY**

.....

**ZAMAWIAJĄCY:**

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa  
ul. Kolska 12  
01-045 Warszawa

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”

**znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG**

poniżej składamy ofertę cenową:

L.P.	Nazwa usługi cateringowej	Opis	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto (w PLN)
1	2	3	4	5
1	kawa rozpuszczalna	w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą.	cena za jedną porcję	
2	naturalna kawa parzona	w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego	cena za jedną porcję	
3	herbata	w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą.	cena za jedną porcję	
4	cukier	porcja : 1 saszetka min 5 g.	cena za jedną porcję	
5	cytryna w plasterkach	porcja : 1 plaster	cena za jedną porcję	

6	mleko do kawy	mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszku; 1 porcja - 10g	cena za jedną porcję	
7	woda mineralna gazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę	
8	woda mineralna niegazowana	woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne	cena za jedną butelkę	
9	ciastka kruche	ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu; 1 porcja co najmniej 30g	cena za jedną porcję	
10	świeże owoce	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję	
11	świeże owoce filetowe	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej; 1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g	cena za jedną porcję	
12	zupa	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki; 1 porcja - co najmniej 300ml;	cena za jedną porcję	
13	danie ciepłe mięsne i rybne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe (bez dodatku skrobiowego);	cena za jedną porcję	

		1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.		
14	danie ciepłe mięsne premium	Danie typu lunch w segmencie premium. Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi. 1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.	cena za jedną porcję	
15	dania ciepłe niemięsne	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami; 1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju	cena za jedną porcję	
16	dodatek skrobiowy	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej:: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	
17	dodatek warzywny zimny	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi; 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	
18	dodatek warzywny ciepły	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka. 1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku	cena za jedną porcję	



19	kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”)	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję	
20	kanapki dekoracyjne	kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiosem z łososiem, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym, waga 1 kanapki co najmniej 60g, 1 porcja - 1 kanapka	cena za jedną porcję	
21	Mini wrap / tortilla	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi. Waga 1 sztuki co najmniej 60g; 1 porcja - 1 sztuka.	cena za jedną porcję	
22	zestaw soków (100%)	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka; 1 porcja - co najmniej 200 ml	cena za jedną porcję	
23	zestaw soków	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy; 1 porcja - 1 kartonik 200 ml	cena za 1 kartonik	
24	finger foods na ciepło	Do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tartalетки ze szpinakiem, tartalетки z łososiem, tartalетки z kurczakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym	cena za jedną porcję	

25	desery i ciasta	do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpatka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkie, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach. 1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g	cena za jedną porcję	
<b>Cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5)</b>				

....., dnia ..... 2017 r.

.....  
*podpis Wykonawcy lub upoważnionego  
przedstawiciela Wykonawcy*

## WYKAZ USŁUG

NAZWA WYKONAWCY

.....

ZAMAWIAJĄCY:

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa  
ul. Kolska 12  
01-045 Warszawa

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”

znak postępowania: ZZ.211.PZP.7.2017.AFG

poniżej przedstawiamy wykaz usług spełniających warunki udziału w postępowaniu określone w pkt 4.1. Ogłoszenia:

Lp.	Przedmiot usługi (w tym należy podać liczbę osób na potrzeby, których była świadczona usługa cateringowa)	Daty wykonania/wykonywania (dzień, miesiąc, rok) od ..... do .....	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana	Wartość netto
Część A				
Wykaz usług – złożony w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu				
1.				
2.				
3.				
4.				
Część B				
Wykaz usług – złożony w celu dokonania oceny oferty zgodnie z kryterium „Doświadczenie Wykonawcy”				
1.				
2.				
3.				
...				

Uwaga: do wykazu należy dołączyć dowody, określające czy dana usługa została należycie wykonana.

....., dnia ..... 2017 r.

.....  
podpis Wykonawcy  
lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy