

Warszawa, dnia 17-03-2025

SSZ.26.8.2025

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

NARODOWY INSTYTUT KULTURY I DZIEDZICTWA WSI

ul. Krakowskie Przedmieście 66

00-322 Warszawa

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie podstawowym określonym w art. 275 pkt 2) o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024 r. poz. 1320) – dalej: „ustawa P.z.p” lub „ustawą” na:

Świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi.

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Składanie ofert następuje za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem internetowym:

<https://platformazakupowa.pl/>

Zatwierdzam:

Nina Sapa

Zastępca Dyrektora

/podpisano podpisem kwalifikowanym
elektronicznym/

WARSZAWA 2025 r.

NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi, z siedzibą w Warszawie, ul. Krakowskie Przedmieście 66, 00-322 Warszawa, wpisany do Rejestru Instytucji Kultury, dla których organizatorem jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi, pod numerem 3

tel. (48-22) 380 98 00,

strona internetowa: www.nikidw.edu.pl

e-mail: sekretariat@nikidw.edu.pl

REGON: 384655657

NIP 5252804887

adres strony prowadzonego postępowania: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1077807>

OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

Wypełniając obowiązek prawny uregulowany zapisami art. 13 ust. 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) Dz. Urz. UE. L. 2016.119.1 z dnia 4 maja 2016r., dalej RODO, informuję:

1. Administratorem Pana/Pani danych osobowych jest **Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi**, ul. Krakowskie Przedmieście 66, 00-322 Warszawa, reprezentowany przez Dyrektora. Kontakt do Administratora: tel. 22 380 98 00; e-mail: sekretariat@nikidw.edu.pl.
2. Inspektor Ochrony Danych Osobowych - Jarosław Feliński tel. 508608136.
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym w trybie podstawowym określonym w art. 275 pkt 2) ustawy P.z.p. o wartości zamówienia nieprzekraczającej progów unijnych o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2022 r. poz. 1710)
4. Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępniane odbiorcom danych w rozumieniu art. 4 pkt 9 RODO wyłącznie w granicach i przepisach prawa np. z którymi administrator podpisał umowy przetwarzania danych w imieniu administratora odbiorcami oraz osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy P.z.p.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy P.z.p. oraz przepisami prawa o archiwizacji.
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy P.z.p., związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp,
7. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
8. posiada Pan/Pani:
 - a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (w przypadku, gdy skorzystanie z tego prawa wymagałoby po stronie

administratora niewspółmiernie dużego wysiłku może zostać Pani/Pan zobowiązana do wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu albo sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia);

- b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą P.z.p. oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
- c. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem okresu trwania postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu oraz przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO (prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego);
- d. przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w trybie art. 77 RODO (...każda osoba, której dane dotyczą, ma prawo wnieść skargę do organu nadzorczego, (...)) jeżeli sądzi, że przetwarzanie danych osobowych jej dotyczące narusza niniejsze rozporządzenie) - **Urząd Ochrony Danych Osobowych**, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531-03-00, www.uodo.gov.pl

9. Nie przysługuje Pani/Panu:

- a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
- b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
- a. na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.

TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym, określonym w art. 275 pkt 2) ustawy P.z.p. oraz na podstawie niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwanej dalej „SWZ”.
2. Przedmiotowe zamówienie jest zamówieniem na usługi wymienione w załączniku XIV do dyrektywy klasycznej 2014/24/UE, tj. zamówieniem na usługi społeczne i inne szczególne usługi, o których mowa w art. 359 pkt 2) ustawy P.z.p.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia „SWZ”, mają zastosowania przepisy ustawy P.z.p.
4. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia nie przekracza progów unijnych, o jakich mowa w art. 3 ustawy P.z.p.
5. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
6. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
7. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.

8. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez Wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy P.z.p.
9. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Powody niedokonania podziału zamówienia na części: przedmiot zamówienia winien dla prawidłowej realizacji przedmiotu zamówienia być realizowany przez jednego Wykonawcę. Zamawiający nie dokonał podziału zamówienia na części w związku z kwestiami organizacyjnymi oraz odpowiedzialnością za prawidłowe wykonywanie usługi. Jeden wykonawca zapewni sprawne świadczenie usługi bez konieczności wprowadzania na obiekt różnych firm. Zamówienie jest skierowane do przedsiębiorców z sektora małych i średnich przedsiębiorstw. Brak podziału na części nie utrudnia dostępu do zamówienia.
11. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ustawy P.z.p.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych (dalej: catering) podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi (dalej: NIKiDW). Usługa będzie obejmować przygotowanie, dostarczenie, podawanie zestawów, dbanie o czystość w trakcie wydarzenia jak i uprzątnięcie pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera Załącznik nr 1 do SWZ.
3. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
 - 55321000-6 - usługi przygotowywania posiłków
 - 55322000-3 - usługi gotowania posiłków
 - 55520000-1 - usługi dostarczania posiłków
 - 55511000-5 - usługi bufetowe oraz usługi kawiarniane dla ograniczonej grupy klientów.
4. Istnieje możliwość wizji lokalnej przed złożeniem oferty, po uprzednim zgłoszeniu na adres: ilona.dlugolecka@nikidw.edu.pl.
5. Zamawiający przewiduje skorzystanie z prawa opcji. Skorzystanie z prawa opcji oznacza zmniejszenie zakresu zamówienia o usługi cateringowe wyszczególnione w załączniku nr 1 do OPZ w pozycjach 29-42. Zamawiający zleci wykonanie tych usług tylko i wyłącznie, w przypadku gdy potwierdzi się organizacja tych wydarzeń oraz przewidywane daty. Warunki zlecenia zamówień opcjonalnych określa wzór umowy. Wykonawca nie będzie rościł sobie prawa do wynagrodzenia w przypadku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji.

TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Zamówienie będzie realizowane przez 12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

PODSTAWY WYKLUCZENIA

1. W postępowaniu mogą wziąć udział wyłącznie Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie:

- 1) art. 108 ust. 1 ustawy;
- 2) art. 7 ust. 1 pkt 1-3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507 z późn. zm.), tj.:
 - a. wymienionych w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006¹ i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanych na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy;
 - b. których beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy;
 - c. których jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 tej ustawy¹.
2. Żaden z Wykonawców występujących wspólnie nie może podlegać wykluczeniu na podstawie okoliczności wymienionych w ust. 1.

WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA.

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki określone w art. 112 ust. 2 pkt. 2) i 4) ustawy, dotyczące **zdolności technicznej lub zawodowej** - Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, zrealizował co najmniej dwa zamówienia polegające na świadczeniu usługi cateringowej, o wartości co najmniej 80 000,00 zł brutto każda. Przez zamówienie Zamawiający rozumie jedną usługę cateringową lub kilka usług świadczonych sukcesywnie przez maksymalnie 12 miesięcy w ramach jednej umowy na rzecz jednego podmiotu każda usługa.
2. Wykonawca, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.

¹ Rozporządzenie Rady (WE) nr 765/2006 z dnia 18 maja 2006 r. dotyczące środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy.

Rozporządzenie Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014 r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażających.

3. Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
4. W przypadku, o którym mowa w art. 117 ust. 2 i 3 ustawy, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi, wykonają poszczególni Wykonawcy.

WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTÓW LUB OŚWIADCZEŃ.

1. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia, na dzień składania ofert Wykonawca dołączy do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w formie Oświadczenia Wykonawcy, którego wzór stanowi **Załącznik nr 3 do SWZ**.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia.
3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, dołącza do oferty także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnienia warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby – do wykorzystania pozostaje wzór **Załącznik nr 3 do SWZ** (jeśli dotyczy).
4. Zamawiający zgodnie z art. 274 ustawy P.z.p. wzywa Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona (w przypadku skorzystania z negocjacji, o których mowa w Rozdziale XXI SWZ po ocenie ofert dodatkowych), do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania **aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:**
 - 1) oświadczenia Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2021 r., poz. 275 z późn. zm.), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty lub oferty częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej stanowi **Załącznik nr 5 do SWZ**;
 - 2) **Wykazu usług** wykonanych nie wcześniej niż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich rodzaju, wartości, daty i miejsca wykonania oraz podmiotów, na rzecz których usługi te zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne odpowiednie dokumenty. Wzór wykazu usług stanowi **Załącznik nr 4 do SWZ**;

5. Wykonawca składa podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w niniejszym rozdziale SWZ w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia.

INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Zamawiający wymaga złożenia przedmiotowych środków dowodowych.
2. Przedmiotowe środki dowodowe są składane wraz z ofertą i nie podlegają uzupełnieniu, ponieważ służą ocenie oferty w kryterium „Jakość i estetyka potraw”, które będzie podstawą do oceny umiejętności, warsztatu i zdolności do wykonania przedmiotu zamówienia.
3. Przedmiotowymi środkami dowodowymi składanym wraz z ofertą są próbki – zestawy degustacyjne – dla 4 osób (członków zespołu oceniającego), składające się z:
 - a) 1 kanapka bankietowa mięsna,
 - b) 1 kanapka bankietowa wegetariańska,
 - c) 1 food fingers mięsne,
 - d) 1 food fingers wegetariańskie,
 - e) 1 kawałek ciasta własnego wypieku,
 - f) 1 mini deser własnej produkcji,
 - g) 1 porcja zupy mięsnej oraz dania obiadowego mięsnego,
 - h) 1 porcja zupy wegetariańskiej oraz dania obiadowego wegetariańskiego.
4. W celu przyznania ofercie punktów w kryterium „Jakość i estetyka potraw” wykonawca musi dostarczyć i przedstawić do degustacji próbki, o których mowa w ust. 3. Próbki należy przygotować w sali udostępnionej w siedzibie w dniu otwarcia ofert. Osoby przygotowujące i przedstawiające próbki, które stawia się w siedzibie Zamawiającego zgłoszą swoją obecność w Dziale Administracji (parter) nie później niż do upływu terminu składania ofert (godz. 13:00). Sala będzie dostępna od godziny 12:00. Zestawy degustacyjne będące przedmiotowym środkiem dowodowym w ofertach Wykonawców, którzy zgłoszą się po godzinie 13:00 nie będą podlegały ocenie w kryterium „Jakość i estetyka potraw”. Zamawiający uzna wówczas, iż przedmiotowy środek dowodowy nie został złożony. Zestawy niekompletne, niezawierające wszystkich elementów będą uznane za niezłożone.
5. Każdy z wykonawców będzie mógł przedstawić swoją próbkę na jednym ze stołów konferencyjnych Zamawiającego. Nie jest wymagane przygotowanie obrusów, kwiatów i pozostałych elementów ustawianych na stołach. Wykonawca w ramach próbki przygotowuje wyłącznie talerze z daniami.
6. Zaleca się, aby żaden z elementów próbki nie wskazywał lub sugerował danych identyfikujących wykonawcę składającego próbkę
7. Każdy z wykonawców składających próbkę otrzyma kopertę, w której jest obowiązany umieścić informację zawierającą firmę i adres wykonawcy składającego próbkę, a następnie pozostawić zaklejoną kopertę na stole ze swoją próbką.

8. Przedstawiciele zamawiającego dokonujący oceny próbek, przystąpią do oceny o godzinie 13:30. Ocena dokonywana jest bez udziału wykonawców.
9. Przedstawiciele zamawiającego dokonujący oceny próbek do celów dokumentacyjnych wykonają zdjęcia przedłożonych próbek.
10. Brak złożenia przedmiotowego środka dowodowego skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt. 2 lit. c) ustawy Prawo zamówień publicznych.

WIZJA LOKALNA

Zamawiający informuje, że złożenie oferty może być poprzedzone odbyciem wizji lokalnej. W celu umówienia wizji lokalnej należy kontaktować się za pomocą danych wskazanych w Rozdziale IV ust 4.

WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA NA PODSTAWIE STOSUNKU PRACY, W OKOLICZNOŚCIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 95 UST. 1 USTAWY

1. Wykonawca zobowiązany będzie do zatrudnienia na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1465 z późn. zm.) wszystkich pracowników świadczących usługi przygotowywania posiłków na rzecz Zamawiającego.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony będzie do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy lub podwykonawcy odnośnie spełniania przez niego wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wymienione wyżej usługi.

POLEGANIE NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, Wykonawca może polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają świadczenia do realizacji którego te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Wzór oświadczenia stanowi Załącznik nr 6 do SWZ.
4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także bada, czy nie zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub

zachodzą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

UWAGA: Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

6. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale VIII SWZ (według wzoru oświadczenia zawartego w Załączniku 2 do SWZ).

INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA (SPÓŁKI CYWILNE/ KONSORCJA)

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.**
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VIII ust. 1 SWZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.
4. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.

SPOSÓB KOMUNIKACJI ORAZ WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ

Informacje ogólne

1. Komunikacja w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym składanie ofert, wymiana informacji oraz przekazywanie dokumentów lub oświadczeń między Zamawiającym, a Wykonawcą, z uwzględnieniem wyjątków określonych w ustawie P.z.p., odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Przez środki komunikacji elektronicznej rozumie się środki komunikacji elektronicznej zdefiniowane w ustawie z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (t.j. Dz. U. 2020 r. poz. 344).
2. Zamawiający odstępuje od użycia środków komunikacji elektronicznej w zakresie złożenia przedmiotowych środków dowodowych (zestawów degustacyjnych), zgodnie z art. 65 ust. 1 pkt 4) ustawy P.z.p.

3. Zgodnie z art. 65 ust. 2 ustawy P.z.p Zamawiający wymaga złożenia przedmiotowego środka dowodowego osobiście lub za pośrednictwem pośłańca. Sposób złożenia podmiotowych środków dowodowych określa Rozdział IX.
4. Komunikacja ustna dopuszczalna jest w toku negocjacji oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne, w szczególności nie dotyczą ogłoszenia o zamówieniu lub dokumentów zamówienia, potwierdzenia zainteresowania lub ofert, o ile jej treść jest udokumentowana.
5. **Komunikacja elektroniczna za pomocą poczty elektronicznej nie dotyczy składania ofert oraz dokumentów składanych wraz z ofertą.**
6. Ofertę, oświadczenia, o których mowa w art. 125 ust. 1 P.z.p., podmiotowe środki dowodowe, pełnomocnictwa, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby sporządza się w postaci elektronicznej, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx, .odt. Ofertę, a także oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale VII ust. 1 SWZ składa się, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
7. Zamawiający informuje, iż w przypadku przesyłania przez Wykonawcę dokumentów elektronicznych skompresowanych (w tym oferty) dopuszczone są wyłącznie formaty danych wskazane w Rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz. U. 2017 r. poz. 2247 t.j). Powyższe oznacza, iż Zamawiający nie dopuszcza przysyłania dokumentów elektronicznych (w tym oferty) skompresowanych formatem .rar.
8. Zamawiający wyznacza do kontaktu z Wykonawcami Elizę Gajowczyk, kontakt poprzez <https://platformazakupowa.pl/>.
9. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z: <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin>
10. Maksymalna wielkość plików załączonych za pośrednictwem platformy zakupowej wynosi 1GB, przy maksymalnej liczbie plików (lub spakowanych folderów) równej 20.
11. Minimalne wymagania techniczne i informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych są opisane na Stronie platformazakupowa.pl.
12. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na platformę zakupową Zamawiającego, co oznacza, że godzina określona na platformie zakupowej jest godziną przyjętą przez Zamawiającego przy określaniu terminu wpływu oferty, wniosków, dokumentów i oświadczeń.
13. Wykonawca na każde żądanie Zamawiającego niezwłocznie potwierdza fakt otrzymania zawiadomienia, wniosku lub informacji. Potwierdzenia należy przesłać również za pośrednictwem platformy zakupowej.
14. **W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy określonym w SWZ.**

15. W kwestiach budzących wątpliwości odnośnie zapisów SWZ Wykonawcom przysługuje prawo do wnoszenia wniosków o wyjaśnienie jej treści.
16. Składanie wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, o których mowa powyżej odbywa się za pośrednictwem platformy zakupowej, poprzez polecenie „Wyślij wiadomość” jako załącznik, dostępne przy zamieszczonym postępowaniu (*prawy dolny róg strony*).
17. Ofertę należy sporządzić w języku polskim.
18. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. 2022 r. poz. 1233), Wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”, a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
19. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
20. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. 2020 r. poz. 2452) oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy (Dz. U. 2020 r. poz. 2415).
21. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
22. Jeżeli Zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ust. 19, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych Wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. W przypadku, gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ust. 19, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień treści SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ WYMAGANIA FORMALNE DOTYCZĄCE SKŁADANYCH OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
3. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli już są znani.

4. Zamawiający wymaga, aby oferta zawierała co najmniej:

- 1) Formularz ofertowy - **Załącznik nr 2 do SWZ**;
 - 2) Formularz asortymentowo – cenowy - **Załącznik nr 2a do SWZ**;
 - 3) Oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w formie Oświadczenia Wykonawcy - **Załącznik nr 3 do SWZ**;
 - 4) Zobowiązanie innego podmiotu (jeśli dotyczy) - **Załącznik nr 6 do SWZ**;
 - 5) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia
 - Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, spośród których tylko jeden spełnia warunek dotyczący uprawnień, są zobowiązani dołączyć do oferty oświadczenie, z którego wynika, które czynności w ramach usługi wykonają poszczególni Wykonawcy (jeśli dotyczy);
 - 6) Pełnomocnictwo (jeśli dotyczy):
 - gdy umocowanie osoby składającej ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca, który składa ofertę za pośrednictwem pełnomocnika, powinien dołączyć do oferty dokument pełnomocnictwa obejmujący swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy;
 - w przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia Wykonawcy są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych Wykonawców, należy załączyć do oferty;
 - 7) Przedmiotowe środki dowodowe – zestawy degustacyjne, wskazane w Rozdziale IX.
5. Oferta powinna 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.
6. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie załączników do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami, co do treści oraz opisu kolumn i wierszy.
7. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
8. Jeśli oferta zawiera informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. 2022 r. poz. 1233), Wykonawca powinien nie później niż w terminie składania ofert, zastrzec, że nie mogą one być udostępnione oraz wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.
9. W celu złożenia oferty należy zarejestrować (zalogować) się na Platformie i postępować zgodnie z instrukcjami dostępnymi u dostawcy rozwiązania informatycznego pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
10. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany do złożonej oferty lub wycofać ofertę. W tym celu należy w systemie Platformy kliknąć przycisk „Wycofaj ofertę”. Zmiana oferty następuje poprzez wycofanie oferty oraz jej ponowne złożenie.

11. Podmiotowe środki dowodowe lub inne dokumenty, w tym dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
12. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
13. **Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym, jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale SWZ. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.**

SPOSÓB OBLICZANIA CENY OFERTY

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia w Formularzu Ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ.
2. Wykonawca oblicza cenę za realizację przedmiotu zamówienia w Formularzu asortymentowo – cenowym stanowiącym Załącznik nr 2a do SWZ. W przypadku konieczności podziału ceny jednostkowej netto kwoty względem stawki podatku VAT należy wykorzystać dwa wiersze przy każdej z pozycji.
3. Przez cenę oferty należy rozumieć wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych „zł”, którą kupujący jest obowiązany zapłacić przedsiębiorcy za usługę; w cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym.
4. Cena oferty musi obejmować wszelkie koszty związane z realizacją zamówienia, z uwzględnieniem warunków wykonania zamówienia z najwyższą starannością i jego zakresu, w tym ryzyko Wykonawcy z tytułu oszacowania wszelkich kosztów związanych z wykonaniem umowy, niedoszacowanie, pominięcie lub brak rozpoznania zakresu przedmiotu umowy.
5. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
6. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 361), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca ma obowiązek:
 - a. poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - b. wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - c. wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;

- d. wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY I OBLICZANIA OFERT

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującymi kryteriami oceny ofert:
 - a) **Cena (C)** - waga kryterium 60 pkt;
 - b) **Jakość i estetyka potraw (J)** - waga kryterium 40 pkt.
2. Zasady oceny ofert w poszczególnych kryteriach:
 - a) **Cena (C)**

$$C = \frac{\text{cena najniższa brutto}}{\text{cena oferty ocenianej brutto}} \times 60 \text{ pkt}$$

* spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu

- Podstawą przyznania punktów w kryterium "cena" będzie cena ofertowa brutto podana przez Wykonawcę w Formularzu Ofertowym.
- Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszelkie koszty jakie Wykonawca poniesie w związku z realizacją przedmiotu zamówienia.

b) Jakość i estetyka potraw (J)

W kryterium „Jakość i estetyka potraw” oceniane będą:

a) smak potraw.

Oceniany będzie smak potraw:

- 0 - niesmaczna,
- 5 - umiarkowanie smaczna,
- 10 - smaczna,
- 15 - bardzo smaczna,
- 20 - wyjątkowo smaczna.

Oferta w tym podkryterium maksymalnie może uzyskać 20 pkt.

b) wygląd potraw.

Oceniany będzie wygląd wszystkich potraw, wrażenia wizualne i estetyczne:

- 0 - nieestetyczna,
- 5 - umiarkowanie dobre wrażenie,
- 10 - dobre wrażenie,
- 15 - bardzo dobre wrażenie,
- 20 - wyjątkowo dobre wrażenie.

Oferta w tym podkryterium maksymalnie może uzyskać 20 pkt.

Oceny w kryterium „jakość i estetyka potraw” będzie przeprowadzana przez 4 członków zespołu oceniającego, z zastrzeżeniem, że każdy członek zespołu będzie dokonywał oceny indywidualnie. Końcową oceną oferty wykonawcy w każdym z podkryteriów, będzie średnia arytmetyczna z ocen wszystkich oceniających zaokrąglona do dwóch miejsc po przecinku.

Razem ocena obejmuje $P = C + J$

gdzie:

P - ilość punktów razem

C - ilość punktów za kryterium: cena,

J - ilość punktów za kryterium: jakość i estetyka potraw.

3. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą. Jeżeli Zamawiający nie będzie prowadził negocjacji, dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród niepodlegających odrzuceniu ofert.

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Wykonawca jest związany ofertą **do dnia 23 kwietnia 2025 r.** Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga od Wykonawców wniesienia wadium.

TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Termin składania ofert: **25 marca 2025 r. do godz. 13:00.**
2. Otwarcie ofert nastąpi w dniu składania ofert o **godz. 13:30.**
3. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/transakcja/1077807>, t.j. w myśl ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania. Przedmiotowe środki dowodowe należy złożyć w formie wskazanej w Rozdziale IX.
4. Otwarcie ofert następuje poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na platformie zakupowej i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
5. Najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza się przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
6. Niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia się na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o:

- a. nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
- b. cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

PROWADZENIE PROCEDURY WRAZ Z NEGOCJACJAMI

1. Zamawiający korzystając z uprawnienia, o jakim stanowi art. 288 ust. 1 P.z.p., przewiduje możliwość ograniczenia liczby Wykonawców. Maksymalna liczba Wykonawców, których Zamawiający zaprosi do negocjacji ofert: 3.

- 1) Kryteria oceny ofert, które zamierza stosować w celu ograniczenia liczby Wykonawców zapraszanych do negocjacji ofert:

- a. kryterium ceny
- b. kryterium jakości i estetyki potraw

- 2) Kwalifikacja Wykonawców odbędzie się na podstawie wskazanych kryteriów oceny ofert. Zamawiający może zaprosić Wykonawców, którzy przedstawili najkorzystniejszy bilans ceny oraz jakości i estetyki potraw, czyli Wykonawców, których oferty zostały najwyżej ocenione.

W przypadku skorzystania przez Zamawiającego z możliwości negocjowania treści ofert, negocjacje dotyczyć będą wyłącznie ceny.

2. W przypadku podjęcia decyzji o prowadzeniu negocjacji w pierwszym kroku Zamawiający poinformuje równocześnie wszystkich Wykonawców:
 - 1) których oferty nie zostały odrzucone – o punktacji przyznanej ofertom;
 - 2) których oferty zostały odrzucone – podając uzasadnienie faktyczne i prawne.
3. Zamawiający w zaproszeniu do negocjacji wskaże miejsce, termin i sposób prowadzenia negocjacji oraz kryteria oceny ofert, w ramach których będą prowadzone negocjacje w celu ulepszenia treści ofert.
4. Prowadzone negocjacje mają charakter poufny. Żadna ze stron nie może, bez zgody drugiej strony, ujawniać informacji technicznych i handlowych związanych z negocjacjami. Zgoda jest udzielana w odniesieniu do konkretnych informacji i przed ich ujawnieniem.
5. Po zakończeniu negocjacji z wszystkimi Wykonawcami, Zamawiający informuje o tym fakcie uczestników negocjacji oraz zaprasza ich do składania ofert dodatkowych.
6. Zaproszenie do złożenia ofert dodatkowych będzie zawierać co najmniej:
 - 1) nazwę oraz adres Zamawiającego, numer telefonu, adres poczty elektronicznej oraz strony internetowej prowadzonego postępowania;
 - 2) sposób i termin składania ofert dodatkowych oraz język lub języki, w jakich muszą one być sporządzone, oraz termin otwarcia tych ofert.
7. Wykonawca może złożyć ofertę dodatkową, która zawiera nowe propozycje w zakresie treści oferty podlegających ocenie w ramach kryterium oceny ofert wskazanego przez Zamawiającego w zaproszeniu do negocjacji.
8. Oferta dodatkowa nie może być mniej korzystna względem kryterium oceny ofert wskazanego w zaproszeniu do negocjacji od oferty złożonej w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu.

9. Oferta przestaje wiązać Wykonawcę w zakresie, w jakim złoży on ofertę dodatkową zawierającą korzystniejszą propozycję w ramach kryterium oceny ofert wskazanego w zaproszeniu do negocjacji.
10. Oferta dodatkowa, która jest mniej korzystna w zakresie kryterium oceny ofert wskazanego w zaproszeniu do negocjacji od oferty złożonej w odpowiedzi na ogłoszenie o zamówieniu, podlega odrzuceniu.

INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY BYĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Umowa z wybranym Wykonawcą zostanie zawarta w terminach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 Ustawy P.z.p.
2. Wybrany Wykonawca ma obowiązek zawrzeć umowę, której ogólne warunki określono w projekcie umowy stanowiącym Załącznik nr 7 do SWZ.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Zamawiający wymaga przed zawarciem umowy lub najpóźniej w dniu jej podpisania dostarczenia przez Wykonawcę aktualnej i ważnej przez cały okres obowiązywania umowy polisy ubezpieczeniowej, a w przypadku jej braku, innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia w wysokości: 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych).
6. Nieprzedstawienie dokumentów, o których mowa w ust. 5 oraz potwierdzających ustanowienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy, o którym mowa w Rozdziale XXIII jest równoznaczne z odmową zawarcia umowy w sprawie realizacji niniejszego zamówienia.

WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

1. Przed podpisaniem umowy Wykonawca ustanowi zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości 5 % ceny brutto oferty.
2. Zabezpieczenie, o którym mowa w ust. 1 może być wnoszone, według wyboru Wykonawcy, w jednej lub w kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym;
 - 3) gwarancjach bankowych;
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.

3. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: Bank Gospodarstwa Krajowego, rachunek nr 62 1130 1017 0020 1557 9120 0011 W tytule przelewu należy podać nr postępowania.
4. Zabezpieczenie wnoszone w formie poręczeń lub gwarancji powinno umożliwić realizację gwarantowanych uprawnień Zamawiającego, tak samo jak wniesienie zabezpieczenia w pieniądzu. Gwarancja musi być bezwarunkowa, płatna na pierwsze żądanie Zamawiającego (gwarant nieodwołalnie i bezwarunkowo powinien gwarantować na rzecz Zamawiającego zapłatę określonej kwoty gwarancji). Dokument musi również zawierać wskazanie zobowiązania, wysokość oraz okres zabezpieczenia.
5. Zabezpieczenie, o którym mowa powyżej, służy pokryciu roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania umowy, w tym w szczególności zaspokojeniu roszczeń z tytułu naliczonych kar umownych.
6. Dokument potwierdzający ustanowienie zabezpieczenia Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w oryginale. Zwrot dokumentu, o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, nastąpi w terminie 30 dni od dnia zakończenia realizacji umowy.
7. Niewniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy jest równoznaczne z odmową zawarcia umowy w sprawie realizacji niniejszego zamówienia.

INFORMACJE O TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY ORAZ MOŻLIWOŚCI JEJ ZMIANY

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w Załączniku nr 7 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 454 - 455 ustawy P.z.p. oraz w Załączniku nr 7 do SWZ.
4. Zmiana umowy wymaga, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy P.z.p.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy P.z.p. oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Zgodnie z art. 513 ustawy P.z.p. odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania Wykonawców lub konkursie, w tym na projektowane postanowienie umowy;

- 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o zawarcie umowy ramowej, dynamicznym systemie zakupów, systemie kwalifikowania Wykonawców lub konkursie, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
- 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia lub zorganizowania konkursu na podstawie ustawy, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub treści SWZ na stronie internetowej.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a powyżej.
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia
8. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy P.z.p., stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego (t.j. Dz. U. 2021 r. poz. 1805 ze zm.) o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, w terminie
14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa
w art. 519 ust. 1 ustawy P.z.p., przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SWZ

Załącznik nr 1 – opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 – formularz ofertowy – wzór

Załącznik nr 2a – formularz asortymentowo - cenowy – wzór

Załącznik nr 3 – oświadczenie z art. 125 Ustawy P.z.p.

Załącznik nr 4 – wykaz usług – wzór

Załącznik nr 5 – oświadczenie przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Załącznik nr 6 – zobowiązanie innego podmiotu do udostępnienia niezbędnych zasobów Wykonawcy

Załącznik nr 7 – wzór umowy

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych (dalej: catering) podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi (dalej: NIKiDW). Usługa będzie obejmować przygotowanie, dostarczenie, podawanie zestawów, dbanie o czystość w trakcie wydarzenia jak i uprzątnięcie pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi.

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia (Umowa)

Umowa obowiązywać będzie od dnia podpisania przez 12 miesięcy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na wykonanie zamówienia.

III. Szczegóły dotyczące przedmiotu zamówienia

1. Catering będzie odbywał się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń w siedzibie NIKiDW. Wykaz planowanych wydarzeń stanowi Załącznik nr 1 do OPZ.
2. Catering będzie świadczony przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej (e-mail) najpóźniej 5 dni roboczych przed jej realizacją, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej tj. liczbę i rodzaj cateringu, zgodnie z ofertą przetargową. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia w formie elektronicznej (e-mail).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - zmiany ilości zamawianych zestawów w zleceniu na realizację konkretnej usługi najpóźniej do 24 godzin przed realizacją;
 - odwołania wydarzenia na 3 dni przed planowanym terminem o czym niezwłocznie powiadomi Wykonawcę drogą mailową. Wykonawca nie może z tego powodu rościć żadnych dodatkowych kosztów;
 - zmiany w trakcie wydarzenia ustalonych godzin przerw na catering.
4. Ilość zestawów objętych usługą cateringową określona w Załączniku nr 1 do OPZ stanowi szacunkową ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości większej lub mniejszej, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
5. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/wydarzeń. Zakres menu wraz z gramaturą na osobę, z którego Zamawiający będzie wybierać każdorazowo poszczególne pozycje na dane spotkanie/wydarzenie:

Lp.	RODZAJ CATERINGU	
1	Serwis kawowy	
	Świeżo parzona kawa (100% Arabica) z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 1 szt./20 osób)	2 porcje po 200 ml / osoba

	Herbata czarna, zielona, owocowa (do wyboru)	2 porcje po 250 ml / osoba
	Mleko 2%, mleko 2% bez laktozy, mleko roślinne (do wyboru)	2 porcje po 50 ml/osoba
	Cukier biały	2x10 g/osoba
	Cukier trzcinowy	2x10 g/osoba
	Cytryna/Limonka w plasterkach	2x1plasterek/osoba
	Woda mineralna gazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Soki owocowe 100%: jabłkowy, pomarańczowy (do wyboru) podawane w szklanych karafkach lub dzbankach lub dyspenserach	min. 250 ml/osoba
	Cukier podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa i herbata podawane w osobnych naczyniach (do kawy filiżanki o poj. 200 ml, do herbaty kubki o poj. 250 ml).	
2	Serwis kawowy z deserami	
	Świeżo parzona kawa (100% Arabica) z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 1 szt./20 osób)	2 porcje po 200 ml/osoba
	Herbata czarna, zielona, owocowa (do wyboru)	2 porcje po 250 ml/osoba
	Mleko 2%, mleko 2% bez laktozy, mleko roślinne (do wyboru)	2 porcje po 50 ml/osoba
	Cukier biały	2x10 g/osoba
	Cukier trzcinowy	2x10 g/osoba
	Cytryna/Limonka w plasterkach	2x1plasterek/osoba
	Woda mineralna gazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Soki owocowe 100%: jabłkowy, pomarańczowy (do wyboru) podawane w szklanych karafkach lub dzbankach lub dyspenserach	min. 250 ml/osoba
	Desery: Ciasta własnego wypieku (3 rodzaje) Mini desery własnej produkcji: np. pączki, eklerki, ptysie (3 rodzaje do wyboru)	min. 120 g/osoba
	Owoce sezonowe filetowane	min. 50 g/osoba
	Ciasta, mini desery oraz owoce muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach. Cukier podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzone na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa i herbata podawane w osobnych naczyniach (do kawy filiżanki o poj. 200 ml, do herbaty kubki o poj. 250 ml).	
3	Zimny bufet	

3a	Kanapki bankietowe	
	Kanapki bankietowe mięsne i wegetariańskie (do wyboru). Kanapki muszą być zróżnicowane składnikowo - minimum 5 różnych składników w kanapce z wykorzystaniem: - minimum 3 rodzajów pieczywa, w tym jednego pełnoziarnistego (pszenne, ciabaty, bagietki, wielozbożowe itp.); - 3 rodzajów wędlin (wysokogatunkowych); - 3 rodzajów wysokogatunkowych serów (dojrzewających, żółtych); - łososia wędzonego; - pieczonego lub grillowanego mięsa; - warzyw (sałata, pomidor, ogórek).	min. 4 szt./osoba
3b	Zestaw Food fingers	
	Zestaw Food fingers (zestaw powinien zawierać min. 5 rodzajów przekąsek wegetariańskich i mięsnych, podawanych na osobnych talerzach) spośród np.: - mini tortilla z nadzieniem; - przekąska z ciasta francuskiego; - mini tarty wytrawne (na kruchym cieście) z farszem; - roladki z łososia z serkiem; - roladki z cukinii z sałatkowym nadzieniem; - szparagi zawijane w prosciutto; - ptyśie nadziewane pastami; - śliwka węgierka zawijana szynką parmeńską; - pumpernikiel z łososiem wędzonym; - tartinki z rybą; mięsem; serem; warzywami lub/i owocami; wędliną; wegetariańskie z warzywami.	5 szt./osoba (waga 1 szt. min. 50g)
3c	Salatki	
	Salatki (3 rodzaje)	min. 100 g/osoba (każdego rodzaju)
Kanapki oraz food fingers muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach, opcja wegetariańska podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach.		
4	Obiad na ciepło (stół szwedzki)	
4a	Zupa	
	Zupa krem lub zwykła, 2 rodzaje do wyboru – mięsna i wegetariańska	min. 300 ml/osoba
4b	Danie główne	
	Danie główne z dodatkami (skrobiowy i warzywny) mięsne, rybne, wegetariańskie (po 2 rodzaje do wyboru – mięsne i wegetariańskie)	min. 400 g/osoba (w tym min. 150 g porcji mięsa lub porcji wegetariańskiej zastępującej mięso)
4c	Danie jednogarnkowe	
	Danie jednogarnkowe typu strogonow, borgacz, leczo (wersja mięsna oraz wegetariańska)	min. 400 g/osoba
5	Catering wielkanocny	
	Zupa na ciepło (2 rodzaje): - tradycyjny żur z kielbasą i jajkiem; - krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni	300 ml/osoba

	i grzankami (wegetariański).	
	Zimne przekąski (5 rodzajów) np.: - wybór jaj faszerowanych (np. z pastą z łosiosia, hummusem, pastą z kurczaka, serkiem ziołowym itp.); - terinne mix (np. szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą); - roladki szpinakowe/pomidorowe mix (np. ze szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą); - deska mięs pieczystych i pasztetów; Wybór pieczywa (3 rodzaje) Wybór sosów (3 rodzaje), np. tatarski, chrzanowy	350g/osoba
	Sałatki (3 rodzaje): jarzynowa, śledziowa, jajeczna.	100 g/osoba
	Ciasta świąteczne (3 rodzaje): mazurek, babka wielkanocna, sernik.	120 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1

Zimne przekąski oraz sałatki muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach, które zostaną rozstawione na stołach przygotowanych przez Zamawiającego.

Na stołach Wykonawca zapewni również talerze do przekąsek oraz komplet sztućców.

Zupa na ciepło – szwedzki stół.

Serwis kawowy oraz ciasta – szwedzki stół.

6	Catering wigilijny	
	Zupa na ciepło (2 rodzaje): - zupa grzybowa z łazankami; - barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami.	300 ml/osoba
	Dania na ciepło (3 rodzaje): - pierogi z kapustą i grzybami - tradycyjny smażony karp - ziemniaczki w ziołach - kapusta wigilijna	3 szt./osoba 1 porcja/osoba 150g/osoba 150g/osoba
	Zimne przekąski (5 rodzajów) np.: - kanapki wigilijne (np. z wędzonym łososiem, musem z makreli, musem, pieczarkowym, hummusem, śledziem itp.); - tradycyjny śledź w oleju z cebulką; - śledź w pomidorowej salsie; - śledź na jajku w sosie tatarskim; - ryba po grecku; - terinne mix (np. szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą) Wybór pieczywa (3 rodzaje)	350 g/osoba
	Sałatki (4 rodzaje mięsne i wegetariańskie)	100 g/osoba
	Ciasta świąteczne (3 rodzaje): makowiec, sernik, piernik	100 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1

Zimne przekąski oraz sałatki muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach, które zostaną rozstawione na stołach przygotowanych przez Zamawiającego.

Na stołach Wykonawca zapewni również talerze do przekąsek oraz komplet sztućców.

Zupa oraz dania na ciepło – szwedzki stół.

Serwis kawowy oraz ciasta – szwedzki stół.

7	Uroczysta kolacja (szwedzki stół)	
	Zupy na ciepło (2 rodzaje) np.: - krem z borowików aromatyzowany tymiankiem i rozmarynem - żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem	min. 300 ml/osoba
	Danie główne (3 rodzaje) np.: - filet z pstrąga w chrupiącej panierce - tradycyjne zrazy wołowe - konfitowane udo gęsie faszerowane gruszką, żurawiną i rozmarynem z kluskami śląskimi oraz konfiturą z czerwonej cebuli - ziemniaki opiekane z ziołami - kasza gryczana palona - buraczki zasmażane z polskim jabłuszkiem i karmelizowaną cebulką - kapusta zasmażana	min. 400 g/osoba
	Bufet deserowy np.: - mini serniczki ze świeżą maliną - mini makowce - szarlotka z kruszonką i cynamonem - ciasto drożdżowe ze śliwkami	min. 120 g/osoba
	Przekąski zimne w bufecie np.: - wędzona polędwiczka wieprzowa z konfiturą figowo-musztardową na grzance ziołowej - mini bliny z wędzonym pstrągiem, kremowym serkiem ziołowym i kawiozem - wędzona pierś kaczki z kandyzowaną wisienką na konfiturze z czarnej porzeczki - ser kozi w pistacjach z musem z buraków pieczonych - deska polskich wędlin i serów - kiszonki warzyw.	min. 200 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1
W ramach uroczystej kolacji Wykonawca zapewni: - okrągłe 8-mio lub 10-cio osobowe stoły nakryte białymi obrusami; - pokrowce na krzesła w kolorze białym; - serwety materiałowe w kolorze do ustalenia; - sztucze (nóż widelec) przy miejscu dla Gościa; - karafki z wodą z cytryną i miętą; - dekoracje kwiatowe na stołach okrągłych oraz bufetowych do ustalenia przed wydarzeniem; - profesjonalną obsługę kelnerską; - pełną zastawę stołową wysokiej jakości; - identyfikację potraw w języku polskim; - stoły bufetowe w białych pokrowcach;		
8	Wypożyczenie zastawy stołowej	
	W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca w razie potrzeb Zamawiającego wypożyczy zastawę stołową: talerze na przystawki talerze na dania główne talerzyki deserowe	ilość zapotrzebowania uzgadniana wg potrzeb

	talerze do zupy szklanki na kompot widelce noże łyżki widelczyki deserowe miseczki o średnicy około 17 cm dzbanki do kompotu duże talerze/półmiski na ciasto i przystawki półmiski na dania gorące duże łyżki do półmisek duże widelce do nakładania przystawek	
Temperatura optymalna, w jakiej powinny być serwowane poszczególne potrawy wynosi: - dla zup – 75 stopni C (temperatura stała); - dla drugich dań – 63 stopnie C (temperatura stała); - dla dań podawanych na zimno (sałatki, przystawki, wędliny) – 4 stopnie C.		

6. Realizacja zamówienia obejmuje:

- a) przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków w terminie (dzień, godzina, czas trwania) i miejscu, w którym będzie odbywało się spotkanie / wydarzenie;
- b) przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
- c) świadczenie usług cateringowych z wykorzystaniem:
 - jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej i odpowiednich jednolitych naczyń szklanych, z użyciem jednolitych sztućców platerowanych (przez jednolite części zastawy, naczynia i sztućce rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru) dla każdego z uczestników spotkania / wydarzenia, umieszczonych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
 - naczyń wieloporcjowych służących do podania potraw zimnych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podania soków owocowych, bumarów niezbędnych do podania potraw ciepłych, warników o pojemności do 5 l. lub termosów o pojemności do 1,5 l. do podania kawy i herbaty, specjalistycznego ekspresu do kawy;
 - jednobarwnych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego, wykorzystywanych do przykrycia stołów i stołów-bufetów, gdzie bufety pokryte są obrusem sięgającym podłogi, a stoły przeznaczone do konsumpcji – pokryte obrusem sięgającym 50 cm od wysokości blatu;
 - serwetek jednorazowych jednobarwnych lub ze wzorem, wykonanych z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony;
- d) zapewnienie obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu spotkania / wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań. Zamawiający wymaga zapewnienia co najmniej jednej osoby do obsługi kelnerskiej na 30 osób uczestniczących w wydarzeniu;
- e) zapewnienie stołów-bufetów do ustawienia naczyń z potrawami i zastawy stołowej, stołów bankietowych do konsumpcji na stojąco;

- f) zapewnienie odpowiednich urządzeń grzewczych, w tym przedłużaczy i kabli niezbędnych do ich podłączenia;
- g) estetyczne podawanie posiłków;
- h) dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 45 min. przed rozpoczęciem spotkania / wydarzenia;
- i) każdorazowo umieszczenie w miejscu widocznym dla konsumentów do ogólnego zapoznania się informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z zapisami Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- j) każdorazowo umieszczenie w miejscu widocznym dla konsumentów do ogólnego zapoznania się opisu (w języku polskim oraz angielskim) dań serwowanych w danym dniu oraz oznaczenie dań wegetariańskich i bezglutenowych;
- k) uprzątnięcie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania / wydarzenia lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym

IV. Zasady współpracy

1. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 1) organizacji usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń była zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi;
 - 2) wykonywania przedmiotu umowy zgodnie z procedurami higienicznymi dotyczących higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością;
 - 3) zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego;
 - 4) zapewnienia pracowników, zajmującym się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków, o schludnym wyglądzie oraz posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego okazania ww. dokumentów Zamawiającemu.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
3. Wykonawca przekaże Zamawiającemu w terminie maksymalnie 2 dni roboczych od daty otrzymania przez niego od Zamawiającego „Zlecenia usługi cateringowej” propozycję menu zawierającego konkretne potrawy.
4. Zamawiający w ciągu maksymalnie 2 dni roboczych zaakceptuje propozycję menu, o którym mowa w punkcie 3. Jeżeli go nie zaakceptuje powiadamia o tym Wykonawcę, a ten ma maksymalnie 1 dzień roboczy na zaproponowanie nowego menu, uwzględniającego uwagi Zamawiającego.

5. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieskonsumowanych nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. herbat, soków, paczek ciastek, mleka).
6. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanych produktów na życzenie Zamawiającego w opakowania wyprodukowane na bazie surowców odnawialnych.
7. Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
8. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m.in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz jednorazowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.
9. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą w realizacji przedmiotu Umowy.
10. Zamawiający zobowiązuje się do terminowej zapłaty Wykonawcy należytego wynagrodzenia.
11. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wypłacone na podstawie prawidłowo wystawionej Faktury VAT w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
12. Podstawą wystawienia Faktury VAT jest podpisany przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego protokół odbioru zamówienia.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 1 osoby dedykowanej do obsługi Zamawiającego. Przed podpisaniem Umowy Wykonawca wskaże osobę odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy.
14. Zamawiający planuje organizację wydarzeń w trzech lokalizacjach budynku;
 - Sala Odczytowa, powierzchnia około 280 m², w kształcie prostokąta o wymiarach 12,0x23,5 m;
 - Sala konferencyjna Marii Skłodowskiej-Curie, powierzchnia około 80 m² w kształcie prostokąta o wymiarach: 5,5x14,5 m;
 - Hol główny, powierzchnia holu to około 120 m² o wymiarach 9,5x12,5 m.

Zamawiający dopuszcza możliwość oględzin sal oraz zaplecza technicznego w budynku Instytutu przed złożeniem oferty.

Planowany catering w NIKiDW w 2025 roku

Lp.	Rodzaj cateringu	Przewidywana data wydarzenia	Przewidywana liczba osób	Nazwa wydarzenia
1	2 + 4a + 4b	listopad	100	Gala wręczenia nagród w konkursie Wakacje na wsi#Odkrywam
2	2 + 3a + 4c	II kwartał	15	Rada Biblioteki
3	2 + 3a + 4c	IV kwartał	15	Rada Biblioteki
4	2 + 4a + 4b	IV kwartał	30	Seminarium Naukowa Sieć Informacyjna – jak efektywnie korzystać z zasobów biblioteki
5	2 + 4a + 4b	24 kwietnia	100	Konferencja - Mowy polskie. Język w kulturze
6	2 + 4a + 4b	7 maja	100	Uroczystość rozdania nagród w konkursie "Korzenie i Skrzydła"
7	2 + 3a + 4c	30 października	80	Konferencja Wieś polska na przestrzeni wieków
8	2 + 3a + 4c	grudzień	30	Seminarium podsumowujące w ramach Etnomozaiki
9	2 + 4a + 4b	5 kwietnia	100	Jarmark Wielkanocny
10	2 + 4a + 4b	17 maja	120	Noc Muzeów
11	2 + 3a + 4a + 4b	1 czerwca	100	Dzień Dziecka
12	2 + 4a + 4b	9-10 sierpnia	100	Pokaz strojów ludowych przed siedzibą Instytutu
13	2 + 4a + 4b	13 września	120	Europejskie Dni Dziedzictwa
14	2 + 4a + 4b	5 października	100	Święto Chleba
15	2 + 3a + 3b + 4c	11 listopada	20	Koncert z okazji Narodowego Święta Niepodległości
16	2 + 4a + 4b	29 listopada	100	Andrzejki NIKiDW
17	7	listopad	180	Gala jubileuszowa z okazji 70-lecia CBR
18	2 + 3a + 3b + 3c + 4c	13 grudnia	100	Jarmark Bożonarodzeniowy
19	2 + 4a + 4b	luty 2026	150	Zapusty 2025
20	2 + 4a + 4b	marzec 2026	160	Dzień Kobiet na Ludowo

21	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	czerwiec	20	Rada Programowa
22	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	grudzień	20	Rada Programowa
23	$2 + 3a$	październik	80	UTW rozpoczęcie roku akademickiego
24	$2 + 3a$	czerwiec	80	UTW zakończenie roku akademickiego
25	$2 + 4a + 4b$	kwiecień	80	UTW spotkanie wielkanocne
26	$2 + 4a + 4b$	grudzień	80	UTWA spotkanie bożonarodzeniowe
27	5	kwiecień	130	Spotkanie wielkanocne pracowników NIKiDW
28	6	grudzień	130	Spotkanie wigilijne pracowników NIKiDW
29	$2 + 4a + 4b$	-	150	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
30	$2 + 4a + 4b$	-	120	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
31	$2 + 4a + 4b$	-	80	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
32	$2 + 4a + 4b$	-	80	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
33	$2 + 3a$	-	80	Szkolenie (nieplanowane)
34	$2 + 3a$	-	80	Szkolenie (nieplanowane)
35	$1 + 8$	-	150	Konferencja (nieplanowana)
36	$1 + 8$	-	150	Konferencja (nieplanowana)
37	$2 + 4a + 4b$	-	200	Konferencja (nieplanowana)
38	$2 + 3a + 3b + 3c + 4a + 4b$	-	250	Konferencja (nieplanowana)
39	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	-	35	Inne spotkanie/symposium
40	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	-	35	Inne spotkanie/symposium
41	$2 + 3a + 4c$	-	55	Inne spotkanie/symposium
42	$2 + 3a + 4c$	-	55	Inne spotkanie/symposium

Numer postępowania

**NARODOWY INSTYTUT KULTURY
I DZIEDZICTWA WSI
ul. Krakowskie Przedmieście 66
00 - 322 Warszawa**

FORMULARZ OFERTOWY

Nazwa Wykonawcy ² :		
Adres Wykonawcy:		
KRS ³ :	NIP:	REGON:
Adres e-mail:		Dane osoby do kontaktu:

Kategoria przedsiębiorstwa Wykonawcy⁴:

- ☐ mikroprzedsiębiorstwem,
☐ małym przedsiębiorstwem,
☐ średnim przedsiębiorstwem,
☐ dużym przedsiębiorstwem,
☐ prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą,
☐ osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej
☐ inny.

Odpowiadając na ogłoszenie dotyczące postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na „Świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi”, w zakresie i na warunkach określonych w Specyfikacji Warunków Zamówienia (dalej: SWZ), Wykonawca:

1. oferuję wykonanie przedmiotu zamówienia za **cenę brutto** _____ zł (*słownie złotych:* _____), w tym **VAT** _____, tj. netto _____ zł (*słownie złotych:* _____), obliczoną zgodnie z załączonym Formularzem asortymentowo – cenowym (łącznie pozycje od 1 do 42), sporządzonym wg wzoru z załącznika nr 2a do SWZ.

² w przypadku składania oferty wspólnej wymagane jest podanie nazw i adresów wszystkich podmiotów składających ofertę wspólną

³ jeżeli dotyczy

⁴ informacja do celów statystycznych, należy zaznaczyć odpowiednie pole. Definicje kategorii przedsiębiorstw zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 21 grudnia 2020 r. (Dz. U. z dnia 30.12.2020 r. poz. 2406).

2. Wykonawca oświadcza, że:

- 1) zapoznał się z treścią SWZ wraz z załącznikami, których postanowienia w pełni akceptuje,
- 2) gwarantuje wykonanie zamówienia, zgodnie z treścią SWZ, wyjaśnieniami do SWZ oraz wprowadzonymi do niej zmianami,
- 3) złożona oferta wiąże do upływu terminu określonego w SWZ;
- 4) w przypadku wyboru oferty zobowiązuje się do zawarcia umowy na warunkach zawartych w SWZ, w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego;
- 5) zaoferowana cena uwzględnia wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 6) w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu polega na zasobach następujących podmiotów:⁵

Nazwa (firma):

- 7) zamówienie zrealizujemy sami / przy udziale podwykonawców w następującym zakresie⁶:
-
- 8) wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Rozporządzenia o ochronie danych osobowych RODO⁷ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.
 - 9) wszystkie informacje podane w załączonych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawieniu informacji;
 - 10) w przypadku wyboru mojej oferty, umowę ze strony wykonawcy podpisze:

Miejscowość i data

Oferta w postaci elektronicznej winna być podpisana w formie kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub w postaci podpisu zaufanego lub w postaci podpisu osobistego

⁵ Wypełnić jeżeli dotyczy

⁶ niepotrzebne skreślić i wypełnić jeżeli dotyczy

⁷ rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)

Wykonawca:

.....
(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu:
NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

Zamawiający:

Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi
ul. Krakowskie Przedmieście 66
00-322 Warszawa

**Oświadczenia wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie
zamówienia składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi”, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. [UWAGA: zastosować, gdy zachodzą przesłanki wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp, a wykonawca korzysta z procedury samooczyszczenia, o której mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp] Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 5 i 7-10 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:
.....
.....
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)¹.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

[UWAGA: stosuje tylko wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w **Rozdziale VII SWZ**.

[UWAGA: stosuje tylko wykonawca/ wykonawca wspólnie ubiegający się o zamówienie, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, a jednocześnie samodzielnie w pewnym zakresie wykazuje spełnianie warunków]

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w **Rozdziale VII SWZ** w następującym zakresie:

.....

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w **Rozdziale VII SWZ**, polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego/ych podmiotu/ów udostępniających zasoby: (wskazać nazwę/y podmiotu/ów)..... w następującym zakresie:
(określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

- 1)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)
- 2)
(wskazać podmiotowy środek dowodowy, adres internetowy, wydający urząd lub organ, dokładne dane referencyjne dokumentacji)

.....

^[1] Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

- 1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;
- 3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym osoby/osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy.

WYKAZ USŁUG

Składając ofertę na: „Świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi, w imieniu Wykonawcy składamy Wykaz usług na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu określonego w rozdz. VII. ust. 1 SWZ

Przedmiot usługi⁸	Podmiot, na rzecz którego usługa została wykonana (nazwa i adres)	Wartość brutto usługi [zł]	Okres wykonania usługi (od - do)	Wykonawca usługi⁹

W załączeniu:

Dowody potwierdzające, że usługi wykazane w wykazie zostały wykonane należycie.

⁸ należy opisać przedmiot wykonanej lub wykonywanej usługi, aby Zamawiający mógł ocenić spełnianie warunków udziału w postępowaniu wskazanych w SWZ.

⁹ należy wypełnić w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – wówczas należy podać tego Wykonawcę, który wykonał przedmiotową usługę. W przypadku, gdy Wykonawca korzysta z zasobów innego podmiotu w zakresie zdolności technicznych i zawodowych proszę podać oznaczenie podmiotu udostępniającego zasoby (nazwa, adres).

OŚWIADCZENIE
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej

Działając w imieniu i na rzecz Wykonawcy:

Firma (nazwa) Wykonawcy:

Siedziba (adres) Wykonawcy:

niniejszym oświadczam, że **przynależę / nie przynależę** (niepotrzebne skreślić) **do tej samej / żadnej** (niepotrzebne skreślić) grupy kapitałowej z innymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, oferty częściowe w postępowaniu na: „Świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi”.

Wykaz Wykonawców przynależących do tej samej grupy kapitałowej, którzy złożyli oferty

Lp.	Wskazanie Wykonawcy

W załączeniu dowody wskazujące, że istniejące między Wykonawcami przynależącymi do tej samej grupy kapitałowej, powiązania nie prowadzą do zakłócenia uczciwej konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Zamawiający:
Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi
ul. Krakowskie Przedmieście 66
00-322 Warszawa

ZOBOWIĄZANIE

**do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich
przy wykonaniu zamówienia**

Ja(/My) niżej podpisany(/ni)

(imię i nazwisko składającego oświadczenie)

będąc upoważnionym(/mi) do reprezentowania:

(nazwa i adres podmiotu oddającego do dyspozycji zasoby)

o ś w i a d c z a m(/y),

że wyżej wymieniony podmiot, stosownie do art. 118 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) odda Wykonawcy

.....

(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę, któremu udostępniono zasoby)

do dyspozycji niezbędne zasoby na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia publicznego w trybie podstawowym określonym w art. 275 pkt 2) ustawy P.z.p. na: w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na usługę pod nazwą „**Świadczenie usług cateringowych w 2025 roku podczas wydarzeń organizowanych przez Narodowy Instytut Kultury i Dziedzictwa Wsi**”, przez cały okres realizacji zamówienia i w celu jego należytego wykonania:

1. niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji przedmiotu zamówienia w zakresie:
.....
2. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu
.....
3. sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia publicznego
.....
4. zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego

.....
5. czy podmiot, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą
.....
6. charakter stosunku, jaki będzie łączył Wykonawcę z innym podmiotem
.....

UMOWA nr

zawarta w dniu 2025 roku w Warszawie pomiędzy:

Narodowym Instytutem Kultury i Dziedzictwa Wsi z siedzibą w Warszawie (00-322), przy ul. Krakowskie Przedmieście 66, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury, dla których organizatorem jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod numerem 3, NIP 525-280-48-87, REGON 384655657, reprezentowanym przez:

Panią Ninę Sapę – Zastępcę Dyrektora,

zwaną dalej „Zamawiającym”

a

.....
.....
.....
....., zwanym/ą dalej Wykonawcą, reprezentowanym/ą przez:

.....

zwanymi dalej łącznie Stronami,

o treści następującej:

Niniejsza Umowa została zawarta w wyniku przeprowadzonego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym, na podstawie art. 275 pkt 2) ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), dalej jako p.z.p.).

§ 1

Przedmiot umowy

1. Zamawiający zleca a Wykonawca zobowiązuje się do wykonania zamówienia pn.: „Sukcesywne świadczenie usług cateringowych podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi”.
2. Realizacja Przedmiotu Umowy (zwanym dalej: catering) polegać będzie na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu przez Wykonawcę posiłków, zgodnie z Opisem Przedmiotu Zamówienia (zwanym dalej: OPZ), stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej Umowy, w czasie wydarzeń organizowanych przez Zamawiającego, zwanych dalej „Wydarzeniami”, zgodnie z Planem wydarzeń stanowiącym załącznik nr 1 do OPZ.

§ 2

Termin i miejsce realizacji umowy

1. Umowa została zawarta na czas określony od dnia jej zawarcia na okres 12 miesięcy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na wykonanie zamówienia (maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy - §4 ust. 1).
2. Wstępne terminy wykonywania usług związanych z poszczególnymi wydarzeniami są określone w Planie wydarzeń, a dokładne terminy będą określane lub potwierdzane

każdorazowo przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w § 3 ust. 3 pkt 2 Umowy (dalej: Zlecenie).

3. Umowa będzie wykonywana w siedzibie Zamawiającego lub innym miejscu określonym w Planie wydarzeń i/lub Zleceniu.
4. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji, która oznacza możliwość zmniejszenia zakresu zamówienia o usługi cateringowe wyszczególnione w Planie wydarzeń w pozycjach 29-42 Zamawiający zleci wykonanie tych usług tylko i wyłącznie, w przypadku gdy potwierdzi się organizacja tych wydarzeń oraz przewidywane daty. Warunki zlecania zamówień opcjonalnych określa niniejsza umowa. Wykonawca nie będzie rościł sobie prawa do wynagrodzenia w przypadku braku skorzystania przez Zamawiającego z prawa opcji.

§ 3

Zobowiązania Wykonawcy

1. Wykonawca oświadcza, iż posiada wiedzę, doświadczenie i wszelkie kwalifikacje niezbędne do realizacji Przedmiotu umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż wykona Przedmiot umowy profesjonalnie, z zachowaniem należytej staranności w wykonaniu powierzonych zadań, z uwzględnieniem standardów i ustalonych zwyczajów w obsłudze tego typu wydarzeń oraz z użyciem własnych pracowników, własnego sprzętu i materiałów (produktów) oraz innych niezbędnych środków w tym niezbędnych do zapewnienia transportu posiłków do miejsc realizacji Przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
 - 1) wykonywania Przedmiotu umowy, zgodnie z warunkami określonymi w niniejszej Umowie, w tym OPZ i Zleceniu;
 - 2) przygotowania posiłków wyłącznie dla liczby osób wskazywanych każdorazowo przez Zamawiającego w przesłanym Zleceniu;
 - 3) niezwłocznego informowania Zamawiającego o wszelkich przeszkodach w wykonaniu Przedmiotu umowy lub danego Zlecenia;
 - 4) niezwłocznego informowania Zamawiającego o ewentualnych komplikacjach i utrudnieniach w obsłudze Wydarzeń, które mogłyby zakłócić ich przebieg – podczas obsługi tych Wydarzeń;
 - 5) każdorazowego poinformowania osoby wskazanej przez Zamawiającego w danym Zleceniu o przygotowaniu zleconej usługi cateringowej lub poszczególnych etapów tej usługi w celu potwierdzenia jej zgodności z Umową i wytycznymi Zamawiającego zawartymi w Zleceniu.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo każdorazowej kontroli jakości i ilości przygotowanych przez Wykonawcę w ramach zleconej usługi cateringowej posiłków oraz pracy personelu Wykonawcy wykonującego usługę.
5. W razie stwierdzenia nieprawidłowości w realizacji usługi cateringowej podczas obsługi danego Wydarzenia, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia nieprawidłowości niezwłocznie po otrzymaniu takiego zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut od momentu dokonania zgłoszenia. Za nieprawidłowości w realizacji usługi rozumie się niewywiązanie się Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w Umowie oraz OPZ, w tym wytycznych wskazanych w Planie wydarzeń i Zleceniu.

6. Wykonawca oświadcza, że posiada kuchnię dopuszczoną przez odpowiednią Stację Sanitarno – Epidemiologiczną i na każde żądanie Zamawiającego przedstawi stosowne zaświadczenie.
7. Wykonawca zapewnia, że jego personel, podwykonawcy oraz inne osoby, które w imieniu Wykonawcy będą brały udział w wykonywaniu przedmiotu Umowy, posiadają należyte przygotowanie do wykonywanych czynności, w tym stosowną wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie oraz wymagane prawem potwierdzenia wykonania odpowiednich badań.

§ 4

Wynagrodzenie

1. Z tytułu wykonywania przedmiotu Umowy ustala się następujące maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy za wykonanie Przedmiotu umowy, o którym mowa § 1 Umowy zł netto (słownie: zł netto), zł brutto (słownie: zł brutto), w tym wartość zamówień opcjonalnych zł. brutto.
2. Kwota, o której mowa w ust. 1 Umowy stanowi maksymalną wartość wynagrodzenia brutto Wykonawcy i została skalkulowana przez Wykonawcę w formularzu cenowym, stanowiącym załącznik nr 2 do Umowy.
3. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych Zleceń, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu. Zamawiający nie jest zobowiązany do pełnego wykorzystania kwoty wskazanej w ust. 1, z tym zastrzeżeniem, iż minimalna wartość poszczególnych Zleceń nie będzie mniejsza niż 50% kwoty wskazanej w ust. 1 pomniejszonej o wartość zamówień opcjonalnych.
4. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych netto za osobę określonych w formularzu cenowym oraz liczby uczestników wydarzenia wskazanej przez Zamawiającego w Zleceniu.
5. Zamawiający nie udziela zaliczek na poczet wykonania przedmiotu Umowy.
6. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1 Umowy jest ostateczne, stanowi wynagrodzenie za wszelkie wynikające z Umowy czynności i obowiązki Wykonawcy, oraz wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu Umowy, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki, ubezpieczenia i inne opłaty, a w szczególności prawidłową wysokość podatku VAT.

§ 5

Płatność

1. Faktury będą wystawiane każdorazowo po wykonaniu usługi na podstawie danego Zlecenia.
2. Podstawę do wystawienia faktury przez Wykonawcę stanowić będzie Zlecenie Zamawiającego wraz z potwierdzeniem wykonania usługi przez Zamawiającego (protokół odbioru - według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Umowy).
3. Wynagrodzenie będzie płatne w terminie 14 dni od dnia doręczenia przez Wykonawcę Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
4. Terminem zapłaty jest dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 6

Kary umowne

1. Zamawiający może żądać od Wykonawcy zapłaty przez niego na swoją rzecz kar umownych w następujących przypadkach i wysokościach:
 - 1) w razie zwłoki w realizacji usługi określonej w danym Zleceniu, w wysokości 5% wartości brutto tej usługi za każde rozpoczęte 15 minut zwłoki w stosunku do terminu ustalonego przez Zamawiającego w Zleceniu,
 - 2) w przypadku wystąpienia nieprawidłowości w realizacji usługi, o których mowa w § 3 ust. 5 Umowy, w wysokości 10% wartości brutto danej usługi (Zlecenia),
 - 3) w razie nieusunięcia nieprawidłowości w realizacji usługi, o których mowa w § 3 ust. 5 Umowy, w wysokości 20% wartości brutto danego Zlecenia,
 - 4) w przypadku wypowiedzenia niniejszej Umowy bez zachowania okresu wypowiedzenia przez Zamawiającego (§7) – w wysokości 10% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
2. Łączna wysokość kar umownych z różnych tytułów nie może przekroczyć 25% wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 4 ust. 1 Umowy.
3. Naliczenie kar umownych nie wyłącza możliwości żądania odszkodowania na zasadach ogólnych.
4. Zamawiający ma prawo potrącać kary umowne z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, choćby termin płatności tego wynagrodzenia jeszcze nie nastąpił, na co Wykonawca wyraża zgodę.

§ 7

Rozwiązanie umowy

1. Zamawiający ma prawo, zachowując wszelkie prawa i roszczenia wobec Wykonawcy, rozwiązać Umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia, w całości lub części, w przypadku:
 - 1) rażącego naruszenia postanowień niniejszej Umowy;
 - 2) gdy Wykonawcy na skutek decyzji organu administracji utraci możliwość realizacji niniejszej Umowy z uwagi na brak spełnienia przepisów prawa dotyczących dopuszczenia używanej przez niego kuchni do użytkowania;
 - 3) Wykonawca nie wykonuje lub nienależyte wykonuje niniejszą Umowę, a w szczególności w przypadku:
 - a. podania przez Wykonawcę podczas obsługiwanego wydarzenia posiłków nieświeżych lub niespełniających wymagań określonych w OPZ i/lub danym Zleceniu
 - b. niewykonania przez Wykonawcę usługi określonej w danym Zleceniu lub zwłoki Wykonawcy w wykonaniu takiej usługi o co najmniej 60 minut w stosunku do terminu ustalonego przez Zamawiającego w danym Zleceniu,
 - c. dwukrotnego wykonania przez Wykonawcę usługi cateringowej niezgodnie ze Zleceniem.

§ 8

Zmiana umowy

1. Zamawiający dopuszcza następujące zmiany w Umowie w następującym zakresie:

- 1) zmiany dat, miejsca, ilości osób, o których mowa w Planie wydarzeń, stosownie do informacji zawieranych każdorazowo w Zleceniu; zmiany nie wymagają aneksu do Umowy;
 - 2) zmiany Menu, ustalane każdorazowo przed Wydarzeniem; zmiany nie wymagają aneksu do Umowy.
2. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy, w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, w następujących okolicznościach i na następujących zasadach:
- a. minimalny poziom zmiany ceny materiałów lub kosztów, uprawniający strony umowy do żądania zmiany wynagrodzenia wynosi 5 % w stosunku do cen lub kosztów, z miesiąca, w którym złożono ofertę Wykonawcy,
 - b. zmiana wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi na podstawie uzasadnionego pisemnego wniosku, w którym Strona wnioskująca o zmianę wynagrodzenia wykaże wpływ zmiany ceny materiałów lub kosztów na koszt wykonania zamówienia oraz załączy dowody potwierdzające rzeczywiste zastosowanie poszczególnych materiałów/poniesienie poszczególnych kosztów w ramach realizacji przedmiotu umowy,
 - c. zmiana wynagrodzenia nastąpi na podstawie pisemnego aneksu podpisanego przez Strony;
 - d. zmiana wynagrodzenia może nastąpić jeden raz w okresie obowiązywania umowy, nie wcześniej niż po upływie 6 miesięcy obowiązywania umowy;

§ 9

Podwykonawstwo

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać Przedmiot umowy *bez udziału podwykonawców/ przy udziale następujących podwykonawców**.
2. Za działanie lub zaniechanie podwykonawcy/ów Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za działania i zaniechania własne.
3. Do zawarcia umowy przez Wykonawcę z podwykonawcą, a także na dokonanie zmian w takiej umowie jest wymagana uprzednia zgoda Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do ukształtowania umowy z własnym podwykonawcą, zgodnie z żądaniem Zamawiającego, w szczególności w zakresie wymagań umownych określonych w niniejszej Umowie.
4. Podwykonawca jest zobowiązany przedstawić Zamawiającemu za pośrednictwem Wykonawcy projekt umowy lub projekt zmiany umowy o podwykonawstwo (aneks) w zakresie powierzonej części Przedmiotu Umowy. Jeżeli Zamawiający zgłosi na piśmie zastrzeżenia do treści projektu umowy lub projektu zmiany umowy – Podwykonawca obowiązany jest uwzględnić zgłoszone zastrzeżenia i przedstawić projekt do ponownej akceptacji.
5. Wykonawca zobowiązany jest w terminie 3 dni od dnia zawarcia umowy z Podwykonawcą lub od dnia zmiany takiej umowy, przedłożyć Zamawiającemu poświadczoną za zgodność z oryginałem kopię zawartej umowy lub zawartego aneksu.
6. Przepisy niniejszego paragrafu mają zastosowanie również do umów z dalszymi

podwykonawcami.

7. Zmiana podwykonawców, zgodnie z postanowieniami ust. 3-5 powyżej, nie stanowi zmiany umowy wymagającej pisemnego aneksu.
8. Zamawiającemu przysługuje prawo żądania od Wykonawcy zmiany podwykonawcy, jeżeli realizuje on powierzone czynności w sposób niezgodny z postanowieniami umowy.
9. Wykonawca zobowiązany jest do koordynacji prac realizowanych przez podwykonawców.

§10

Zabezpieczenie należytego wykonania umowy

1. Przed podpisaniem umowy wykonawca wniósł zabezpieczenie należytego wykonania umowy w wysokości: zł (słownie: złotych) w formie
2. W trakcie realizacji Umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia należytego wykonania umowy na jedną lub kilka form, o których mowa w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, pod warunkiem, że zmiana formy zabezpieczenia zostanie dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy służy do pokrycia roszczeń z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Przedmiotu umowy.
4. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy zostanie zwrócone (zwolnione) przez Zamawiającego w terminie 30 dni po zakończeniu realizacji umowy i uznaniu przez Zamawiającego, że została ona należycie wykonana.
5. Zabezpieczenie należytego wykonania Umowy wniesione w pieniądzu zostanie zwrócone wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego Zamawiającego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek Wykonawcy.

§ 11

Siła wyższa

1. Żadna ze Stron nie będzie odpowiedzialna za niedotrzymanie zobowiązań umownych, jeżeli takie niedotrzymanie będzie skutkiem działania siły wyższej.
2. Siła wyższa oznacza zdarzenie zewnętrzne, nagłe, nieprzewidywalne i niezależne od woli Stron, uniemożliwiające wykonanie umowy w całości lub w części, na stałe lub na pewien czas, któremu nie można zapobiec, ani przeciwdziałać przy zachowaniu należytej staranności Stron. Przejawami siły wyższej są:
 - 1) klęski żywiołowe, w tym pożar, powódź, susza, trzęsienie ziemi, huragan;
 - 2) działania wojenne i o charakterze zbrojnym, akty sabotażu, akty terrorystyczne, strajki,
rozruchy, zamieszki itp. zdarzenia;
 - 3) niezależne od woli Stron działania władz publicznych.
3. Po stwierdzeniu zaistnienia przypadku siły wyższej Wykonawca i Zamawiający podejmą wspólnie wszystkie kroki w rozsądnych granicach w celu zapobieżenia lub zmniejszenia

skutków oddziaływania siły wyższej na przedmiot umowy.

4. Skutek siły wyższej będzie służył do zwolnienia znajdującej się pod jej działaniem Strony z zobowiązań dotkniętych działaniem danego przypadku siły wyższej na podstawie niniejszej umowy, aż do usunięcia oddziaływania siły wyższej.
5. Zawieszenie wykonania obowiązków nie będzie wykraczać poza zakres oddziaływania siły wyższej, ani nie będzie trwało dłużej niż oddziaływanie siły wyższej.

§ 12

Poufność

1. Wykonawca zobowiązany jest zachować w poufności wszelkie informacje oraz treść dokumentów uzyskanych od Zamawiającego na potrzeby lub w związku z wykonywaniem przedmiotu umowy.
2. Wykonawca jest związany postanowieniami o poufności przez cały okres obowiązywania Umowy, jak również po jej wygaśnięciu z wyjątkiem informacji, których ujawnienia mogą wymagać bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa. Obowiązek poufności wynikający z niniejszego paragrafu nie dotyczy informacji dostępnych ze źródeł publicznych lub informacji znanych wcześniej Wykonawcy.
3. Wszystkie materiały, dokumenty, plany, dane i inne informacje oraz ich nośniki przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego w związku z realizacją umowy pozostają własnością Zamawiającego i po wygaśnięciu umowy lub jej rozwiązaniu Wykonawca zobowiązany jest do ich zwrotu lub trwałego usunięcia, wedle uznania Zamawiającego.

§ 13

Logotyp

Wykonawca nie może posługiwać się logotypem Zamawiającego, bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 14

Cesja praw i wierzytelności

Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego nie może przenieść na osoby trzecie praw i obowiązków oraz wierzytelności wynikających z niniejszej umowy.

§ 15

Przedstawiciele Stron

1. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcą ze strony Zamawiającego w sprawach związanych z wykonywaniem umowy, do potwierdzania wykonania umowy (Zleceń) i zgłaszania uwag będzie Ilona Długolecka, tel. 511 543 296.
2. Osobą uprawnioną do kontaktów z Zamawiającym ze strony Wykonawcy będzie
3. Wszelka korespondencja Stron związana z realizacją przedmiotu umowy, dla której nie zastrzeżono w umowie formy pisemnej może być przekazywana drogą elektroniczną.
4. Korespondencja Stron związana z realizacją Przedmiotu umowy, w szczególności Zlecenia, o których mowa w §3 ust. 3 pkt 2), winna być doręczana:
 - 1) dla Zamawiającego:
 - a) pisemnie: na adres siedziby Zamawiającego wskazany w komparycji umowy;

- b) drogą elektroniczną: na adres e-mail: ilona.dlugolecka@nikidw.edu.pl;
- 2) dla Wykonawcy:
- a) pisemnie: na adres;
- b) drogą elektroniczną: na adres e-mail:
5. Zmiana osób i adresów, o którym mowa w niniejszym paragrafie nie stanowi zmiany Umowy i jest skuteczna z chwilą powiadomienia drugiej Strony pisemnie lub drogą elektroniczną.

§ 16

Postanowienia końcowe

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za wszelkie działania i zaniechania wszystkich osób wyznaczonych przez Wykonawcę do realizacji umowy, w tym podwykonawców, jak za swoje własne działania lub zaniechania.
2. W granicach wyznaczonych przez bezwzględnie obowiązujące przepisy prawa nieważność jakiegokolwiek części umowy pozostaje bez wpływu na ważność jej pozostałej części. W przypadku zaistnienia takiej sytuacji Strony zastąpią takie postanowienia ważnymi postanowieniami wywołującymi taki sam skutek gospodarczy.
3. W sprawach nieuregulowanych w Umowie stosuje się odpowiednio przepisy ustawy prawo zamówień publicznych oraz Kodeksu cywilnego.
4. Zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy, a także jej wypowiedzenie, rozwiązanie lub odstąpienie od niej wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. W przypadku sporów związanych z wykonaniem, niewykonaniem lub pozostających w związku z niniejszą Umową, Strony będą dążyć do ich rozstrzygnięcia w trybie polubownym. W razie braku porozumienia, wszelkie spory będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
6. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

Załączniki:

1. Załącznik nr 1. Opis przedmiotu zamówienia.
2. Załącznik nr 2. Formularz asortymentowo - cenowy.
3. Załącznik nr 3. Protokół odbioru Zlecenia.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot zamówienia

Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych (dalej: catering) podczas wydarzeń organizowanych w Narodowym Instytucie Kultury i Dziedzictwa Wsi (dalej: NIKiDW). Usługa będzie obejmować przygotowanie, dostarczenie, podawanie zestawów, dbanie o czystość w trakcie wydarzenia jak i uprzątnięcie pomieszczenia ze śmieci i resztek jedzenia po zakończeniu usługi.

II. Termin realizacji przedmiotu zamówienia (Umowa)

Umowa obowiązywać będzie od dnia podpisania przez 12 miesięcy lub do wyczerpania środków finansowych przeznaczonych na wykonanie zamówienia.

III. Szczegóły dotyczące przedmiotu zamówienia

7. Catering będzie odbywał się sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego wydarzeń w siedzibie NIKiDW. Wykaz planowanych wydarzeń stanowi Załącznik nr 1 do OPZ.
8. Catering będzie świadczony przez Wykonawcę zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego według bieżących potrzeb. Zlecenia na realizację konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej (e-mail) najpóźniej 5 dni roboczych przed jej realizacją, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. W zleceniu Zamawiający określi co najmniej termin, miejsce, liczbę uczestników, zakres usługi cateringowej tj. liczbę i rodzaj cateringu, zgodnie z ofertą przetargową. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia do realizacji zlecenia/modyfikacji zlecenia w formie elektronicznej (e-mail).
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do:
 - zmiany ilości zamawianych zestawów w zleceniu na realizację konkretnej usługi najpóźniej do 24 godzin przed realizacją;
 - odwołania wydarzenia na 3 dni przed planowanym terminem o czym niezwłocznie powiadomi Wykonawcę drogą mailową. Wykonawca nie może z tego powodu rościć żadnych dodatkowych kosztów;
 - zmiany w trakcie wydarzenia ustalonych godzin przerw na catering.
10. Ilość zestawów objętych usługą cateringową określona w Załączniku nr 1 do OPZ stanowi szacunkową ilość zamówienia. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia ilości większej lub mniejszej, a Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu.
11. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę w oparciu o poszczególne zlecenia Zamawiającego w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/wydarzeń. Zakres menu wraz z gramaturą na osobę, z którego Zamawiający będzie wybierać każdorazowo poszczególne pozycje na dane spotkanie/wydarzenie:

Lp.	RODZAJ CATERINGU
-----	------------------

1	Serwis kawowy	
	Świeżo parzona kawa (100% Arabica) z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 1 szt./20 osób)	2 porcje po 200 ml / osoba
	Herbata czarna, zielona, owocowa (do wyboru)	2 porcje po 250 ml / osoba
	Mleko 2%, mleko 2% bez laktozy, mleko roślinne (do wyboru)	2 porcje po 50 ml/osoba
	Cukier biały	2x10 g/osoba
	Cukier trzcinowy	2x10 g/osoba
	Cytryna/Limonka w plasterkach	2x1 plasterek/osoba
	Woda mineralna gazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Soki owocowe 100%: jabłkowy, pomarańczowy (do wyboru) podawane w szklanych karafkach lub dzbankach lub dyspenserach	min. 250 ml/osoba
	Cukier podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania. Kawa i herbata podawane w osobnych naczyniach (do kawy filiżanki o poj. 200 ml, do herbaty kubki o poj. 250 ml).	
2	Serwis kawowy z deserami	
	Świeżo parzona kawa (100% Arabica) z ekspresu ciśnieniowego (co najmniej 1 szt./20 osób)	2 porcje po 200 ml/osoba
	Herbata czarna, zielona, owocowa (do wyboru)	2 porcje po 250 ml/osoba
	Mleko 2%, mleko 2% bez laktozy, mleko roślinne (do wyboru)	2 porcje po 50 ml/osoba
	Cukier biały	2x10 g/osoba
	Cukier trzcinowy	2x10 g/osoba
	Cytryna/Limonka w plasterkach	2x1 plasterek/osoba
	Woda mineralna gazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Woda mineralna niegazowana w butelkach szklanych o poj. min 0,33 l	min. 0,66 l/osoba
	Soki owocowe 100%: jabłkowy, pomarańczowy (do wyboru) podawane w szklanych karafkach lub dzbankach lub dyspenserach	min. 250 ml/osoba
	Desery: Ciasta własnego wypieku (3 rodzaje) Mini desery własnej produkcji: np. pączki, eklerki, ptysie (3 rodzaje do wyboru)	min. 120 g/osoba
	Owoce sezonowe filetowane	min. 50 g/osoba
	Ciasta, mini desery oraz owoce muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach. Cukier podany w jednorazowych saszetkach/paluszkach. Gorące napoje zaparzane na miejscu, na bieżąco i serwowane z pojemników/urządzeń zapewniających odpowiednią temperaturę napojów przez cały czas trwania spotkania.	

	Kawa i herbata podawane w osobnych naczyniach (do kawy filiżanki o poj. 200 ml, do herbaty kubki o poj. 250 ml).	
3	Zimny bufet	
3a	Kanapki bankietowe	
	Kanapki bankietowe mięsne i wegetariańskie (do wyboru). Kanapki muszą być zróżnicowane składnikowo - minimum 5 różnych składników w kanapce z wykorzystaniem: - minimum 3 rodzajów pieczywa, w tym jednego pełnoziarnistego (pszenne, ciabaty, bagietki, wielozbożowe itp.); - 3 rodzajów wędlin (wysokogatunkowych); - 3 rodzajów wysokogatunkowych serów (dojrzewających, żółtych); - łososia wędzonego; - pieczonego lub grillowanego mięsa; - warzyw (sałata, pomidor, ogórek).	min. 4 szt./osoba
3b	Zestaw Food fingers	
	Zestaw Food fingers (zestaw powinien zawierać min. 5 rodzajów przekąsek wegetariańskich i mięsnych, podawanych na osobnych talerzach) spośród np.: - mini tortilla z nadzieniem; - przekąska z ciasta francuskiego; - mini tarty wytrawne (na kruchym cieście) z farszem; - roladki z łososia z serkiem; - roladki z cukinii z sałatkowym nadzieniem; - szparagi zawijane w prosciutto; - ptyśie nadziewane pastami; - śliwka węgierka zawijana szynką parmeńską; - pumpernikiel z łososiem wędzonym; - tartinki z rybą; mięsem; serem; warzywami lub/i owocami; wędliną; wegetariańskie z warzywami.	5 szt./osoba (waga 1 szt. min. 50g)
3c	Salatki	
	Salatki (3 rodzaje)	min. 100 g/osoba (każdego rodzaju)
Kanapki oraz food fingers muszą być ułożone na talerzach/półmiskach/paterach, opcja wegetariańska podane na osobnych, odpowiednio oznaczonych talerzach/półmiskach.		
4	Obiad na ciepło (stół szwedzki)	
4a	Zupa	
	Zupa krem lub zwykła, 2 rodzaje do wyboru – mięsna i wegetariańska	min. 300 ml/osoba
4b	Danie główne	
	Danie główne z dodatkami (skrobiowy i warzywny) mięsne, rybne, wegetariańskie (po 2 rodzaje do wyboru – mięsne i wegetariańskie)	min. 400 g/osoba (w tym min. 150 g porcji mięsa lub porcji wegetariańskiej zastępującej mięso)
4c	Danie jednogarnkowe	
	Danie jednogarnkowe typu strogonow, borgacz, leczo (wersja mięsna oraz wegetariańska)	min. 400 g/osoba
5	Catering wielkanocny	

	Zupa na ciepło (2 rodzaje): - tradycyjny żur z kielbasą i jajkiem; - krem z białych warzyw z prażonymi pestkami dyni i grzankami (wegetariański).	300 ml/osoba
	Zimne przekąski (5 rodzajów) np.: - wybór jaj faszerowanych (np. z pastą z łososia, hummusem, pastą z kurczaka, serkiem ziołowym itp.); - terinne mix (np. szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą); - roladki szpinakowe/pomidorowe mix (np. ze szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą); - deska mięs pieczystych i pasztetów; Wybór pieczywa (3 rodzaje) Wybór sosów (3 rodzaje), np. tatarski, chrzanowy	350g/osoba
	Salatki (3 rodzaje): jarzynowa, śledziowa, jajeczna.	100 g/osoba
	Ciasta świąteczne (3 rodzaje): mazurek, babka wielkanocna, sernik.	120 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1

Zimne przekąski oraz salatkki muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach, które zostaną rozstawione na stołach przygotowanych przez Zamawiającego.

Na stołach Wykonawca zapewni również talerze do przekąsek oraz komplet sztućców.

Zupa na ciepło – szwedzki stół.

Serwis kawowy oraz ciasta – szwedzki stół.

6	Catering wigilijny	
	Zupa na ciepło (2 rodzaje): - zupa grzybowa z łazankami; - barszcz czerwony z uszkami z kapustą i grzybami.	300 ml/osoba
	Dania na ciepło (3 rodzaje): - pierogi z kapustą i grzybami - tradycyjny smażony karp - ziemniaczki w ziołach - kapusta wigilijna	3 szt./osoba 1 porcja/osoba 150g/osoba 150g/osoba
	Zimne przekąski (5 rodzajów) np.: - kanapki wigilijne (np. z wędzonym łososiem, musem z makreli, musem, pieczarkowym, hummusem, śledziem itp.); - tradycyjny śledź w oleju z cebulką; - śledź w pomidorowej salsie; - śledź na jajku w sosie tatarskim; - ryba po grecku; - terinne mix (np. szpinakiem i łososiem, śledziem w otoczce buraczanej, pomidorową salsą) Wybór pieczywa (3 rodzaje)	350 g/osoba
	Salatki (4 rodzaje mięsne i wegetariańskie)	100 g/osoba
	Ciasta świąteczne (3 rodzaje): makowiec, sernik, piernik	100 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1

Zimne przekąski oraz salatkki muszą być ułożone na talerzach / półmiskach / paterach, które zostaną rozstawione na stołach przygotowanych przez Zamawiającego.

Na stołach Wykonawca zapewni również talerze do przekąsek oraz komplet sztućców.
Zupa ora dania na ciepło – szwedzki stół.
Serwis kawowy oraz ciasta – szwedzki stół.

7	Uroczysta kolacja (szwedzki stół)	
	Zupy na ciepło (2 rodzaje) np.: - krem z borowików aromatyzowany tymiankiem i rozmarynem - żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem	min. 300 ml/osoba
	Danie główne (3 rodzaje) np.: - filet z pstrąga w chrupiącej panierce - tradycyjne zrazy wołowe - konfitowane udo gęsie faszerowane gruszką, żurawiną i rozmarynem z kluskami śląskimi oraz konfiturą z czerwonej cebuli - ziemniaki opiekane z ziołami - kasza gryczana palona - buraczki zasmażane z polskim jabłuszkiem i karmelizowaną cebulką - kapusta zasmażana	min. 400 g/osoba
	Bufet deserowy np.: - mini serniczki ze świeżą maliną - mini makowce - szarlotka z kruszonką i cynamonem - ciasto drożdżowe ze śliwkami	min. 120 g/osoba
	Przekąski zimne w bufecie np.: - wędzona polędwiczka wieprzowa z konfiturą figowo-musztardową na grzance ziołowej - mini bliny z wędzonym pstrągiem, kremowym serkiem ziołowym i kawiozem - wędzona pierś kaczki z kandyzowaną wisienką na konfiturze z czarnej porzeczki - ser kozi w pistacjach z musem z buraków pieczonych - deska polskich wędlin i serów - kiszonki warzyw.	min. 200 g/osoba
	Serwis kawowy zgodnie z opisem w punkcie 1	zgodnie z opisem w punkcie 1
W ramach uroczystej kolacji Wykonawca zapewni: - okrągłe 8-mio lub 10-cio osobowe stoły nakryte białymi obrusami; - pokrowce na krzesła w kolorze białym; - serwety materiałowe w kolorze do ustalenia; - sztućce (nóż widelec) przy miejscu dla Gościa; - karafki z wodą z cytryną i miętą; - dekoracje kwiatowe na stołach okrągłych oraz bufetowych do ustalenia przed wydarzeniem; - profesjonalną obsługę kelnerską; - pełną zastawę stołową wysokiej jakości; - identyfikację potraw w języku polskim; - stoły bufetowe w białych pokrowcach;		
8	Wypożyczenie zastawy stołowej	
	W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca w razie potrzeb Zamawiającego wypożyczy zastawę stołową:	ilość zapotrzebowania uzgadniana wg potrzeb

	talerze na przystawki talerze na dania główne talerzyki deserowe talerze do zupy szklanki na kompot widelce noże łyżki widelczyki deserowe miseczki o średnicy około 17 cm dzbanki do kompotu duże talerze/półmiski na ciasto i przystawki półmiski na dania gorące duże łyżki do półmisek duże widelce do nakładania przystawek	
Temperatura optymalna, w jakiej powinny być serwowane poszczególne potrawy wynosi: - dla zup – 75 stopni C (temperatura stała); - dla drugich dań – 63 stopnie C (temperatura stała); - dla dań podawanych na zimno (sałatki, przystawki, wędliny) – 4 stopnie C.		

12. Realizacja zamówienia obejmuje:

- l) przygotowanie, dostarczenie i podanie posiłków w terminie (dzień, godzina, czas trwania) i miejscu, w którym będzie odbywało się spotkanie / wydarzenie;
- m) przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym;
- n) świadczenie usług cateringowych z wykorzystaniem:
 - jednolitej zastawy ceramicznej lub porcelanowej i odpowiednich jednolitych naczyń szklanych, z użyciem jednolitych sztućców platerowanych (przez jednolite części zastawy, naczynia i sztućce rozumie się przedmioty z jednego kompletu lub wykonane według tego samego wzoru) dla każdego z uczestników spotkania / wydarzenia, umieszczonych w miejscu wskazanym przez Zamawiającego;
 - naczyń wieloporcjowych służących do podania potraw zimnych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski ceramiczne lub porcelanowe), dzbanków szklanych o maksymalnej pojemności do 1 l. do podania soków owocowych, bumarów niezbędnych do podania potraw ciepłych, warników o pojemności do 5 l. lub termosów o pojemności do 1,5 l. do podania kawy i herbaty, specjalistycznego ekspresu do kawy;
 - jednobarwnych obrusów materiałowych wykonanych z bawełny lub włókna sztucznego, wykorzystywanych do przykrycia stołów i stołów-bufetów, gdzie bufety pokryte są obrusem sięgającym podłogi, a stoły przeznaczone do konsumpcji – pokryte obrusem sięgającym 50 cm od wysokości blatu;
 - serwetek jednorazowych jednobarwnych lub ze wzorem, wykonanych z włókien pierwotnych pochodzących z recyklingu lub wyprodukowanych w sposób zrównoważony;
- o) zapewnienie obsługi kelnerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób, odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie w miarę zużycia oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu spotkania / wydarzenia. Obsługa kelnerska powinna stosować ubiór zgodny ze zwyczajem miejscowym i charakterem działań. Zamawiający wymaga zapewnienia co najmniej jednej osoby do obsługi kelnerskiej na 30 osób uczestniczących w wydarzeniu;

- p) zapewnienie stołów-bufetów do ustawienia naczyń z potrawami i zastawy stołowej, stołów bankietowych do konsumpcji na stojąco;
- q) zapewnienie odpowiednich urządzeń grzewczych, w tym przedłużaczy i kabli niezbędnych do ich podłączenia;
- r) estetyczne podawanie posiłków;
- s) dostarczanie posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 45 min. przed rozpoczęciem spotkania / wydarzenia;
- t) każdorazowo umieszczenie w miejscu widocznym dla konsumentów do ogólnego zapoznania się informacji na temat obecnych w serwowanej żywności składników lub innych substancji mogących powodować alergie lub reakcje nietolerancji zgodnie z zapisami Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmiany rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektyw Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004;
- u) każdorazowo umieszczenie w miejscu widocznym dla konsumentów do ogólnego zapoznania się opisu (w języku polskim oraz angielskim) dań serwowanych w danym dniu oraz oznaczenie dań wegetariańskich i bezglutenowych;
- v) uprzątnięcie naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 30 min. po zakończeniu spotkania / wydarzenia lub w terminie uzgodnionym z Zamawiającym

IV. Zasady współpracy

15. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca zobowiązany jest do:
 - 5) organizacji usługi cateringowej, w tym procesu przygotowania, transportu, wydawania posiłków oraz mycia, dezynfekcji, utrzymania czystości pomieszczeń była zgodna z obowiązującymi przepisami prawa, normami i zasadami sanitarno-epidemiologicznymi;
 - 6) wykonywania przedmiotu umowy zgodnie z procedurami higienicznymi dotyczącymi higieny rąk, środków transportu, urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością;
 - 7) zapewnienia estetycznej odzieży dla pracowników wykonujących usługę na rzecz Zamawiającego;
 - 8) zapewnienia pracowników, zajmującym się produkcją, dowozem, wydawaniem posiłków, o schludnym wyglądzie oraz posiadających aktualne książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych. Na wniosek Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego okazania ww. dokumentów Zamawiającemu.
16. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.
17. Wykonawca przekaze Zamawiającemu w terminie maksymalnie 2 dni roboczych od daty otrzymania przez niego od Zamawiającego „Zlecenia usługi cateringowej” propozycję menu zawierającego konkretne potrawy.
18. Zamawiający w ciągu maksymalnie 2 dni roboczych zaakceptuje propozycję menu, o którym mowa w punkcie 3. Jeżeli go nie zaakceptuje powiadamia o tym Wykonawcę, a ten ma maksymalnie 1 dzień roboczy na zaproponowanie nowego menu, uwzględniającego uwagi Zamawiającego.

19. Wykonawca zobowiązany jest do pozostawienia Zamawiającemu nieskonsumowanych nieotwartych napojów butelkowanych oraz produktów nieużytych o długim terminie przydatności do spożycia (np. herbat, soków, paczek ciastek, mleka).
20. Wykonawca zobowiązany jest do zapakowania nieskonsumowanych produktów na życzenie Zamawiającego w opakowania wyprodukowane na bazie surowców odnawialnych.
21. Rozliczanie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy. Ceny jednostkowe zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.
22. Przedstawione ceny zawarte w ofercie uwzględniać będą wszystkie elementy związane m.in. z kosztami dojazdu, obsługą kelnerską, produktami spożywczymi oraz jednorazowymi pojemnikami przeznaczonymi na spakowanie niewykorzystanego jedzenia.
23. Zamawiający zobowiązuje się do współdziałania z Wykonawcą w realizacji przedmiotu Umowy.
24. Zamawiający zobowiązuje się do terminowej zapłaty Wykonawcy należytego wynagrodzenia.
25. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie wypłacone na podstawie prawidłowo wystawionej Faktury VAT w terminie 14 dni od daty jej dostarczenia do siedziby Zamawiającego.
26. Podstawą wystawienia Faktury VAT jest podpisany przez uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy i Zamawiającego protokół odbioru zamówienia.
27. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia co najmniej 1 osoby dedykowanej do obsługi Zamawiającego. Przed podpisaniem Umowy Wykonawca wskaże osobę odpowiedzialną za prawidłową realizację umowy.
28. Zamawiający planuje organizację wydarzeń w trzech lokalizacjach budynku;
 - Sala Odczytowa, powierzchnia około 280 m², w kształcie prostokąta o wymiarach 12,0x23,5 m;
 - Sala konferencyjna Marii Skłodowskiej-Curie, powierzchnia około 80 m² w kształcie prostokąta o wymiarach: 5,5x14,5 m;
 - Hol główny, powierzchnia holu to około 120 m² o wymiarach 9,5x12,5 m.Zamawiający dopuszcza możliwość oględzin sal oraz zaplecza technicznego w budynku Instytutu przed złożeniem oferty.

Planowany catering w NIKiDW w 2025 roku				
Lp.	Rodzaj cateringu	Przewidywana data wydarzenia	Przewidywana liczba osób	Nazwa wydarzenia
1	2 + 4a + 4b	listopad	100	Gala wręczenia nagród w konkursie Wakacje na wsi#Odkrywam
2	2 + 3a + 4c	II kwartał	15	Rada Biblioteki
3	2 + 3a + 4c	IV kwartał	15	Rada Biblioteki
4	2 + 4a + 4b	IV kwartał	30	Seminarium Naukowa Sieć Informacyjna – jak efektywnie korzystać z zasobów biblioteki
5	2 + 4a + 4b	24 kwietnia	100	Konferencja - Mowy polskie. Język w kulturze
6	2 + 4a + 4b	7 maja	100	Uroczystość rozdania nagród w konkursie "Korzenie i Skrzydła"
7	2 + 3a + 4c	30 października	80	Konferencja Wieś polska na przestrzeni wieków
8	2 + 3a + 4c	grudzień	30	Seminarium podsumowujące w ramach Etnomozaiki
9	2 + 4a + 4b	5 kwietnia	100	Jarmark Wielkanocny
10	2 + 4a + 4b	17 maja	120	Noc Muzeów
11	2 + 3a + 4a + 4b	1 czerwca	100	Dzień Dziecka
12	2 + 4a + 4b	9-10 sierpnia	100	Pokaz strojów ludowych przed siedzibą Instytutu
13	2 + 4a + 4b	13 września	120	Europejskie Dni Dziedzictwa
14	2 + 4a + 4b	5 października	100	Święto Chleba
15	2 + 3a + 3b + 4c	11 listopada	20	Koncert z okazji Narodowego Święta Niepodległości
16	2 + 4a + 4b	29 listopada	100	Andrzejki NIKiDW
17	7	listopad	180	Gala jubileuszowa z okazji 70-lecia CBR
18	2 + 3a + 3b + 3c + 4c	13 grudnia	100	Jarmark Bożonarodzeniowy
19	2 + 4a + 4b	luty 2026	150	Zapusty 2025
20	2 + 4a + 4b	marzec 2026	160	Dzień Kobiet na Ludowo

21	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	czerwiec	20	Rada Programowa
22	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	grudzień	20	Rada Programowa
23	$2 + 3a$	październik	80	UTW rozpoczęcie roku akademickiego
24	$2 + 3a$	czerwiec	80	UTW zakończenie roku akademickiego
25	$2 + 4a + 4b$	kwiecień	80	UTW spotkanie wielkanocne
26	$2 + 4a + 4b$	grudzień	80	UTWA spotkanie bożonarodzeniowe
27	5	kwiecień	130	Spotkanie wielkanocne pracowników NIKiDW
28	6	grudzień	130	Spotkanie wigilijne pracowników NIKiDW
29	$2 + 4a + 4b$	-	150	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
30	$2 + 4a + 4b$	-	120	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
31	$2 + 4a + 4b$	-	80	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
32	$2 + 4a + 4b$	-	80	Wydarzenie NIKiDW (nieplanowane)
33	$2 + 3a$	-	80	Szkolenie (nieplanowane)
34	$2 + 3a$	-	80	Szkolenie (nieplanowane)
35	$1 + 8$	-	150	Konferencja (nieplanowana)
36	$1 + 8$	-	150	Konferencja (nieplanowana)
37	$2 + 4a + 4b$	-	200	Konferencja (nieplanowana)
38	$2 + 3a + 3b + 3c + 4a + 4b$	-	250	Konferencja (nieplanowana)
39	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	-	35	Inne spotkanie/symposium
40	$2 + 3a + 3b + 3c + 4c$	-	35	Inne spotkanie/symposium
41	$2 + 3a + 4c$	-	55	Inne spotkanie/symposium
42	$2 + 3a + 4c$	-	55	Inne spotkanie/symposium

Załącznik nr 2. Formularz asortymentowo - cenowy.
Załącznik nr 3. Protokół odbioru Zlecenia.

PROTOKÓŁ ODBIORU ZLECENIA

do Umowy nr z dnia 2025 r

zawarty w Warszawie, w dniu 2025 r., pomiędzy:

Narodowym Instytutem Kultury i Dziedzictwa Wsi z siedzibą w Warszawie (00-322), przy ul. Krakowskie Przedmieście 66, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury, dla których organizatorem jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi pod numerem 3, NIP 525-280-48-87, REGON 384655657, reprezentowanym przez:

.....,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”

a

.....

.....

.....

....., zwanym/ą dalej Wykonawcą, reprezentowanym/ą przez:

.....

zwanymi dalej łącznie Stronami,

Zamawiający potwierdza wykonanie Zlecenia z dnia zrealizowanego na podstawie umowy nr z dnia, jednocześnie:

☐ potwierdza prawidłowość wykonanego Zlecenia, nie wnosząc żadnych uwag;

☐ składa następujące uwagi:

.....

.....

.....

Zamawiający

Wykonawca