

Specyfikacja Warunków Zamówienia

w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt 1) ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych na usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola

ZATWIERDZAM:

p.o. Dyrektora

Andrzej Karniszewski

(-)

Bratoszewice, dn. 30.04.2025

Rozdział I. DANE ZAMAWIAJĄCEGO

Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach

ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice

NIP: 733-13-05-961 Regon: 004349350

Tel.: +48 42 719-89-13, +48 42 719-89-28

Fax: +48 42 719-89-13

e-mail: sekratariat@lodr-bratoszewice.pl

Strona internetowa www.lodr-bratoszewice.pl

Strona [prowadzonego](https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8) postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8>

Rozdział II. INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Na podstawie Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego 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 - zwane dalej RODO), zamawiający informuje, że:

- 1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice.
- 2) Z Administratorem można skontaktować się poprzez adres e-mail: sekratariat@lodr-bratoszewice.pl, telefonicznie tel. 42 719 89 28 lub pisemnie pod adres siedziby Administratora.
- 3) Administrator przetwarza Pani/Pana dane osobowe na potrzeby (cel przetwarzania) postępowania o udzielenie zamówienia publicznego **na usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola** – na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO.
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych, dalej zwana „Pzp”, a także podmiotom uprawnionym – na podstawie umów o powierzenie przetwarzania danych osobowych (w szczególności podmiotom wspierającym administratora w organizacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego).
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, uwzględniając okres rękojmi i gwarancji oraz okres przedawnienia roszczeń.
- 6) Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego – konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z Pzp.
- 7) W trakcie przetwarzania Pani/Pana danych osobowych nie dochodzi do zautomatyzowanego podejmowania decyzji ani profilowania.
- 8) Posiada Pani/Pan:
 - a) prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (art. 15 RODO);
 - b) prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych (art. 16 RODO) – przy czym skorzystanie z prawa sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników;
 - c) prawo żądania od Administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych (art. 18 RODO) – z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO, to jest prawa 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) prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.

9) Nie przysługuje Pani/Panu:

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

Rozdział III. SPOSÓB KOMUNIKACJI

1. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania - link prowadzący bezpośrednio (po zalogowaniu się na konto użytkownika) do rozbudowanego widoku postępowania na Platformie e-Zamówienia, umożliwiającego wykorzystanie pełnej funkcjonalności platformy, w tym do m.in. złożenia oferty oraz komunikacji z Zamawiającym: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8>
2. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”) - link służy jedynie do zapoznania się z informacjami i dokumentami dotyczącymi postępowania: <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8>
3. Identyfikator (ID) postępowania na Platformie e-Zamówienia: [ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8](https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-621042a6-d032-4e7c-853a-7c9cd4ff96b8)
4. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami odbywa się przy użyciu Platformy e-Zamówienia, która jest dostępna pod adresem <https://ezamowienia.gov.pl>
5. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
6. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego musi posiadać konto podmiotu „Wykonawca” na Platformie e-Zamówienia. Szczegółowe informacje na temat zakładania kont podmiotów oraz zasady i warunki korzystania z Platformy e-Zamówienia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia, dostępny na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> oraz informacje zamieszczone w zakładce „Centrum Pomocy”.
7. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
8. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w Rozporządzenie 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 – zwane dalej rozporządzeniem w sprawie przekazywania informacji i wymagań technicznych dokumentów.
9. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 w sprawie przekazywania informacji i wymagań technicznych dokumentów, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia 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 z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki.
10. W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

11. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 sprawie przekazywania informacji i wymagań technicznych dokumentów, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:
 - 1) w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
 - 2) jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).
12. 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 wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”.
13. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert/wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, odbywa się drogą elektroniczną za pośrednictwem formularzy do komunikacji dostępnych w zakładce „Formularze” („Formularze do komunikacji”). Za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” odbywa się w szczególności przekazywanie wezwań i zawiadomień, zadawanie pytań i udzielanie odpowiedzi. Formularze do komunikacji umożliwiają również dołączenie załącznika do przesyłanej wiadomości (przycisk „dodaj załącznik”).
14. W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem w sprawie przekazywania informacji i wymagań technicznych dokumentów opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być opatrzone, zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby, podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
15. Możliwość korzystania w postępowaniu z „Formularzy do komunikacji” w pełnym zakresie wymaga posiadania konta „Wykonawcy” na Platformie e-Zamówienia oraz zalogowania się na Platformie e-Zamówienia. Do korzystania z „Formularzy do komunikacji” służących do zadawania pytań dotyczących treści dokumentów zamówienia wystarczające jest posiadanie tzw. konta uproszczonego na Platformie e-Zamówienia.
16. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.
17. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).
18. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa Regulamin Platformy e-Zamówienia.
19. W przypadku problemów technicznych i awarii związanych z funkcjonowaniem Platformy e-Zamówienia użytkownicy mogą skorzystać ze wsparcia technicznego dostępnego pod numerem telefonu (22) 458-77-99 lub drogą elektroniczną poprzez formularz udostępniony na stronie internetowej <https://ezamowienia.gov.pl> w zakładce „Zgłoś problem”.
20. W szczególnie uzasadnionych przypadkach uniemożliwiających komunikację Wykonawcy i Zamawiającego za pośrednictwem Platformy e-Zamówienia, Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: sekretariat@lodr-bratoszewice.pl (nie dotyczy składania ofert).
21. Osoba uprawniona do kontaktowania się z wykonawcami: Marcin Jagodziński tel. 664061221.

Rozdział IV. TRYB POSTĘPOWANIA

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego na **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola**, prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z art. 275 pkt 1) Pzp, zgodnie z przepisami Pzp oraz wydanych na jej podstawie aktów wykonawczych.

Rozdział V. PODWYKONAWCY

Zamawiający nie dopuszcza udział podwykonawców przy realizacji zamówienia.

Rozdział VI. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA I TERMIN WYKONANIA

I. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia usługi cateringowe świadczone w dniach 13-15 czerwca 2025 r. podczas dużego wydarzenia pod nazwą Krajowe Dni Pola Bratoszewice 2025.
2. Usługi świadczone w dwóch niezależnych od siebie częściach:
 - 1) Część 1 (hala) - świadczenie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w hali namiotowej na terenie wystawowym. w terminie 12-15.06.2025 r., w związku z organizacją VI Krajowych Dni Pola Bratoszewice 2025. Usługa dla grup od 31- 1550 osób +/-20%. Usługa cateringowa będzie obejmowała usługę cateringową wraz z dowozem na wskazane przez Zamawiającego miejsce wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania posiłków, przygotowanie, ustawienie i nakrycie stołów koktajlowych oraz krzeseł i stołów bufetowych, obsługę kelnerską, sprzątanie miejsca cateringu.
 - 2) Część 2 (sale konferencyjne) - świadczenie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków na sali konferencyjnej w Ośrodku Szkolenia, w terminie 13-15.06.2025 r., w związku z organizacją VI Krajowych Dni Pola Bratoszewice 2025. Usługa dla grup od 60 - 155 osób +/-20%. Usługa cateringowa będzie obejmowała usługę cateringową wraz z dowozem na sale konferencyjną w Ośrodku Szkolenia wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania posiłków, przygotowanie, ustawienie i nakrycie stołów koktajlowych oraz krzeseł i stołów bufetowych, obsługę kelnerską, sprzątanie miejsca cateringu.
3. Szczegółowe warunki realizacji zamówienia określono w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących załącznik nr 1 do SWZ oraz opisie przedmiotu zamówienia znajdującym się w załączniku nr 2 do SWZ.
4. Wszystkie wskazane w opisie przedmiotu zamówienia lub w załącznikach do SWZ znaki towarowe, nazwy handlowe produktów należy rozumieć jako określenie wymaganych norm i standardów jakościowych dla danego produktu.
5. Kod Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):
 - 55330000-2 Usługi kawiarniane
 - 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
 - 55320000-9 Usługi podawania posiłków
 - 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
6. Zamawiający dopuszcza możliwości składania ofert częściowych na jedną albo kilka części postępowania.
7. Postępowanie prowadzone jest w częściach, które stanowią odrębne postępowania.
8. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 Pzp
9. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
10. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

II. TERMIN WYKONANIA UMOWY

Termin realizacji zamówienia do 12-15.06.2025 r.

Rozdział VII. WYSOKOŚĆ I ZASADY WNIESIENIA WADIUM

1. Każdy Wykonawca zobowiązany jest zabezpieczyć swoją ofertę wadium w wysokości:
Cześć 1 (hala)- 2600,00 zł (słownie dwa tysiące sześćset złotych);
Cześć 2 (sala konferencyjna) – 600 (słownie sześćset złotych).
2. Wykonawcy składający ofertę na więcej niż jedną część obowiązani są do wniesienia wadium w wysokości sumy kwot wadialnych wyznaczonych dla każdej części.
3. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert i utrzymuje nieprzerwanie do dnia upływu terminu związania ofertą, z wyjątkiem przypadków, o których mowa w art. 98 ust. 1 pkt 2 i 3 oraz ust. 2 pzp.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą jest dopuszczalne tylko z jednoczesnym przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
5. Wadium może być wnoszone według wyboru Wykonawcy w jednej lub kilku następujących formach:
 - 1) pieniądzu;
 - 2) gwarancjach bankowych;
 - 3) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - 4) 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.
6. Wadium powinno być oznaczone w następujący sposób: „**WADIUM postępowanie nr 288/DAG/TP/2025**”
7. Wadium wniesione w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego: **67 1130 1163 0014 7156 2820 0004**
8. Skuteczne wniesienie wadium w pieniądzu następuje z chwilą uznania środków pieniężnych na rachunku bankowym Zamawiającego, o którym mowa w pkt. 6. powyżej, przed upływem terminu składania ofert (tj. przed upływem dnia i godziny wyznaczonej jako ostateczny termin składania ofert).
9. Wadium wniesione w innej niż pieniądz dopuszczonej formie np. gwarancja/poręczenie powinno zostać sporządzona zgodnie z obowiązującymi przepisami, być bezwarunkowa i nieodwołalna oraz zaleca się, aby określało następujące elementy:
 - 1) dającego zlecenie;
 - 2) beneficjenta gwarancji/poręczenia – tj. Zamawiającego - **Łódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach**;
 - 3) gwaranta/poręczyciela oraz wskazywała ich siedzibę;
 - 4) określenie wiarygodności, która ma być zabezpieczona gwarancją/poręczeniem, w tym w szczególności określenie podmiotu składającego ofertę (Wykonawcy) – w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zaleca się wskazanie wszystkich tych podmiotów (Wykonawców);
 - 5) kwotę gwarancji/poręczenia;
 - 6) termin ważności gwarancji/poręczenia (który nie może być krótszy niż termin związania Wykonawcy złożoną przez niego ofertą);
 - 7) zobowiązanie gwaranta/poręczyciela do zapłacenia kwoty gwarancji/poręczenia bezwarunkowo, na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego, w sytuacjach określonych w art. 98 ust. 6 pzp.
 - 8) informację o formie i sposobie złożenia przez Beneficjenta oświadczenia o zwolnieniu wadium.
10. Jeżeli wadium jest wnoszone w innej niż pieniądz dopuszczonej formie, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej, załączając je do oferty.
11. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli Wykonawca nie wniósł wadium, lub wniósł w sposób nieprawidłowy lub nie utrzymywał wadium nieprzerwanie do upływu terminu związania ofertą lub złożył wniosek o zwrot wadium w przypadku, o którym mowa w art. 98 ust. 2 pkt 3 pzp.

12. Zamawiający zwróci lub zatrzyma wadium na zasadach określonych w art. 98 pzp.

Rozdział VIII. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ PODSTAWY WYKLUCZENIA

I. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ OPIS SPOSOBU OCENY ICH SPEŁNIENIA

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy:
 - 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie w art. 108 ust. 1 Pzp,
 - 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym.**
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
 - b) **posiadania kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Zamawiający nie wyznacza szczegółowego warunku w tym zakresie.
 - c) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Wykonawca musi wykazać, że dysponuje środkami finansowymi albo zdolnością kredytową na kwotę 150 000,00 zł (słownie: sto pięćdziesiąt tysięcy złotych).
 - d) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
 - dla części 1 (hala) - Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 usługi polegające na organizacji eventów pod halą namiotową, albo w plenerze obejmujących swym zakresem usługę cateringową polegającą na produkcji dowozie i serwowaniu posiłków oraz obsłudze kelnerskiej dla grupy co najmniej 700 osób każda usługa.
 - dla części 2 (sala konferencyjna) Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 usługi cateringowe podczas zamkniętych wydarzeń dedykowanych dla ograniczonej grupy osób, polegającej na produkcji, dowozie i serwowaniu gorących posiłków oraz obsłudze kelnerskiej dla grupy co najmniej 150 osób każda usługa.
2. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udowodni Zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. Z zobowiązania lub innych dokumentów potwierdzających udostępnienie zasobów przez inne podmioty musi bezspornie i jednoznacznie wynikać w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu;
 - 2) sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia publicznego;
 - 4) 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.
4. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu.
5. Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez

Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, na zasadach określonych w art. 58 Pzp. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
7. Zamawiający może, na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli zaangażowanie zasobów zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

II. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

1. W postępowaniu mogą brać udział Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia w okolicznościach, o których mowa w art. 108 ust. 1 Pzp. Na podstawie:
 - 1) art. 108 ust. 1 pkt 1 Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 ustawy z dnia 6 czerwca 1997 r. Kodeks karny – dalej "KK"
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a KK,
 - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a KK lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a KK, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 KK,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 KK, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) pracy małoletnich cudzoziemców, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 KK, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 KK, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d KK, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,- lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
 - 2) art. 108 ust. 1 pkt 2) Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1 Pzp;
 - 3) art. 108 ust. 1 pkt 3) Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że Wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

- 4) art. 108 ust. 1 pkt 4) Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, wobec którego orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
 - 5) art. 108 ust. 1 pkt 5) Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli Zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że Wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
 - 6) art. 108 ust. 1 pkt 6) Pzp Zamawiający wykluczy Wykonawcę, jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1 Pzp doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie Wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
 - 7) art. 109 ust. 1 pkt 4) w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury;
 - 8) art. 109 ust. 1 pkt 5) który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
 - 9) art. 109 ust. 1 pkt 7) który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
 - 10) art. 109 ust. 1 pkt 8) który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
 - 11) art. 109 ust. 1 pkt 10) który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
 - 12) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 – o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego lub innych przepisów.
2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

Rozdział IX. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY

I. Wykaz dokumentów które należy złożyć wraz z ofertą

1. Formularz ofertowy, udostępniony na Platformie e-Zamówienia dla przedmiotowego postępowania.
2. Formularz cenowy i informacyjny, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do SWZ stanowiący jednocześnie przedmiotowy środek dowodowy, który nie podlega uzupełnieniu w trybie art. 107 ust. 2 p.z.p..

- 3. Wraz z ofertą składa przedmiotowy środek dowodowy potwierdzający prawo do dysponowania kuchnią poza siedzibą wykonawcy, w szczególności mogą być to umowy użyczenia, dzierżawy, najmu kuchni itp.. Kuchnia bez względu czy własna czy użyczana) musi być wpisana do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Niniejszy przedmiotowy środek dowodowy nie podlega uzupełnieniu w trybie art. 107 p.z.p.**
4. Pełnomocnictwo, gdy Wykonawca składa ofertę przez ustanowionego pełnomocnika. Pełnomocnictwo musi zawierać w szczególności: dane ustanowionego pełnomocnika oraz zakres jego umocowania.
5. Oświadczenia o spełnieniu warunków i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania załącznik nr 4.
6. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w pkt 4 powyżej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to potwierdza brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu lub kryteriów selekcji,
7. W przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w pkt 1 potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału oświadczenie udostępniającego zasoby, którego wzór stanowi załącznik nr 7 do SWZ, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
8. Na wezwanie Zamawiającego wykonawca składa w terminie 5 dni:
- 1) oświadczenie w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Pzp, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej, którego wzór stanowi załącznik nr 5 do SWZ.
 - 2) wykaz wykonanych usług o których mowa w Rozdziale VIII podrozdział I pkt 1 ppkt. 2) lit d) SWZ, sporządzony wg wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ, 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 należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego roboty budowlane zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – inne odpowiednie dokumenty.
 - 3) informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed jej złożeniem;
 - 4) Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p., w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:
 - a) Art. 108 ust. 1 p.z.p.,
 - b) art. 109 ust. 1 pkt 4),5),7),8),10) p.z.p.,
 - c) art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego.

II. Udostępnienie zasobów przez inne podmioty:

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, 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 wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 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. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w pkt 3, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa, w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 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.
 6. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby.

III. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia, w tym celu ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
2. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 Pzp, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
3. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
4. W przypadku, o którym mowa w pkt. 2 i 3, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają odpowiednio do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni Wykonawcy.
5. Obowiązek złożenia oświadczenia, o którym mowa w pkt. 4 odnosi się również do Wykonawców, prowadzących działalność w formie spółki cywilnej.
6. W przypadku polegania przez członków konsorcjum na uprawnieniach, doświadczeniu, kwalifikacjach lub wykształceniu członka takiego konsorcjum, wymagane zdolności powinien posiadać co najmniej ten z konsorcjantów, który w ramach przyjętego wewnątrznie podziału zadań, wyznaczony zostanie do

realizowania danej części zamówienia, z którą wiąże się obowiązek posiadania konkretnych uprawnień, doświadczenia, kwalifikacji lub wykształcenia.

IV. Pełnomocnictwo:

1. Pełnomocnictwo do złożenia oferty/reprezentowania Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi być złożone w oryginale w takiej samej formie, jak składana oferta.
2. Dopuszcza się także złożenie elektronicznej kopii (skanu) pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej, w formie elektronicznego poświadczenia sporządzonego stosownie do art. 97 § 2 ustawy z dnia 14 lutego 1991 r. - Prawo o notariacie, które to poświadczenie notariusz opatruje kwalifikowanym podpisem elektronicznym, bądź też poprzez opatrzenie skanu pełnomocnictwa sporządzonego uprzednio w formie pisemnej kwalifikowanym podpisem, podpisem zaufanym lub zgodnie z ustawą o dowodach osobistych - podpisem osobistym mocodawcy. Elektroniczna kopia pełnomocnictwa nie może być uwierzytelniona przez upełnomocnionego.

V. Wykonawcy zagraniczni

1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast informacji z Krajowego Rejestru Karnego składa informację z odpowiedniego rejestru, takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.
2. Jeżeli w kraju miejsca zamieszkania osoby lub w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 1 lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, Pzp zastępuje się je dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym z względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy lub miejsce zamieszkania tej osoby - wystawione z odpowiednią datą wymaganą dla tych dokumentów.
3. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
4. Jeżeli w dokumentach złożonych na potwierdzenie spełnienia warunków udziału w postępowaniu jakiegokolwiek wartości zostaną podane w walucie obcej to Zamawiający przeliczy wartość waluty na złote wedle średniego kursu NBP z dnia publikacji ogłoszenia o zamówieniu.

Rozdział X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy „Formularza ofertowego” udostępnionego przez Zamawiającego na Platformie e-Zamówienia i zamieszczonego w podglądzie postępowania w zakładce „Informacje podstawowe”.
2. Zalogowany wykonawca używając przycisku „Wypełnij” widocznego pod „Formularzem ofertowym” zobowiązany jest do zweryfikowania poprawności danych automatycznie pobranych przez system z jego konta i uzupełnienia pozostałych informacji dotyczących wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
3. Następnie wykonawca powinien pobrać „Formularz ofertowy”, zapisać go na dysku komputera użytkownika, uzupełnić pozostałymi danymi wymaganymi przez Zamawiającego i ponownie zapisać na dysku komputera użytkownika oraz podpisać odpowiednim rodzajem podpisu elektronicznego, o którym mowa w Rozdziale XI Składnie i otwarcie ofert.
4. Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.

5. W formularzu oferty wykonawca wskazuje w szczególności cenę brutto oferty oraz adres kuchni w której będzie przygotowywał posiłki.
6. W przypadku gdy, Wykonawca nie wskaże adresu kuchni, w której będzie przygotowywał posiłki albo nie przedstawi przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX podrozdziale I pkt 3 albo wskazana kuchnia poza siedzibą wykonawcy nie będzie wpisana do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Zamawiający przyjmie, że kuchnia w której będą przygotowywane posiłki znajduje się w siedzibie Wykonawcy wskazanej we właściwym rejestrze (CEiDG, KRS).

Rozdział XI. SKŁADANIE I OTWARCIE OFERT

I. Miejsce, termin i sposób składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia 14.05.2025 r. do godziny 09:00.
2. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem zakładki „Oferty/wnioski”, widocznej w podglądzie postępowania po zalogowaniu się na konto Wykonawcy. Po wybraniu przycisku „Złóż ofertę” system prezentuje okno składania oferty umożliwiające przekazanie dokumentów elektronicznych, w którym znajdują się dwa pola drag&drop („przeciągnij” i „upuść”) służące do dodawania plików.
3. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz ofertowy” w pierwszym polu („Wypełniony formularz ofertowy”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.
4. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa wykonawcy, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem w nazwie pliku „Dokument stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.
5. Formularz ofertowy podpisuje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym w formacie PAdES typ wewnętrzny.
Pozostałe dokumenty wchodzące w skład oferty lub składane wraz z ofertą, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, mogą być zgodnie z wyborem wykonawcy/wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia/podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone podpisem typu zewnętrznego lub wewnętrznego. W zależności od rodzaju podpisu i jego typu (zewnętrzny, wewnętrzny) w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę” dodaje się uprzednio podpisane dokumenty wraz z wygenerowanym plikiem podpisu (typ zewnętrzny) lub dokument z wszytym podpisem (typ wewnętrzny).
W przypadku przekazywania dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku odpowiednio kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
6. System sprawdza, czy złożone pliki są podpisane i automatycznie je szyfruje, jednocześnie informując o tym wykonawcę. Potwierdzenie czasu przekazania i odbioru oferty znajduje się w Elektronicznym Potwierdzeniu Przesłania (EPP) i Elektronicznym Potwierdzeniu Odebrania (EPO). EPP i EPO dostępne są dla zalogowanego Wykonawcy w zakładce „Oferty/Wnioski”.
7. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
8. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w

zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

9. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.

II. Miejsce i termin otwarcia ofert

1. Otwarcie ofert (odszyfrowanie) nastąpi w dniu 14.05.2025 r., o godzinie 09:05.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje 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.
4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
5. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

Rozdział XII. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca pozostaje związany złożoną ofertą przez okres 30 dni (12.06.2025). Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.

Rozdział XIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY OFERTY

1. Oferta musi zawierać cenę brutto przedmiotu zamówienia, zwaną dalej „ceną oferty” lub „ceną”, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług, tj. wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający będzie obowiązany zapłacić Wykonawcy za towar lub 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.
2. Cena oferty brutto zostanie obliczona przez Wykonawcę zgodnie z Tabelą wskazaną w Formularzu cenowym i informacyjnym - Załącznik nr 3 do SIWZ, w której wykonawca:
 - 1) wskazuje cenę brutto za kompleksową Wydarzenia
 - 2) wskazuje stawkę podatku VAT
 - 3) Sumuje wartości brutto za organizację poszczególnych elementów Wydarzenia .
3. Obliczona zgodnie z pkt 2 ppkt 1)-3) powyższej wartość stanowi cenę brutto oferty.
4. **Wykonawca może zostać wezwany do złożenia wyjaśnień w zakresie zasadności zastosowania stawki podatku VAT.**
5. **W przypadku gdy cena oferty będzie ją kwalifikować do badania o którym mowa w art. 224 p.z.p. Zamawiający będzie uprawniony do żądania od wykonawcy przedstawienia szczegółowej kalkulacji poszczególnych elementów wydarzenia w odniesieniu do kolejnych ustępów opisu przedmiotu zamówienia.**
6. Wartość brutto podana w ofercie będzie obejmować całkowity koszt wykonania zamówienia oraz wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia, w szczególności podatek VAT.

7. Wykonawca określi cenę z dokładnością do setnych części złotego.
8. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców krajowych i zagranicznych, sposób złożenia oferty uzależniony jest od siedziby lub miejsca zamieszkania pełnomocnika (ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia), zobowiązanego do wystawiania faktur należnych z tytułu wykonania umowy (tj. pełnomocnik mający siedzibę lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z wymaganiami dla Wykonawców krajowych; poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - zgodnie z wymaganiami dla Wykonawców zagranicznych).
9. Dla celów porównania ofert wykonawców zagranicznych z wykonawcami krajowymi, Zamawiający doliczy do cen netto wykonawców zagranicznych kwotę należnego, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy podatku VAT. Wykonawca składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.

Rozdział XIV. KRYTERIA I SPOSÓB OCENY OFERT

I. Tryb oceny ofert

1. Zamawiający zbada czy Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, dokona oceny ofert i wyboru oferty najkorzystniejszej.
2. Zamawiający poprawi w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty ze specyfikacją warunków zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
W przypadku, o którym mowa w pkt. 2 lit. c), Zamawiający wyznaczy wykonawcy termin na wyrażenie zgody na poprawienie w ofercie omyłki lub zakwestionowanie jej poprawienia. Brak odpowiedzi w wyznaczonym terminie uznaje się za wyrażenie zgody na poprawienie omyłki.

II. Kryteria wyboru najkorzystniejszej oferty

Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

Kryterium wyboru	Waga kryterium
Cena (C)	60%
Odległość kuchni od miejsc serwowania posiłków (K)	40%

III. Zasady oceny ofert według ustalonych kryteriów

1. kryterium „Cena brutto” (C) - według następującego wzoru:

$$C = \frac{C_N - \text{najniższa cena brutto oferty}}{C_B - \text{cena brutto w ofercie badanej}} \times 60$$

C - liczba punktów otrzymanych przez ofertę badaną w kryterium „Cena”

C_N - najniższa cena brutto spośród wszystkich ofert podlegających ocenie

C_B - cena brutto w ofercie badanej

Do oceny oferty w tym kryterium Zamawiający przyjmie cenę zaoferowaną przez Wykonawcę w Formularzu oferty.

2. kryterium „odległość kuchni od miejsca serwowani posiłków” (K) - według następującego wzoru:

$$K = \frac{K_N - \text{najmniejsza odległość}}{K_B - \text{odległość z oferty badanej}} \times 40$$

K_N – najmniejsza odległość

K_B – odległość z oferty badanej

K - liczba punktów otrzymanych przez ofertę badaną w kryterium „odległość kuchni od miejsca serwowani posiłków”

K_N - najmniejsza odległość spośród wszystkich ofert podlegających ocenie

K_B - odległość w ofercie badanej

Do oceny oferty w tym kryterium Zamawiający przyjmie adres podany w formularzu oferty oraz obliczy odległość przy pomocy aplikacji dostępnej na stronie <https://www.google.com/maps?authuser=0> cenę

3. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta której suma punktów (O) z ww. kryteriów będzie najwyższa $O=C+K$.
4. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w pkt. 3, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt.
5. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

Rozdział XV. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział XVI. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY

1. Szczegółowe warunki, na których zawarta zostanie umowa w sprawie zamówienia publicznego określone zostały w projektowanych postanowieniach umowy, stanowiących Załącznik nr 1 do SWZ.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo zmian treści umowy. Warunki zmiany umowy, szczegółowo określono w projektowanych postanowieniach umowy stanowiących Załącznik nr 1 do SWZ.

Rozdział XVII. FORMALNOŚCI PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY

1. Umowa zostanie zawarta w formie elektronicznej, opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub w formie pisemnej przez złożenie pod aktem umowy własnoręcznych podpisów przez umocowanych przedstawicieli Stron.
2. Umowa zostanie zawarta po wniesieniu zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
4. Wykonawca przed zawarciem umowy - w terminie 2 dni roboczych (dni od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy) od dnia wezwania przez Zamawiającego - zobowiązany jest wskazać osobę lub osoby, które będą pełniły nadzór nad realizacją umowy ujawniając ich imiona i nazwiska, nr telefonów i adresy poczty elektronicznej.
5. Podpisanie umowy może nastąpić najpóźniej dwa dni po dniu otrzymania podpisanej przez Zamawiającego umowy.
6. Dwukrotne niepodpisanie umowy w wyznaczonym w pkt 5 terminie będzie poczytywane przez Zamawiającego za uchylanie się Wykonawcy od podpisania umowy, co będzie uprawniać Zamawiającego do zatrzymania wadium i wdrożenia procedury wskazanej w art. 263 pzp.

Rozdział XVIII. ŚRODKI OCHRONY PRAWNEJ

1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w dziale IX Pzp, tj. odwołanie i skarga do sądu. Postępowanie odwoławcze uregulowane zostało w przepisach art. 506-578 Pzp, a postępowanie skargowe w przepisach art. 579-590 Pzp.
2. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami Pzp czynność Zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
 - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której Zamawiający był obowiązany na podstawie Pzp;
 - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że Zamawiający był do tego obowiązany.
3. 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. Domniemywa się, że Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przekazanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.
4. Odwołanie wnosi się w terminie: (a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, (b) 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).
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w BZP.
6. Odwołanie w przypadkach innych niż określone ww. 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.
7. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, stronom oraz uczestnikom postępowania przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Pzp, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe.

ZAŁĄCZNIKI DO SWZ:

- Załącznik nr 1 – Projektowane postanowienia umowy;
- Załącznik nr 2 – Opis przedmiotu zamówienia
- Załącznik nr 3 – Formularz cenowy i informacyjny;
- Załącznik nr 4 – Oświadczenie o spełnieniu warunków i niepodleganiu wykluczeniu z postępowania;
- Załącznik nr 5 – Oświadczenie na temat przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej;
- Załącznik nr 6 – Wykaz usług
- Załącznik nr 7 - Oświadczenie w zakresie udostępniania zasobów przez inne podmioty
- Załącznik nr 8 - Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu z art. 125 ust.1

I. ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ- Projektowane postanowienia umowy

Umowa nr 288/...¹/DAG/TP/2025

Zawarta w Bratoszewicach pomiędzy:

Łódzkim Ośrodkiem Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach, ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice, NIP: 7331305961, REGON: 004349350, zwanym dalej „**Zamawiającym**”, reprezentowanym przez:

a

....., zwanym dalej „**Wykonawcą**”, reprezentowaną przez:

W wyniku udzielenia przez Zamawiającego zamówienia w oparciu o ustawę z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. 2024 poz. 1320 ze zm.) w postępowaniu 288/DAG/TP/2025 prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji została zawarta umowa o następującej treści:

§1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie:
 - 1) Część 1 (hala) - świadczenie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w hali namiotowej na terenie wystawowym. w terminie 12-15.06.2025 r., w związku z organizacją VI Krajowych Dni Pola Bratoszewice 2025. Usługa dla grup od 31- 1550 osób +/-20%.Usługa cateringowa będzie obejmowała usługę cateringową wraz z dowozem na wskazane przez Zamawiającego miejsce wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania posiłków, przygotowanie, ustawienie i nakrycie stołów koktajlowych oraz krzeseł i stołów bufetowych, obsługę kelnerską, sprząatanie miejsca cateringu.²
 - 2) Część 2 (sale konferencyjne) - świadczenie usługi cateringowej obejmującej przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków na sali konferencyjnej w Ośrodku Szkolenia, w terminie 13-15.06.2025 r., w związku z organizacją VI Krajowych Dni Pola Bratoszewice 2025. Usługa dla grup od 60 - 155 osób +/-20%. Usługa cateringowa będzie obejmowała usługę cateringową wraz z dowozem na sale konferencyjną w Ośrodku Szkolenia wraz z zastawą i sprzętem niezbędnym do wydawania posiłków, przygotowanie, ustawienie i nakrycie stołów koktajlowych oraz krzeseł i stołów bufetowych, obsługę kelnerską, sprząatanie miejsca cateringu.
2. Szczegóły opis przedmiotu umowy znajduje się w załączniku nr 1 do umowy.
3. Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby mające kontakt z żywnością posiadały ważne książeczki zdrowia wydawane przez Powiatowe Stacje Sanitarно- Epidemiologiczne.
4. Oferta Wykonawcy stanowi integralną część niniejszej umowy.
5. Zamawiającemu przysługuje uprawnienie do kontroli termicznej serwowanego obiadu, którego temperatura w chwili wydanie nie może być niższa niż 60 st. C. oraz uprawnienie do dokonania kontroli wagi i objętości serwowanych posiłków i napojów. W przypadku ujawnienia nieprawidłowości Zamawiającemu przysługuje prawo nałożenia kary umownej zgodnie z §5 umowy.

§2 Termin realizacji

Usługa będzie realizowana w terminie 12(13)³-15.06.2025 do końca 2025 r.

§3 Warunki realizacji

1. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować przedmiot umowy określony w § 1 zgodnie z opisem zawartym w niniejszej umowie.

¹ Zostanie wpisany nr części której umowa dotyczy

² W zależności od tego której części zamówienia będzie dotyczyć umowa

³ W zależności której części zamówienia dotyczy umowa

2. Wykonawca zapewnia najwyższy poziom świadczenia usług.
3. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za zrekompensowanie szkód wynikłych w czasie wykonywania usługi. Wykonawca przedkłada Zamawiającemu kopie zawartej polisy OC w zakresie prowadzonej działalności na kwotę co najmniej 1000000 zł.
4. Wykonawca oświadcza, że przedmiot zamówienia będzie przygotowywany zgodnie z przepisami sanitarno-higienicznymi, przy przestrzeganiu przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, m.in. ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
5. Osobami odpowiedzialnymi za realizację umowy są:
 - 1) ze strony Zamawiającego:
Gabriela Sadowska, e-mail: g.sadowska@lodr-bratoszewice.pl, tel. **797187078** albo
..... e-mail tel.:
 - 2) ze strony Wykonawcy
..... e-mail tel.:
6. Zmiana osoby odpowiedzialnej za realizację umowy, o której mowa w ust. 5 będzie odbywać się poprzez pisemne zgłoszenie. Zmiana nie wymaga formy aneksu.
7. Osoby wskazane w ust. 6 są osobami odpowiedzialnymi za przesyłanie w formie pisemnej lub elektronicznej akceptacji wszelkich ustaleń między stronami umowy.
8. W przypadku zmiany adresu do doręczeń, każda ze stron powiadomi o tym drugą stronę na piśmie, z odpowiednim wyprzedzeniem. W przypadku niedopełnienia tego obowiązku doręczenia dokonane na poprzedni adres uznaje się za skuteczne.
9. Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy Pzp wymaga, aby personel przygotowujący posiłki był zatrudniony na podstawie umowy o pracę, jeżeli wykonanie tych czynności polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.
10. Na podstawie art. 95 ust. 1 Zamawiający wymaga zatrudnienia osób, wskazanych w ust. 10, na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wykonujących niezbędne czynności w trakcie realizacji zamówienia. Wykonawca przy realizacji zamówienia zatrudni w/w osoby na cały okres realizacji zamówienia. Zatrudnienie winno nastąpić na podstawie umowy o pracę, w rozumieniu ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy lub właściwych przepisów państwa członkowskiego Unii Europejskiej lub Europejskiego Obszaru Gospodarczego, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania.
11. Każdorazowo na żądanie Zamawiającego, w terminie wskazanym przez niego, nie krótszym niż 5 dni, Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia oświadczenia, że wszystkie osoby, co do których Zamawiający przedstawił takie wymaganie, są zatrudnione na podstawie umowy o pracę.
12. Oświadczenie o którym mowa w ust. 11 powinno zawierać dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę i zakres obowiązków pracownika.
13. Nieprzedłożenie przez Wykonawcę oświadczenia, o którym mowa w ust. 11, w tym nieprzedłożenie oświadczenia w wyznaczonym terminie, będzie traktowane jako niewypełnienie obowiązku zatrudnienia osób wykonujących czynności związane z realizacją zamówienia na podstawie umowy o pracę, co spowoduje obciążenie Wykonawcy karą umowną, o której mowa w §5 ust. 1 pkt 6) niniejszej umowy.

§4 Wynagrodzenie

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 strony ustalają maksymalne wynagrodzenie brutto w wysokości zł (słownie:) w tym podatek VAT w kwocie przy zachowaniu stawek wskazanych w formularzu oferty.
2. Zapłata wynagrodzenia nastąpi jednorazowo za zamówione i faktycznie dostarczone posiłki z zastrzeżeniem prawa opcji, na podstawie protokołu wykonania usługi i wystawionej na jego podstawie faktury.
3. Termin płatności faktury wynosi 14 dni liczonych od dnia dostarczenia faktury Zamawiającemu.
4. Wykonawca umieści na fakturze symbol i niniejszej umowy oraz miejsce realizacji usługi.

5. Zamawiający dopuszcza dostarczenie faktury e-mailem na adresy: sekretariat@lodr-bratoszewice.pl w tytule lub treści e-maila podając nr niniejszej umowy.
6. Za datę zapłaty strony uznają datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
7. Zamawiający nie wyraża na cesję wierzytelności wynikającą z niniejszej umowy.

§5 Kary umowne

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w wysokości:
 - 1) 1000,00 zł za każdą nieterminowość lub niezgodność wykonania umowy;
 - 2) 10,00 zł za każdy stopień poniżej 60 st. C. pomnożonej przez liczbę porcji.
 - 3) 10,00 zł za każdą niedowagę o 10 g i 10 ml pomnożonej przez liczbę porcji
 - 4) kwoty odpowiadające minimalnemu wynagrodzeniu za pracę zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów z dnia 12 września 2024 r. w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej w 2025 r. za każdy ujawniony przypadek nie zatrudnienia osób o których mowa w §3 ust. 11.
 - 5) 20% całkowitego wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1, jeżeli Zamawiający odstąpi od umowy z powodu okoliczności, za które odpowiada Wykonawca lub leżących po stronie Wykonawcy;
 - 6) 20% całkowitego wynagrodzenia brutto wskazanego w § 4 ust. 1, jeżeli Wykonawca odstąpi od umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
2. Postanowienia niniejszego paragrafu pozostaną w mocy także po rozwiązaniu lub wygaśnięciu umowy.
3. Zapłata kary, o której mowa w ust. 1 pkt 5)-6) powyżej nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku dokonania zapłaty wszystkich wcześniej nałożonych kar umownych.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania od Wykonawcy - na zasadach ogólnych - przewyższającego wysokość kar umownych, jeżeli rzeczywista wartość powstałej szkody przekroczy wysokość tych kar umownych.
5. Zapłata kary umownej następuje na pisemne wezwanie Zamawiającego, w którym to wezwaniu Zamawiający podaje wysokość kary, powód nałożenia kary oraz nr rachunku bankowego na który należy wpłacić karę.
6. Zamawiającemu przysługuje prawo potrącania kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy po doręczeniu pisemnego wezwania do zapłaty, o którym mowa w ust. 5.
7. Za niedotrzymanie terminu płatności Wykonawcy przysługuje prawo naliczenia Zamawiającemu odsetek za opóźnienie w ustawowej wysokości.
8. łączna maksymalna wysokość kar umownych, których mogą dochodzić Strony nie może przekroczyć 30% całkowitego wynagrodzenia brutto wskazanego w §3 ust. 1 umowy.

§6 Sposób wykonania świadczenia

1. Wykonawca realizując zamówienie zobowiązany jest do posiadania niezbędnej wiedzy, potencjału oraz wszelkich wymaganych prawem uprawnień do wykonania przedmiotu umowy. Ponadto jest przygotowany do realizacji przedmiotowej usługi pod względem technicznym i organizacyjnym. Wykonawca będzie realizował usługę w sposób profesjonalny, z należytą starannością i rzetelnością, a także z godnie z aktualnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie, mając na uwadze interes Zamawiającego.
2. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy w całości lub części osobom trzecim.
3. Świadczenie usługi cateringowej może odbywać się wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, zgodnie z obowiązującymi przepisami w tym zakresie – dostarczone produkty żywnościowe muszą być świeże, przygotowane w dniu ich dostarczenia. Posiłki muszą być przygotowane zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności.
4. Wykonawca zobowiązany jest do przechowywania przez co najmniej 3 dni od daty ostatniego wydarzenia próbek wszystkich oferowanych potraw o krótkim okresie przydatności do spożycia zgodnie z

Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywnościowych przez zakłady typu żywienia zbiorowego.

5. Nie dopuszcza się możliwości serwowania jako potraw gotowych dań m.in. typu fast food, gotowych sproszkowanych zup, itp.
6. Wykonawca nie może dokonywać zmian w posiłkach wchodzących w skład zamówienia.
7. Wykonawca będzie dostarczał posiłki na swój koszt i odpowiedzialność, w sposób gwarantujący utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw. Za szkody powstałe w wyniku nienależytego opakowania oraz/lub transportu winę ponosi Wykonawca.
8. Wykonawca ma obowiązek konsultować, wprowadzać wszelkie zmiany, uzgodnione uwagi zgłaszane przez Zamawiającego do świadczonej usługi będącej przedmiotem niniejszego zamówienia.
9. Posiłki będą przygotowywane przez osoby posiadające zaświadczenie o przebytych szkoleniach z zakresu HACCP.
10. Wykonawca zobowiązany jest do kontroli badań sanitarno-epidemiologicznych pracowników mających kontakt z żywnością w trakcie przygotowywania, transportu i wydawania posiłków, przestrzegania przepisów sanitarno – epidemiologicznych, BHP, p.poż, oraz wewnętrznych przepisów obowiązujących na terenie Zamawiającego.
11. Wykonawca ma obowiązek dbać o czystość w trakcie i miejscu świadczenia usługi, a także po zakończeniu usługi uprzątnąć miejsce świadczonej usługi.
12. Wykonawca odpowiada za usuwanie i utylizację odpadów.
13. Wykonawca zagwarantuje, iż usługa będzie świadczona na właściwym poziomie, z zachowaniem powszechnie obowiązujących norm kultury i zasad współżycia społecznego.
14. Posiłki będą przygotowywane w kuchni wpisanej do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej
15. Posiłki będą transportowane przy użyciu samochodu zgłoszonego do Państwowej Inspekcji Sanitarnej. Zamawiający nie pokrywa kosztów transportu i noclegów osób wykonujących zamówienie.
16. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi w hali namiotowej na terenie wystawowym (sprzęt bufetowy, termosy, podgrzewacze wody, urządzenia grzewcze, zastawa porcelanowa, sztuczne platerowane, papierowe serwetki, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, pojemniki na śmieci i odpady, białe obrusy, pokrowce na krzesła i stoliki bufetowe, na których będą serwowane potrawy) zapewnia Wykonawca we własnym zakresie, a stoły, krzesła zapewnia Zamawiający.⁴
17. Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi na sali konferencyjnej w Ośrodku Szkolenia (sprzęt bufetowy, termosy, podgrzewacze wody, urządzenia grzewcze, zastawa porcelanowa, sztuczne platerowane, papierowe serwetki, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, pojemniki na śmieci i odpady) zapewnia Wykonawca we własnym zakresie, natomiast obrusy białe, krzesła, stoliki do konsumpcji, pokrowce na krzesła i stoliki bufetowe, na których będą serwowane potrawy zapewni Zamawiający.⁵
18. Na Wykonawcy spoczywa obowiązek ustawienia, nakrycia i zapewnienia, aby pokrowce i obrusy były przez cały czas czyste. Koszty z tym związane Wykonawca zawiera w cenach podanych w formularzu ofertowym. Wykonawca nie będzie pobierał z tego tytułu żadnych dodatkowych opłat.
19. Zamawiający zastrzega, by:⁶
 - 1) kolacja serwowana dla 700 osób w hali namiotowej 12.06.2025 r., godz. 18.00-20.00,
 - 2) obiad serwowany dla 1 550 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 12.00-15.00 (ze względu na dużą liczbę uczestników obiad serwowany w grupach po 350 osób/grupę)
 - 3) obiad serwowany dla 226 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 15.00-17.00,

⁴ Dotyczy tylko części 1 (hala)

⁵ Dotyczy tylko części 2 (sala konferencyjna)

⁶ Dotyczy tylko części 1 (hala)

- 4) kolacja serwowana dla 31 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 17.00-18.00,
 - 5) obiad serwowany dla 226 osób w hali namiotowej 14.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,
 - 6) kolacja integracyjna serwowana dla 250 osób w hali namiotowej 14.06.2025 r., godz. 19.00-22.00,
 - 7) obiad serwowany dla 255 osób w hali namiotowej 15.06.2025r., godz. 13.00-15.00,
serwowane były w formie bufetu szwedzkiego, ale posiłki (zupa, drugie danie) serwowane przez obsługę kelnerską w postaci nakładania posiłków uczestnikom wraz z odbieraniem od nich bonów (bony nie będą wymagane podczas kolacji integracyjnej). Liczba kelnerów nakładających posiłki, odbierających naczynia po posiłkach, dbających o czystość na stołach i wokół stołów dostosowana do liczby uczestników.
20. Zamawiający zastrzega, by:⁷
- 1) obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 13.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,
 - 2) kolacja serwowana dla 60 osób na sali konferencyjnej 13.06.2025 r., godz. 17.00-19.00,
 - 3) obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 14.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,
 - 4) obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 15.06.2025 r., godz. 13.00 - 15.00
serwowane były w formie bufetu szwedzkiego, nakładanie posiłków przez obsługę kelnerską, bez odbierania bonów. Liczba kelnerów nakładających posiłki, odbierających naczynia po posiłkach, dbających o czystość na stołach i wokół stołów dostosowana do liczby uczestników.
21. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna liczba uczestników może ulec zmianie – prawo opcji - (+/- 20%). Zamawiający przekaze Wykonawcy informację dotyczącą ostatecznej liczby uczestników, w przypadku zgłoszenia mniejszej liczby uczestników koszty usługi cateringowej zostaną pomniejszone odpowiednio do faktycznej liczby zgłoszonych osób zgodnie z ceną jednostkową cateringu

§ 7 Odstąpienie od umowy

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o wystąpieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy.
2. Zamawiający i Wykonawca może ponadto odstąpić od umowy, jeżeli druga strona narusza w sposób istotny postanowienia umowy, albo w szczególności:
 - 1) Strona popadła w stan likwidacji,
 - 2) Wykonawca bez uzasadnionych przyczyn nie przystąpił do realizacji usługi.
3. Odstąpienie od umowy, pod rygorem nieważności, winno nastąpić w formie pisemnej z podaniem uzasadnienia.

§ 8 Zmiany umowy

1. Niedopuszczalna jest pod rygorem nieważności zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru wykonawcy, chyba że Zamawiający przewidział możliwość dokonania takiej zmiany w specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
2. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić za zgodą obu Stron wyrażoną na piśmie w formie aneksu do umowy pod rygorem nieważności takiej zmiany.
3. Zamawiający zastrzega prawo opcji w postaci możliwość zwiększenia albo zmniejszenia zakresu zamówienia o 40% (in plus 20% albo in minus 20 %). Prawo opcji dotyczy zarówno całości zamówienia jak i poszczególnych serwowanych posiłków.

§ 9 Informacja o przetwarzaniu danych w związku z realizacją umowy

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach, ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice. Z administratorem danych można się skontaktować poprzez adres e-mail: sekretariat@lodr-bratoszewice.pl, telefonicznie pod numerem tel.: 042 719-89-28 lub pisemnie pod adres siedziby administratora.

⁷ Dotyczy tylko części 2 (sala konferencyjna)

2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może Pani/Pan się skontaktować poprzez e-mail: iodr@iodr-bratoszewice.pl, telefonicznie pod numerem tel. 797-187-068 lub pisemnie pod adres siedziby administratora. Z inspektorem ochrony danych można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem.
3. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże odmowa podania danych może skutkować odmową zawarcia umowy.
4. Podane przez Panią/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust.1 lit. b ogólnego rozporządzenia o ochronie danych, w celu prawidłowego przeprowadzenia i udokumentowania wykonania umowy.
5. Podane przez Panią/Pana dane osobowe będą przetwarzane do czasu osiągnięcia celu dla którego zostały pozyskane, przez okres 5 lat, liczony od dnia następującego po dniu upływu okresu zobowiązań. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji.
6. Pani/Pana dane mogą być udostępnione przez Łódzki Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą w Bratoszewicach podmiotom upoważnionym do uzyskania informacji na podstawie przepisów prawa, a w szczególności: Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Ministrowi Finansów, Ministrowi Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Komisji Europejskiej, Europejskiemu Trybunałowi Obrachunkowemu, organom Krajowej Administracji Skarbowej oraz innym podmiotom upoważnionym do takich czynności, dokonywania audytów i kontroli dokumentów związanych z realizacją operacji oraz innym podmiotom upoważnionym do takich czynności, dokonywania audytów i kontroli dokumentów związanych z realizacją o operacji i wykonywaniem obowiązków po zakończeniu realizacji operacji lub audytów i kontroli w miejscu realizacji operacji lub w siedzibie ŁODR.
7. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane poza obszar Unii Europejskiej
8. Posiada Pani/Panu prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania lub ograniczenia ich przetwarzania, w przypadkach określonych w Rozporządzeniu
9. Ma Pan/Pani prawo wniesienia skargi do prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, iż przetwarzanie Pani/Pana danych osobowych jest niezgodne z prawem
10. Pani/Pana dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania. Pani/Pana dane osobowe nie będą przekazywane poza obszar Unii Europejskiej.

§10 Postanowienia końcowe

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają zgody obu stron umowy oraz formy pisemnej pod rygorem nieważności takich zmian.
2. Zakazuje się istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych.
4. Właściwym do rozpoznania sporów wynikłych na tle realizacji niniejszej umowy jest sąd właściwy miejscowo dla Zamawiającego.
5. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach po jednym dla Zamawiającego i Wykonawcy.
6. Załączniki stanowiące integralną część umowy:
 - 1) Opis przedmiotu umowy,
 - 2) Kopia oferty wykonawcy.

Zamawiający:

Wykonawca:

II. ZAŁĄCZNIK NR 2 DO SWZ - Opis przedmiotu zamówienia

I Opis przedmiotu zamówienia – część 1 (hala)

1. Informacje podstawowe.

- 1) Usługa cateringowa będzie realizowana na terenie Łódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego zs. w Bratoszewicach, ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice, w terminie 12-15.06.2025 r. , w hali namiotowej na terenie wystawowym.
- 2) Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią w celu realizacji zamówienia (hala namiotowa na terenie wystawowym).
- 3) Usługa cateringowa będzie realizowana w następujących terminach i godzinach:
 - a) 12.06.2025 r., godz. 18.00-20.00, kolacja – 700 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - b) 13.06.2025 r., godz. 12.00 – 15.00, obiad- 1550 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - c) 13.06.2025 r., godz. 15.00 – 17.00, obiad – 226 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - d) 13.06.2025 r., godz. 17.00 – 18.00, kolacja - 31 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - e) 14.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 226 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - f) 14.06.2025 r., godz. 19.00 – 22.00, kolacja integracyjna – 250 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej,
 - g) 15.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 255 osób, hala namiotowa na terenie wystawy hodowlanej'

2. Plan cateringowy.

- 1) Napoje gorące i zimne (dostępne przez cały czas trwania cateringu, na bieżąco uzupełniane:
 - a) świeżo parzona naturalna kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego,
 - b) co najmniej 4 ekspresy wyposażone w młynek do mielenia kawy z opcją cappuccino oraz zbiornik na wodę i mleko,
 - c) mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2% serwowane w mlecznikach,
 - d) herbata ekspresowa do wyboru spośród 5 rodzajów herbat w torebkach,
 - e) 100% soki owocowe – minimum 3 smaki, podawane w dyspenserach w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób min. 500 ml na osobę z każdego rodzaju,
 - f) woda gazowana i niegazowana mineralna butelkowana o pojemności 500ml, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób minimum 1 sztuka na osobę z każdego rodzaju.Napoje takie jak kawa, herbata, woda, soki, itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
- 2) Dodatki (ciągle dostępne, na bieżąco uzupełniane):
 - a) cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania,
 - b) cukier serwowany w saszetkach (dwa rodzaje cukru biały i trzcinowy nierafinowany),
 - c) słodzik,
 - d) wykałaczki fabrycznie pakowane pojedynczo,
 - e) serwetki płócienne,
 - f) serwetniki,
 - g) serwetki papierowe minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33x33 cm,
- 3) Ciasta i desery (2 rodzaje, gramatura porcji co najmniej 150 g, minimum 2 porcje każdego rodzaju na osobę),
- 4) Wypieki typu bułki słodkie/drożdżowe (2 rodzaje, minimum 2 sztuki na osobę 150 gram na osobę), Zamawiający nie dopuszcza układania deserów, w tym ciast, piętrowo tj. jedno na drugim. Zamawiający nie dopuszcza ciastek cukierniczych gotowych typu kokosanki, markizy, itp.
- 5) Obiad (potrawy serwowane w formie stołu szwedzkiego, uzupełniane na bieżąco, aby zachować ich ciągłość asortymentową):

- a) 2 zupy do wyboru w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych uczestników, co najmniej 200 ml/osobę z każdego rodzaju
 - b) 2 rodzaje mięs do wyboru, w ilości co najmniej 200 g/osobę, po poddaniu obróbce termicznej,
 - c) ryba morska co najmniej 200 g/osobę serwowana w postaci filetu po poddaniu obróbce termicznej. Zamawiający nie dopuszcza ryb typu panga, sola, łosoś hodowlany, sum afrykański,
 - d) 2 rodzaje dodatków skrobiowych w ilości co najmniej 200g/osobę po obróbce termicznej np.: kluski półfrancuskie, ziemniaki opiekane, ryż kluski śląskie, kasza bulgur, makaron, puree maślane, puree ziemniaczane, kopytka,
 - e) warzywa gotowane na parze, warzywa z grilla w ilości co najmniej 200 g/osobę po obróbce termicznej,
 - f) 2 rodzaje surówki w ilości co najmniej 200 g/osobę,
 - g) 2 rodzaje przystawki w ilości co najmniej 200 g/osobę,
 - h) do każdego posiłku 1 danie wege.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie wcześniejszą akceptację menu zaproponowaną przez Wykonawcę na 7 dni przed planowanym wydarzeniem.

3. Przykładowy zakres menu:

12.06.2025 r. kolacja – 700 osób, hala namiotowa, godz. 18.00 - 20.00	
Rodzaj posiłku	Ilość posiłku przypadająca na 1 osobę
Pad thai z kurczakiem, makaronem ryżowym i orzechami nerkowca	200 g/osobę
Stroganoff wieprzowy	200 g/osobę
Gulasz z ciecierzycy z warzywami - wege	200 g/osobę
Ryż po kantońsku	200 g/osobę
Surówka z białej kapusty z koperkiem	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g każda
Kawa, herbata, soki, woda	
13.06.2025 r. obiad 1550 osób, hala namiotowa, godz. 12.00 - 15.00	
Zupa pomidorowa z ryżem	200 ml/osobę
Zalewajka z jakiem i kiełbasą	200 ml/osobę
Polędwiczki z sosem	200 g/osobę
Kurczak curry z warzywami	200 g/osobę
Makaron penne z pesto bazyliowym i orzeszkami pinia - wege	200 g/osobę
Kluski śląskie	200 g/osobę
Buraczki na zimno	200 g/osobę
Surówka Colesław	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g/każda
Kawa, herbata, soki, woda	
13.06.2025 r. obiad 226 osób, hala namiotowa, godz. 15.00 - 17.00	
Zupa krem z białych warzyw	200 ml/osobę
Zalewajka z jajkiem i kiełbasą	200 ml/osobę
Chili con carne	200 g/osobę
Kurczak curry z warzywami	200 g/osobę
Makaron penne z pesto bazyliowym i orzeszkami pinia - weege	200 g/osobę
Kasza bulgar	200 g/osobę
Buraczki na zimno	200 g/osob

Surówka Colesław	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g każda
Kawa, herbata, soki, woda	
13.06.2025 r. kolacja – 31 osób, hala namiotowa, godz. 17.00 - 18.00	
Zupa pieczarkowa	200 ml/osobę
Zupa gulaszowa	200 ml/osobę
Roladki schabowe po cygańsku	200 g/osobę
Kurczak w sosie truflowym	200 g/osobę
Bakłażan pieczony w tapenadzie - wege	200 g/osobę
Puree maślane	200 g/osobę
Warzywa grilowane	200 g/osobę
Surówka z marchwi	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g każda
Kawa, herbata, soki, woda	
14.06.2025 r. obiad – 226 osób, hala namiotowa, godz. 13.00 - 15.00	
Zupa ogórkowa	200 ml/osobę
Kwaśnica	200 ml/osobę
Devolay	200 g/osobę
Pieczeń z karczku w sosie własnym	200 g/osobę
Kopytka szpinakowe w sosie brokułowo-serowym - wege	200 g/osobę
Puree ziemniaczane	200 g/osobę
Duet marchwi	200 g/osobę
Surówka z czerwonej kapusty	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g każda
Kawa, herbata, soki, woda	
14.06.2025 r. kolacja integracyjna – 250 osób, hala namiotowa, godz. 19.00 - 22.00	
Rolada szpinakowa z łososiem	200 g/osobę
Mini kanapeczki	200 g/osobę
Mini croissant z pastą z pieczonej papryki i twarogiem na ostro	200 g/osobę
Zupa maślany krem z warzyw	200 ml/osobę
Zupa kociotek meksykański	200 ml/osobę
Devolay z mięsa mielonego z pieczarką i serem	200 g/osobę
Filet drobiowy w panko	200 g/osobę
Makaron w sosie grzybowym z rozmarynem - wege	200 g/osobę
Kluski półfrancuskie	200 g/osobę
Ziemniaki opiekane	200 g/osobę
Buraczki zasmażane	200 g/osobe
Surówka wielowarzywna	200 g/osobę
Gruszka marynowana na ciasteczkach owsianych z kremem mascarpone i słonym karmelem	1 szt./osobę
Sernik z białą czekoladą	150 g/osobę
Kawa, herbata, soki, napoje	
15.06.2025 r. obiad – 255 osób, hala namiotowa, godz. 13.00 - 15.00	

Zupa krem z cukinii z mascarpone	200 ml/osobę
Zupa krem z pomidora	200 ml/osobę
Udziec owinięty szynką dojrzewającą	200 g/osobę
Żeberko barbecue	200 g/osobę
Papryka faszerowana szpinakiem - wege	200 g/osobę
Kopytka	200 g/osobę
Fasolka szparagowa	200 g/osobę
Surówka z kapusty pekińskiej	200 g/osobę
Słodkie bułki	2 szt./osobę po 150 g każda
Kawa, herbata, soki, woda	
Kawa, herbata, soki, woda	

* Podane w tabeli przykłady menu nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

4. **Obowiązki Wykonawcy przy realizacji zamówienia.**

1) Zapewnienie ciągłości wyżywienia oraz menu:

- Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, wykonane z naturalnych produktów metodą gotowania, duszenia, pieczenia.
- Zamawiający nie dopuszcza produktów typu fast food, instant np. zupy z proszku, koncentratu oraz produktów gotowych np. gotąbki, klopsy, itp.
- Posiłki muszą być przygotowane i serwowane w dniu ich podania.
- Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością, używanie produktów naturalnych, pierwszego gatunku, wysoko przetworzonych, niemrożonych, ze składników sezonowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
- Menu musi być dostosowane do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość nie uległa pogorszeniu.
- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego po podpisaniu umowy, ale nie później niż 7 dni przed datą wydarzenia. Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi wraz ze zmianami, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi, dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu.
- Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej.
- Nie dopuszcza się podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku.
- Nie dopuszcza się układania ciast, deserów piętro.
- Potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i ładnie wyeksponowane.
- Wyżywienie serwowane stół szwedzki wraz z obsługą kelnerską..

2) Transport, dostarczenie potraw w miejsce realizacji cateringu, przygotowanie i ustawienie niezbędnych mebli, aranżacja stołów, sprzątanie, odbiór i wywóz pozostałego jedzenia:

- Wykonawca musi dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (termosy transportowe szczelnie zamknięte) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.
- Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do menu, nieuszkodzone, z jednego gatunku kompletu.
- Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach i talerzach.

- d) Zamawiający wyklucza używanie obrendowanych/oznakowanych zestawów.
 - e) Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj. prezenter, szklane dyspensery do soków, szklanki typu long o poj. 330 ml, filiżanki białe wraz ze spodkami białymi, półmiski, misy, talerze przystawkowe, talerze do dania głównego, bulionówki do zupy, etażery do ciasta, łopatki do ciasta, dzbanuszki do mleka, sztucze do serwania dań, łyżki wazowe, sztucze sałatkowe, tabliczki z nazwami potraw, sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących.
 - f) Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi w hali namiotowej na terenie wystawowym (sprzęt bufetowy, termosy, podgrzewacze wody, urządzenia grzewcze, zastawa porcelanowa, sztucze platerowane, papierowe serwetki, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, pojemniki na śmieci i odpady, białe obrusy, pokrowce na krzesła i stoliki bufetowe, na których będą serwowane potrawy) **zapewnia Wykonawca we własnym zakresie**, a stoły, krzesła, zapewnia Zamawiający, przy czym na Wykonawcy spoczywa obowiązek ustawienia, nakrycia i w zapewnienia aby pokrowce i obrusy były przez cały czas czyste.
 - g) W razie zabrudzenia, zalania czy uszkodzenia obrusu musi być on natychmiast wymieniony na nowy. Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające dostęp do potraw z jednej strony stołu.
 - h) Ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodne częstowanie się nimi, potrawy muszą być prezentowane na prezenterach.
 - i) Wykonawca zapewni parawany zasłaniające zaplecze cateringowe.
 - j) Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi.
 - k) W przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione co najmniej 2 bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci o pojemności co najmniej 50 l wraz z workami do wymiany (liczba koszy dostosowana do liczby uczestników).
 - l) Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci, wymiany worków w koszach na śmieci, donoszenia dań i czystych naczyń.
 - m) Wykonawca zapewnia dekoracje florystyczne na stołach i stołach bufetowych.
 - n) Wykonawca ustawi stoły koktajlowe, krzesła, stoły bufetowe w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz nakryje obrusy na stołach i pokrowce na krzesłach.
- 3) Zapewnienie personelu w trakcie realizacji usługi:
- a) Na dzień realizacji zamówienia Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonywania przedmiotowego zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do wykonania zamówienia.
 - b) Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej co najmniej 1 przypadający na 10 osób (liczba kelnerów musi być dostosowana do liczby osób).
 - c) **Zamawiający zastrzega, by:**
 - kolacja serwowana dla 700 osób w hali namiotowej 12.06.2025 r., godz. 18.00-20.00,
 - obiad serwowany dla 1 550 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 12.00-15.00 (ze względu na dużą liczbę uczestników obiad serwowany w grupach po 350 osób/grupę)
 - obiad serwowany dla 226 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 15.00-17.00,
 - kolacja serwowana dla 31 osób w hali namiotowej 13.06.2025 r., godz. 17.00-18.00,
 - obiad serwowany dla 226 osób w hali namiotowej 14.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,
 - kolacja integracyjna serwowana dla 250 osób w hali namiotowej 14.06.2025 r., godz. 19.00-22.00,
 - obiad serwowany dla 255 osób w hali namiotowej 15.06.2025r., godz. 13.00-15.00,

serwowane były w formie bufetu szwedzkiego, przy czym posiłki (zupa, drugie danie) serwowane przez obsługę kelnerską w postaci nakładania posiłków uczestnikom wraz z odbieraniem od nich bonów. Liczba kelnerów nakładających posiłki, dbająca o porządek na stołach i wokół stołów dostosowana do liczby uczestników.

- d) W przypadku nie zapewnienia właściwej liczby kelnerów do obsługi uczestników cateringu, Zamawiający naliczy karu zgodnie z zapisami umowy.
- e) Obsługa podczas wydarzenia musi przebiegać bez opóźnień.
- f) Kelnerzy muszą mieć jednolite ubranie (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe, zapaska, czarne pantofle, czarna spódnica).
- g) Personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych.
- h) W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco, zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące potrawy, dbając o ciepłe posiłki w banerach.

II. Opis przedmiotu zamówienia – część 2 sala konferencyjna

5. Informacje podstawowe

- 1) Usługa cateringowa będzie realizowana na terenie Łódzkiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego zs. w Bratoszewicach, ul. Nowości 32, 95-011 Bratoszewice, w terminie 12-15.06.2025 r. , na sali konferencyjnej w Ośrodku Szkolenia.
- 2) Zamawiający zapewnia miejsce cateringowe wraz z powierzchnią w celu realizacji zamówienia (sala konferencyjna w Ośrodku Szkolenia).
- 3) Usługa cateringowa będzie realizowana w następujących terminach i godzinach:
 - a) 13.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób, sala konferencyjna w Ośrodku Szkolenia,
 - b) 13.06.2025 r., godz. 17.00 – 19.00, kolacja – 60 osób, sala konferencyjna w Ośrodku Szkolenia,
 - c) 14.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób, sala konferencyjna w Ośrodku Szkolenia,
 - d) 15.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób, sala konferencyjna w Ośrodku Szkolenia.

6. Plan cateringowy.

- 1) Napoje gorące i zimne (dostępne przez cały czas trwania cateringu, na bieżąco uzupełniane:
 - a) świeżo parzona naturalna kawa ziarnista z ekspresu ciśnieniowego,
 - b) co najmniej 4 ekspresy wyposażone w młynek do mielenia kawy z opcją cappuccino oraz zbiornik na wodę i mleko,
 - c) mleko do kawy o zawartości tłuszczu 3,2% serwowane w mlecznikach,
 - d) herbata ekspresowa do wyboru spośród 5 rodzajów herbat w torebkach,
 - e) 100% soki owocowe – minimum 3 smaki, podawane w dyspenserach w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób min. 500 ml na osobę z każdego rodzaju,
 - f) woda gazowana i niegazowana mineralna butelkowana o pojemności 500ml, w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych osób minimum 1 sztuka na osobę z każdego rodzaju.Napoje takie jak kawa, herbata, woda, soki, itp. muszą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 5 miesięcy po dniu wykonania zlecenia.
- 2) Dodatki (ciągle dostępne, na bieżąco uzupełniane):
 - a) cytryna pokrojona w plastry, estetycznie ułożona na spodeczkach z widelczykiem do nakładania,
 - b) cukier serwowany w saszetkach (dwa rodzaje cukru biały i trzcinowy nierafinowany),
 - c) słodzik,
 - d) wykałaczki fabrycznie pakowane pojedynczo,
 - e) serwetki płócienne,
 - f) serwetniki,
 - g) serwetki papierowe minimum 3 warstwowe o wymiarach co najmniej 33x33 cm,
- 3) ciasta i desery (2 rodzaje, gramatura porcji co najmniej 150 g, minimum 2 porcje każdego rodzaju na osobę),
- 4) wypieki typu bułki słodkie/drożdżowe (2 rodzaje, minimum 2 sztuki na osobę 150 gram na osobę), Zamawiający nie dopuszcza układania deserów, w tym ciast, piętrowo tj. jedno na drugim. Zamawiający nie dopuszcza ciastek cukierniczych gotowych typu kokosanki, markizy, itp.
- 5) obiad (potrawy serwowane w formie stołu szwedzkiego, uzupełniane na bieżąco, aby zachować ich ciągłość asortymentową):
 - a) 2 zupy do wyboru w ilości dostosowanej do liczby zgłoszonych uczestników, co najmniej 200 ml/osobę z każdego rodzaju
 - b) 2 rodzaje mięs do wyboru, w ilości co najmniej 200 g/osobę, po poddaniu obróbce termicznej,
 - c) ryba morska co najmniej 200 g/osobę serwowana w postaci filetu po poddaniu obróbce termicznej. Zamawiający nie dopuszcza ryb typu panga, sola, łosoś hodowlany, sum afrykański,

- d) 2 rodzaje dodatków skrobiowych w ilości co najmniej 200g/osobę po obróbce termicznej np.: kluski półfrancuskie, ziemniaki opiekane, ryż kluski śląskie, kasza bulgur, makaron, puree maślane, puree ziemniaczane, kopytka,
- e) warzywa gotowane na parze, warzywa z grilla w ilości co najmniej 200 g/osobę po obróbce termicznej,
- f) 2 rodzaje surówki w ilości co najmniej 200 g/osobę,
- g) 2 rodzaje przystawki w ilości co najmniej 200 g/osobę,
- h) do każdego posiłku 1 danie wege.
- 6) Zamawiający zastrzega sobie wcześniejszą akceptację menu zaproponowaną przez Wykonawcę na 7 dni przed planowanym wydarzeniem.
- 7) Przykładowy zakres menu:

13.06.2025 r. obiad 155 osób, sala konferencyjna, godz. 13.00 - 15.00	
Rolssy z grillowanej cukinii z pastą z czerwonej fasoli i oliwką	200 g/osobę
Tortilla z szarpaną wieprzowiną	200 g/osobę
Zupa pieczarkowa	200 ml/osobę
Zalewajka z jajkiem i kielbasą	200 ml/osobę
Kotlet schabowy po myśliwsku faszerowany grzybami, boczkiem, cebulą i ogórkiem kiszonym	200 g/osobę
Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim	200 g/osobę
Pierogi ze szpinakiem - wege	200 g/osobę
Kluski śląskie	200 g/osobę
Kapusta zasmażana	200 g/osobę
Surówka Colesław	200 g/osobę
Szarlotka	150 g/osobę
Ciasto kruche z truskawkami	150 g/osobę
Kawa, herbata, soki, woda	
13.06.2025 r. kolacja – 60 osób, sala konferencyjna, godz. 17.00 - 19.00	
Mini burgerki wołowe	200 g/osobę
Vol-au-vent z pastą z łososia	200 g/osobę
Zupa pieczarkowa	200 ml/osobę
Zupa gulaszowa	200 ml/osobę
Ryba sum w śmietanie	200 g/osobę
Polędwiczki w sosie kurkowym	200 g/osobę
Bakłażan pieczony w tapenadzie - wege	200 g/osobę
Puree maślane	200 g/osobę
Warzywa grillowane	200 g/osobę
Surówka z marchwi	200 g/osobę
Surówka Cezar	200 g/osobę
Mus czekoladowy z frużeliną wiśniową	1 szt./osobę
Szarlotka	150 g/osobę
Kawa, herbata, soki, woda	
14.06.2025 r. obiad – 155 osób, sala konferencyjna, godz. 13.00 - 15.00	
Przekąski z ciasta francuskiego z szynką i serem	200 g/osobę

Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami	200 g/osobę
Kwaśnica	200 ml/osobę
Zupa ogórkowa	200 ml/osobę
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym	200 g/osobę
Roladka drobiowa z serem feta i suszonymi pomidorami w sosie winnym	200 g/osobę
Kopytka szpinakowe w sosie śmietanowym	200 g/osobę
Puree ziemniaczane	200 g/osobę
Duet marchwi	200 g/osobę
Surówka z czerwonej kapusty	200 g/osobę
Deserek leśny mech/sernik z białą czekoladą	1szt./osobę
Sernik z białą czekoladą	150 g/osobę
Kawa, herbata, soki, woda	
15.06.2025 r. obiad – 155 osób, sala konferencyjna, godz. 13.00 - 15.00	
Tortellini z mozzarellą, suszonymi pomidorami i bazylią	200 g/osobę
Mini burgery wegańskie	200 g/osobę
Zupa krem z cukinii z mascarpone	200 ml/osobę
Zupa krem z pomidora	200 ml/osobę
Cordon blue	200 g/osobę
Bitka wołowa w sosie grzybowym	200 g/osobę
Papryka faszerowana szpinakiem - wege	200 g/osobę
Kopytka	200 g/osobę
Fasolka szparagowa	200 g/osobę
Surówka z kapusty pekińskiej	200 g/osobę
Tiramisu pistacjowe	1 szt./osobę
Malinowa chmurka	150 g/osobę
Kawa, herbata, soki, woda	

* Podane w tabeli przykłady menu nie są wiążące dla Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia.

7. Obowiązki Wykonawcy przy realizacji zamówienia.

1) Zapewnienie ciągłości wyżywienia oraz menu:

- Wszystkie posiłki zapewnione przez Wykonawcę muszą być świeże, wykonane z naturalnych produktów metodą gotowania, duszenia, pieczenia.
- Zamawiający nie dopuszcza produktów typu fast food, instant np. zupy z proszku, koncentratu oraz produktów gotowych np. gołąbki, klopsy, itp.
- Posiłki muszą być przygotowane i serwowane w dniu ich podania.
- Dania muszą charakteryzować się dobrą jakością, używanie produktów naturalnych, pierwszego gatunku, wysoko przetworzonych, niemrożonych, ze składników sezonowych zgodnie z obowiązującymi przepisami w zakresie świadczenia usług gastronomicznych.
- Menu musi być dostosowane do czasu dostarczenia posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego tak, aby ich jakość nie uległa pogorszeniu.
- Wykonawca zobowiązany jest do przedstawienia Zamawiającemu drogą mailową propozycji menu do akceptacji Zamawiającego po podpisaniu umowy, ale nie później niż 7 dni przed datą wydarzenia.

- g) Jeżeli zaproponowane menu nie będzie odpowiadało wymaganiom i oczekiwaniom Zamawiającego niezwłocznie zgłosi on drogą mailową uwagi wraz ze zmianami, a Wykonawca ma obowiązek zaakceptować uwagi, dokonać niezbędnych korekt i przesłać Zamawiającemu zmodyfikowane menu.
 - h) Wszystkie oferowane produkty muszą spełniać wymogi Głównego Inspektoratu Sanitarnego i obowiązujące normy jakości żywieniowej.
 - i) Nie dopuszcza się podawania potraw w naczyniach jednorazowego użytku.
 - j) Nie dopuszcza się układania ciast, deserów piętro.
 - k) Potrawy muszą być ułożone w taki sposób, aby były łatwo dostępne i ładnie wyeksponowane.
 - l) Wyżywienie serwowane stół szwedzki wraz z obsługą kelnerska..
- 2) Transport, dostarczenie potraw w miejsce realizacji cateringu, przygotowanie i ustawienie niezbędnych mebli, aranżacja stołów, sprzątanie, odbiór i wywóz pozostałego jedzenia:
- a) Wykonawca musi dysponować odpowiednimi pojazdami typu chłodnie i sprzętem transportowym (termosy transportowe szczelnie zamknięte) w celu właściwego transportu produktów jak i gotowych potraw.
 - b) Wykonawca musi zapewnić dla wszystkich uczestników czyste nakrycia dostosowane do menu, nieuszkodzone, z jednego gatunku kompletu.
 - c) Zamawiający nie dopuszcza używania różnych serii, kompletów, rodzajów, zdobień nakryć poszczególnych części zastaw, różnej wielkości, wysokości, formy szkła do napojów zimnych, różne rodzaje emblematów na sztućcach, różnego kształtu, wielkości, wzorów na filiżankach i talerzach.
 - d) Zamawiający wyklucza używanie obrendowanych/oznakowanych zestawów.
 - e) Wykonawca musi zapewnić nieuszkodzony sprzęt, zastawę stołową i szkło do serwowania napojów tj. prezenter, szklane dyspensery do soków, szklanki typu long o poj. 330 ml, filiżanki białe wraz ze spodkami białymi, półmiski, misy, talerze przystawkowe, talerze do dania głównego, bulionówki do zupy, etażery do ciasta, łopatki do ciasta, dzbanuszki do mleka, sztucze do serowania dań, łyżki wazowe, sztucze sałatkowe,, tabliczki z nazwami potraw, sprzęt podgrzewający elektryczny dla dań gorących i napojów gorących.
 - f) Wszelkie wyposażenie niezbędne do wykonania usługi na sali konferencyjnej w Ośrodku Szkolenia (sprzęt bufetowy, termosy, podgrzewacze wody, urządzenia grzewcze, zastawa porcelanowa, sztucze platerowane, papierowe serwetki, aranżacja stołów, dekoracje florystyczne z żywych kwiatów, pojemniki na śmieci i odpady) **zapewnia Wykonawca we własnym zakresie, natomiast obrusy białe, krzesła, stoliki do konsumpcji, pokrowce na krzesła i stoliki bufetowe, na których będą serwowane potrawy zapewni Zamawiający.**
 - g) W razie zabrudzenia, zalania czy uszkodzenia obrusu musi być on natychmiast wymieniony na nowy. Zamawiający preferuje ustawienie stołu umożliwiające dostęp do potraw z jednej strony stołu.
 - h) Ustawienie potraw na stołach musi umożliwiać swobodne częstowanie się nimi, potrawy muszą być prezentowane na prezenterach.
 - i) Wykonawca jest zobowiązany do utrzymania czystości we wszystkich przestrzeniach związanych z realizacją usługi.
 - j) W przestrzeni bufetowej muszą być zapewnione co najmniej 2 bezdotykowe, metalowe, zamykane kosze na śmieci o pojemności co najmniej 50 l wraz z workami do wymiany (liczba koszy dostosowana do liczby uczestników).
 - k) Wykonawca zobowiązany jest do systematycznego zbierania zużytych naczyń, opróżniania koszy na śmieci, wymiany worków w koszach na śmieci, donoszenia dań i czystych naczyń.
 - l) Wykonawca zapewnia dekoracje florystyczne na stołach i stołach bufetowych.
 - m) Wykonawca ustawi stoły koktajlowe, krzesła, stoły bufetowe w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz nakryje obrusy na stołach i pokrowce na krzesłach.
- 3) Zapewnienie personelu w trakcie realizacji usługi:

- a) Na dzień realizacji zamówienia Wykonawca musi dysponować osobami zdolnymi do wykonywania przedmiotowego zamówienia, o kwalifikacjach i doświadczeniu niezbędnym do wykonania zamówienia.
- b) Wykonawca odpowiedzialny będzie za zapewnienie obsługi kelnerskiej co najmniej 1 przypadający na 10 osób (liczba kelnerów musi być dostosowana do liczby osób).
- c) **Zamawiający zastrzega, by:**
 - **obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 13.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,**
 - **kolacja serwowana dla 60 osób na sali konferencyjnej 13.06.2025 r., godz. 17.00-19.00,**
 - **obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 14.06.2025 r., godz. 13.00-15.00,**
 - **obiad serwowany dla 155 osób na sali konferencyjnej 15.06.2025 r., godz. 13.00 - 15.00****serwowane były w formie bufetu szwedzkiego, nakładania posiłków przez obsługę tylko bez odbierania bonów. Liczba kelnerów nakładających posiłki, dbająca o porządek na stołach i wokół stołów dostosowana do liczby uczestników.**
- d) W przypadku nie zapewnienia właściwej liczby kelnerów do obsługi uczestników cateringu, Zamawiający naliczy karu zgodnie z zapisami umowy.
- e) Obsługa podczas wydarzenia musi przebiegać bez opóźnień.
- f) Kelnerzy muszą mieć jednolite ubranie (biała lub czarna koszula, czarne spodnie materiałowe, zapaska, czarne pantofle, czarna spódnica).
- g) Personel mający bezpośredni kontakt z żywnością musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych.
- h) W trakcie trwania cateringu obsługa sprawnie, na bieżąco, zbiera zużyte naczynia zarówno bezpośrednio od gości jak i ze stołów, dbając o estetyczny wygląd stołów, uzupełniając wg potrzeb brakujące potrawy, dbając o ciepłe posiłki w banerach.

III. ZAŁĄCZNIK NR 3 DO SWZ - Formularz cenowy i informacyjny

NAZWA WYKONAWCY		
SIEDZIBA WYKONAWCY		
Województwo	Miejscowość	Kod pocztowy
Ulica	Nr budynku	Nr lokalu
INFORMACJE DODATKOWE		
NIP	REGON	
Nr tel.	Adres e-mail	
<p>Składamy niniejszą ofertę:</p> <p><input type="checkbox"/> w imieniu własnym*</p> <p><input type="checkbox"/> jako Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia*, oświadczając jednocześnie, że będziemy odpowiadać solidarnie za wykonanie niniejszego zamówienia.</p> <p>* proszę zaznaczyć jedną właściwą odpowiedź</p>		
<p>Oświadczam/y, że zgodnie z art. 118 ust. 1 ustawy P.z.p. (zaznaczyć właściwe):</p> <p><input type="checkbox"/> polegam/y*,</p> <p><input type="checkbox"/> nie polegam/y*</p> <p>na zdolnościach technicznych* / zdolnościach zawodowych* podmiotu udostępniającego zasoby, co potwierdza załączone do oferty ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU udostępniającego zasoby.</p> <p>Podmiot udostępniający będzie brał udział w realizacji zamówienia w zakresie określonym w zobowiązaniu.</p> <p>* proszę zaznaczyć jedną właściwą odpowiedź</p>		
<p>Oświadczamy, że zamówienie zamierzamy wykonać:</p> <p><input type="checkbox"/> samodzielnie*</p> <p><input type="checkbox"/> przy udziale podwykonawców*, w zakresie niżej opisanych części zamówienia:</p> <p>* proszę zaznaczyć jedną właściwą odpowiedź</p>		
<p>Rodzaj Wykonawcy:</p> <p><input type="checkbox"/> mikroprzedsiębiorstwo*</p> <p><input type="checkbox"/> małe przedsiębiorstwo*</p> <p><input type="checkbox"/> średnie przedsiębiorstwo*</p> <p><input type="checkbox"/> jednoosobowa działalnością gospodarczą*</p> <p><input type="checkbox"/> osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej*</p> <p><input type="checkbox"/> inny rodzaj*</p> <p>* proszę zaznaczyć jedną właściwą odpowiedź</p> <p>UWAGA: Na potrzeby odpowiedzi na to pytanie należy skorzystać z definicji zawartych w zaleceniu Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36). Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR. Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR. Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR.</p>		
OSOBA UPOWAŻNIANIA DO KONTAKTOWANIA SIĘ Z ZAMAWIAJĄCYM		
Imię i nazwisko	Nr tel.	Adres e-mail

Składając ofertę w postępowaniu nr 288/DAG/TP/2025 o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola, oświadczam że będę zrealizować przedmiotowe zamówienie na następujących warunkach:

Cześć 1 (hala)

Lp.	Wyszczególnienie	Kwota podatku VAT w zł	Wartość brutto (zł)
1	12.06.2025 r., godz. 18.00-20.00, kolacja – 700 osób,		
2	13.06.2025 r., godz. 12.00 – 15.00, obiad- 1550 osób,		
3	13.06.2025 r., godz. 15.00 – 17.00, obiad – 226 osób,		
4	13.06.2025 r., godz. 17.00 – 18.00, kolacja - 31 osób,		
5	14.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 226 osób,		
6	14.06.2025 r., godz. 19.00 – 22.00, kolacja integracyjna – 250 osób,		
7	15.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 255 osób,		
		RAZEM	

Oświadczamy pod rygorem odpowiedzialności karnej że posiłki będą przygotowywane w kuchni
.....(dokładny adres miejscowość kod, ulica nr posesji) **wpisanej do rejestru zakładów**
podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która władza wykonawca na podstawie:
.....(własność albo najem albo dzierżawa albo użyczenie wskazać właściwą podstawę do dysponowania kuchnią).....

Cześć 2 (sala konferencyjna)

Lp.	Wyszczególnienie	Kwota podatku VAT w zł	Wartość brutto (zł)
1	13.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób,		
2	13.06.2025 r., godz. 17.00 – 19.00, kolacja – 60 osób,		
3	14.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób,		
4	15.06.2025 r., godz. 13.00 – 15.00, obiad – 155 osób,		
		RAZEM	

Oświadczamy pod rygorem odpowiedzialności karnej że posiłki będą przygotowywane w kuchni
.....(dokładny adres miejscowość kod, ulica nr posesji) **wpisanej do rejestru zakładów**
podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, która władza wykonawca na podstawie:
.....(własność albo najem albo dzierżawa albo użyczenie wskazać właściwą podstawę do dysponowania kuchnią).....

Oświadczam ponadto, że:

1. Oferta została sporządzona na podstawie opisu i wymagań przedstawionych w SWZ.
2. Zapoznałem się z SWZ i nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Zobowiązuję się wykonać przedmiot zamówienia zgodnie z zapisami zawartymi w SWZ, złożoną ofertą oraz aktualnie obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
4. Oferta została podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.

5. Jestem związany niniejszą ofertą przez okres wskazany w SWZ.
6. Akceptuję warunki płatności określone przez Zamawiającego.
7. Akceptuję projektowane postanowienia umowy i zobowiązuję się w przypadku wyboru mojej oferty do zawarcia umowy na tych warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
8. Uprzedzony o odpowiedzialności karnej za składanie nieprawdziwych informacji stwierdzam, że dane podane w ofercie są zgodne ze stanem faktycznym.
9. Wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO ¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu. *
10. Zgodnie z treścią art. 225 ust. 2 ustawy Pzp informuję, że⁸:
- ☐ wybór niniejszej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług
- ☐ wybór niniejszej oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług, oraz:
- 1) wskazuję nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego: ⁹
 - 2) wskazuję wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku¹⁰:
 - 3) wskazuję stawkę podatku od towaru i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie¹¹:

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

⁸ Proszę zaznaczyć odpowiednie pole wyboru. Uwaga – niewskazanie żadnej z ww. treści oświadczenia i niewypełnienie powyższych danych – Zamawiający uzna, że wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego.

⁹ Wypełnić jeśli dotyczy

¹⁰ Wypełnić jeśli dotyczy

¹¹ Wypełnić jeśli dotyczy

IV. ZAŁĄCZNIK NR 4 DO SWZ - OŚWIADCZENIE

.....

(Nazwa Wykonawcy, REGON)

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(dalej „ustawa Pzp”), dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania

Składając ofertę w postępowaniu nr **288/DAG/TP/2025** o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola**, oświadczam, że¹²

- ☐ **spełniam/spełniamy** warunki udziału w postępowaniu;
- ☐ **nie podlegam/y wykluczeniu** z postępowania na podstawie:
- a) art. 108 ust. 1 ustawy Pzp oraz
 - b) 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 oraz
 - c) art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp;
 - d) art. 109 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp.
- ☐ **zachodzą w stosunku do mnie/nas 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 4 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam/y, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:
-
-;

Oświadczam/y, 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.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym . Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

¹² zaznaczyć właściwe

V. ZAŁĄCZNIK NR 5 DO SWZ – OŚWIADCZENIE

.....

(Nazwa Wykonawcy, REGON)

**Oświadczenie na temat przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej,
o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Prawo zamówień publicznych.**

Przystępując do prowadzonego przez Zamawiającego postępowania **288/DAG/TP/2025** o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola**, informuję, że:

- ☐ Wykonawca nie należy do żadnej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów¹³
- ☐ Wykonawca nie należy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z Wykonawcami, którzy złożyli oferty w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia¹⁴
- ☐ Wykonawca należy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów z następującym Wykonawcą/cami, którzy złożyli ofertę, w której skład wchodzi następujące podmioty - w przypadku przynależności do grupy kapitałowej (podać nazwę/y podmiotu/ów)¹⁵:

1.

2.

3.

4.¹⁶

Zgodnie z art. 4 pkt. 14 ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów przez grupę kapitałową rozumie się wszystkich przedsiębiorców, którzy są kontrolowani w sposób bezpośredni lub pośredni przez jednego przedsiębiorcę, w tym również tego przedsiębiorcę.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym . Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF

¹³ właściwe zaznaczyć znakiem X

¹⁴ właściwe zaznaczyć znakiem X

¹⁵ właściwe zaznaczyć znakiem X

¹⁶ Wraz ze złożeniem oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty, Wykonawca może przedstawić dowody wykazujące, że przygotowali te oferty niezależnie od siebie.

VI. ZAŁĄCZNIK NR 6 DO SWZ – WYKAZ USŁUG

.....

(Nazwa Wykonawcy, REGON)

Dotyczy postępowania nr **288/DAG/TP/2025** o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola**

Wykaz wykonanych należycie usług cateringowych dla:

- dla części 1 (hala) - Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 usługi polegające na organizacji eventów pod halą namiotową, albo w plenerze obejmujących swym zakresem usługę cateringową polegającą na produkcji dowozie i serwowaniu posiłków oraz obsłudze kelnerskiej dla grupy co najmniej 700 osób każda usługa.¹⁷
- dla części 2 (sala konferencyjna) Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie co najmniej 3 usługi cateringowe podczas zamkniętych wydarzeń dedykowanych dla ograniczonej grupy osób, polegającej na produkcji, dowozie i serwowaniu gorących posiłków oraz obsłudze kelnerskiej dla grupy co najmniej 150 osób każda usługa.¹⁸

Opis usługi	Wartość	Daty (od – do) i miejsce wykonania robót budowlanych	Nazwa i adres podmiotów, na rzecz których roboty budowlane zostały wykonane

*** - niepotrzebne skreślić albo usunąć**

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym . Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

¹⁷ Niepotrzebne skreślić

¹⁸ Niepotrzebne skreślić

VII. ZAŁĄCZNIK NR 7 DO SWZ – OŚWIADCZENIE W ZAKRESIE UDOSTĘPNIANIA ZASOBÓW PRZEZ INNE PODMIOTY

(WZÓR)

Dotyczy postępowania nr **288/DAG/TP/2025** o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola**

Niniejszym oświadczam, iż Wykonawca może polegać na posiadanych przeze mnie zasobach. W związku z powyższym zobowiązuję się do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu do realizacji zamówienia, w tym również na okres korzystania z nich przy wykonaniu zamówienia, stosownie do wymagań art. 118 ustawy Prawo zamówień publicznych.

Oświadczam, iż:

- a) Zakres dostępnych Wykonawcy zasobów :*-,
- b) Sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez Wykonawcę zasobów przy wykonywaniu zamówienia:*.

*Należy szczegółowo określić zakres wymaganych informacji.

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym . Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.

VIII. ZAŁĄCZNIK NR 8 DO SWZ – OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W OŚWIADCZENIU, O KTÓRYM MOWA W ART. 125 UST. 1 P.Z.P.

.....

(Nazwa Wykonawcy, REGON)

Oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p.

W postępowaniu nr **288/DAG/TP/2025** o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, którego przedmiotem zamówienia są **usługi cateringowe podczas Krajowych Dni Pola** oświadczam/my, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 p.z.p. w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

- a) **art. 108 ust. 1 p.z.p.,**
- b) **art. 109 ust. 1 pkt 4),5),7),8),10) p.z.p.**
- c) **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 są nadal aktualne.**

Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym . Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.