

Specyfikacja Warunków Zamówienia

Zamawiający:

Uniwersytet Jana Kochanowskiego W Kielcach

ul. Żeromskiego 5

25-369 Kielce

Zaprasza do złożenia oferty w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na usługę o wartości zamówienia nie przekraczającej progów unijnych, o jakich stanowi art. 3 ustawy z 11.09.2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.) - dalej PZP. pn.:

„Usługi cateringowe”

Nr postępowania: ADP.2301.74.2025

Przedmiotowe postępowanie prowadzone jest przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania: [strona główna platformy E-Zamówienia](#)

Zatwierdzam:

Rektor UJK

Rozdział 1. Nazwa oraz adres Zamawiającego :

Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach;

ul. Żeromskiego 5;

25-369 Kielce

tel.: (041) 349 72 77 faks: (041) 344 56 15

Adres strony internetowej: [strona główna Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach](https://www.ujk.edu.pl/)

Rozdział 2. Adres strony internetowej na której będą udostępniane zmiany i wyjaśnienia SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia : <https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-3caa4d79-3527-4d67-bb7f-ceff3ec4335c>

Identyfikator postępowania : [ocds-148610-3caa4d79-3527-4d67-bb7f-ceff3ec4335c](https://ezamowienia.gov.pl/mp-client/tenders/ocds-148610-3caa4d79-3527-4d67-bb7f-ceff3ec4335c)

Rozdział 3. Tryb udzielenia zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na podstawie art. 275 pkt.1 ustawy z dnia 11.09.2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 zw zm.) zwanej dalej PZP oraz niniejszej Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej "SWZ".
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszą SWZ, mają zastosowanie przepisy PZP oraz przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.
3. Niniejsze zamówienie ujęto w planie postępowań na 2025 rok pod poz. 1.3.2.
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
6. Do postępowania stosuje się przepisy dotyczące nabywania dostaw.
7. Zamawiający **nie zastrzega** możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP, tj. mających status

zakładu pracy chronionej, spółdzielnie socjalne oraz innych wykonawców, których głównym celem lub głównym celem działalności ich wyodrębnionych organizacyjnie jednostek, które będą realizowały zamówienie, jest społeczna i zawodowa integracja osób społecznie marginalizowanych.

8. Zgodnie z art. 257 pkt 1) ustawy PZP Zamawiający przewiduje możliwość unieważnienia przedmiotowego postępowania, jeżeli środki, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostały mu przyznane.

Rozdział 4. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usługi cateringowej.
Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawarty jest w załączniku nr 1 do SWZ.
2. Usługa świadczona będzie u Zamawiającego, w budynkach na terenie miasta Kielce.
3. Kody CPV:
55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
55322000-3 Usługi gotowania posiłków -
55320000-9 Usługi podawania posiłków
55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków
55400000-4 Usługi podawania napojów
55521200-0 Usługi dowożenia posiłków
4. Zamawiający wymaga, by usługi cateringowe świadczone były w sposób umożliwiający dostępność wszystkim uczestnikom spotkań, w tym osobom niepełnosprawnym.
5. Opis przedmiotu zamówienia (OPZ) zawarty jest w **Załączniku nr 1 do SWZ**.
6. Wykonawca zobowiązany jest zrealizować zamówienie na zasadach i warunkach opisanych we wzorze umowy stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ.

UWAGA:

W przypadku wystąpienia w SWZ lub którymkolwiek załączniku do SWZ sformułowań sugerujących konkretnego wykonawcę, można zastąpić je równoważnym, który nie będzie

gorszy niż ten wskazany w SWZ oraz gwarantować będą wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z SWZ. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne jest obowiązany wykazać, że oferowane przez niego realizacja zamówienia spełnia wymagania określone przez Zamawiającego. Ewentualne występujące w SWZ nazwy (w tym nazwy własne, znaki towarowe, normy oraz sformułowania „np.”), nie są dla Wykonawcy wiążące i nie mają na celu naruszenia ustawy PZP, a jedynie doprecyzowanie oczekiwań jakościowych Zamawiającego. Wszystkie zmiany i odstępstwa nie mogą powodować obniżenia jakości wykonania usługi. Wszystkie planowane rozwiązania równoważne i zamienne muszą być uzgodnione pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą. Wykonawca, który powołuje się na rozwiązania równoważne, jest zobowiązany wykazać, że oferowane przez niego rozwiązanie spełnia wymagania określone przez Zamawiającego. W takim przypadku Wykonawca załącza do oferty wykaz rozwiązań równoważnych stosownie wraz z jego opisem.

- 7. Zamawiający nie dopuszcza składanie ofert częściowych.** Podział zamówienia na części skutkowałby mniejszym zainteresowaniem wykonawców. Możliwość podpisania umowy na obsługę cateringową wszystkich imprez organizowanych przez zamawiającego pozwoli wykonawcom na zastosowanie korzystniejszej ceny. Podział zamówienia na części mógłby prowadzić do zwiększenia kosztów realizacji. Dodatkowo mogłyby wystąpić obiektywne trudności z zarządzaniem zamówieniem, skoordynowaniem działań różnych wykonawców realizujących poszczególne zamówienia, co w konsekwencji mogłoby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.
- 8. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert wariantowych.**
- 9. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.**
- 10. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę / jego pracowników zamówienia.**
- 11. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.**
- 12. Usługę należy wykonać z zachowaniem szczególnej staranności, zgodnie z umową oraz niniejszą SWZ.**
- 13. Zamawiający nie przewiduje rozliczenia w walutach obcych.**
- 14. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.**

- 15.** Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
- 16.** Zamawiający wymaga, aby wszystkie osoby świadczące u Zamawiającego usługę były w okresie realizacji umowy zatrudnione przez Wykonawcę / Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (t.j. D.U. z 2025r. poz. 277). Zamawiający przed podpisaniem umowy i w trakcie jej realizacji ma prawo do kontroli spełniania przez Wykonawcę lub podwykonawcę wymagania wskazanego wyżej, w szczególności poprzez zlecenie kontroli PIP oraz zgodnie z zapisami wzoru umowy stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ. Sankcje z tytułu niespełnienia wymagania o którym mowa w zdaniu pierwszym określa wzór umowy.
- 17.** W przypadku ustania zatrudnienia np. rozwiązania stosunku pracy przez osobę, osoby, pracodawcę lub z innych przyczyn, w trakcie realizacji umowy, Wykonawca zobowiązuje się w ich miejsce zatrudnić na pozostały okres realizacji zamówienia licząc od dnia ustania zatrudnienia, inne osoby, na warunkach, o których mowa w pkt. 16.
- 18.** Zamawiający przewiduje udzielenie zamówienia na podobną usługę, wykonawcy z którym zawarta będzie umowa, zgodnie z art. 305 pkt. 1 w zw. z art. 214 ust. 1 pkt. 7) PZP. Wartość tego zamówienia nie przekroczy 20% wartości zamówienia podstawowego. Pierwotne warunki zamówienia nie zostaną w istotny sposób zmienione. Wartość zamówienia podobnego została uwzględniona w obliczaniu wartości zamówienia podstawowego. Zamówienie będzie zgodne z przedmiotem tego zamówienia.

Rozdział 5. Informacja o przedmiotowych środkach dowodowych

1. Wykonawca zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych tj. próbek posiłków. Szczegółowy opis próbek oraz sposób ich złożenia znajduje się w Rozdziale 17 punkt 2 ppkt 4).
2. Zamawiający nie przewiduje uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych.

Rozdział 6. Termin i miejsce wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia: 24 miesiące licząc od dnia zawarcia umowy.

Rozdział 7. Podstawy wykluczenia Wykonawcy

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się Wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych:

1.1 w art. 108 ust. 1 PZP, tj. :

- 1) 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 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2022 r. poz. 1599 i 2185) 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 (Dz. U. z 2023 r. poz. 826),
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. z 2021 r. poz. 1745),
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, 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) 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 pkt 1;
- 3) 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) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
- 5) 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) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, 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.

1.2. w art. 109 ust. 1:

- 1) – 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 (**art.109 ust.1 pkt. 4**);

- 2) jeżeli występuje konflikt interesów w rozumieniu art. 56 ust. 2, którego nie można skutecznie wyeliminować w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy (**art. 109 ust.1 pkt.6**);

1.3. w **art. 7 ust. 1** ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 poz. 835);

2. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5, oraz art.109 ust.1 pkt.4) jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:

- 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
- 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
- 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,
 - b) zreorganizował personel,
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,

- e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
- 4. Zamawiający ocenia czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa w ust. 3, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.
- 5. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 PZP.

Rozdział 8. Informacja o warunkach udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia

1. Zamówienie może zostać udzielone Wykonawcy, który:
 - 1) nie podlega wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4) PZP oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2022 poz. 835)
 - 2) spełnia warunki udziału w postępowaniu,
 - 3) złożył ofertę niepodlegającą odrzuceniu na podstawie art. 226 ust. 1 ustawy PZP.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie określa warunku w powyższym zakresie;
 - 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że jest wpisany do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia działalności potwierdzający możliwość świadczenia usług w danym zakresie.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie określa warunku w powyższym zakresie;
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej. Zamawiający uzna warunek za spełniony jeżeli wykonawca wykaże, że:

- A. w okresie ostatnich 3 lat (licząc wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert), a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wykonał należycie, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych wykonuje należycie, co najmniej dwie usługi polegające na świadczeniu pełnej usługi cateringowej (każda na podstawie odrębnej umowy/umów w okresie nie krótszym niż 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 100.000 zł brutto) w ramach organizowanych przez odbiorców usług wydarzeń lub spotkań, z wyłączeniem usług kateringowego polegającego na organizowaniu wyżywienia całodziennego, stałego i powtarzającego się. Wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były spotkania w czasie konferencji krajowych i międzynarodowych, szkoleń, spotkań okolicznościowych lub biznesowych. Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazania się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek, jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety oraz miejsca zbiorowego żywienia, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodziennego, stałego, ciągłego i powtarzającego się.
- B. Dysponuje lub będzie dysponował minimum jednym koordynatorem który w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert odpowiadał za nadzór nad świadczeniem minimum 3 usług cateringowych świadczonych w ramach konferencji krajowych i międzynarodowych, szkoleń, spotkań okolicznościowych lub biznesowych.
- C. Dysponuje lub będzie dysponował minimum 1 zespołem realizacyjnym składającym się z minimum 3 osób, a każda z tych osób posiada:
- minimum roczne zawodowe doświadczenie;
 - aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną;
 - co najmniej dwuletnie doświadczenie w zakresie obsługi kelnerskiej o profilu cateringowym.

4.1. Zamawiający zastrzega, że w sytuacji składania oferty wspólnej oraz w sytuacji, gdy Wykonawca będzie polegał na zasobach innego podmiotu, na zasadach określonych w art. 118 PZP, warunek o którym mowa w pkt. 4) A powyżej, musi zostać spełniony w całości przez Wykonawcę (jednego z Wykonawców wspólnie składającego

ofertę) lub podmiot, na którego zdolności w tym zakresie powołuje się Wykonawca – brak możliwości tzw. sumowania doświadczenia (art. 117 ust. 1 PZP).

4.2. W przypadku wykonywania i niezakończenia jeszcze usługi, Wykonawca zobowiązany jest podać na jaką wartość usługa została wykonana do dnia złożenia oferty. Podana wartość będzie brana pod uwagę do oceny spełnienia warunku.

4.3. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, o których mowa w pkt 4)A powyżej, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z Wykonawców, którzy wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane (art. 117 ust. 3 PZP)

4.4. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, o których mowa w pkt 4)A powyżej, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.

4.5. Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, należy wykazać usługę (zakres), w której Wykonawca bezpośrednio uczestniczył.

3. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że Wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez Wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych Wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze Wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.
4. Wykonawcy mogą ubiegać się wspólnie o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Oryginał pełnomocnictwa winien być załączony do oferty w postaci elektronicznej. Wszelka korespondencja prowadzona będzie przez Zamawiającego wyłącznie z pełnomocnikiem.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw do wykluczenia składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie to wstępnie potwierdza spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców

wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw do wykluczenia.

6. Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania, w tym oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (oświadczenie dotyczące przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej złożone zostanie w przypadku, kiedy oferta tych wykonawców zostanie oceniona najwyżej).
7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni Wykonawcy.
8. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy.

Rozdział 9. Wykaz podmiotowych środków dowodowych

1. Ofertę należy złożyć, pod rygorem nieważności, w postaci elektronicznej lub w formie elektronicznej, podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowalnym podpisem elektronicznym.
2. Do oferty wykonawca dołącza oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (art. 125 ust.1 PZP) w zakresie wskazanym w Rozdziale 7 i 8 SWZ. Oświadczenia stanowią dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, na dzień składania ofert oraz stanowią dowód tymczasowo zastępujący wymagane przez zamawiającego podmiotowe środki dowodowe, wskazane w SWZ w pkt. 7 (poniżej)
3. Wykonawca składa oświadczenia o których mowa w art. 125 ust.1 PZP, w oryginale w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub innym dokumencie.
4. Oświadczenie o których mowa w art.125 ust.1 PZP sporządza odrębnie:
 - 1) Wykonawca / każdy spośród wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku oświadczenie potwierdza brak podstaw wykluczenia wykonawcy oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu

w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu;

- 2) podwykonawca, na którego zasobach wykonawca nie polega przy wykazywaniu spełnienia warunków udziału w postępowaniu. W takim przypadku musi zostać złożone oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia. Oświadczenie podpisuje podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym podwykonawca.

5. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia stanowią załączniki do SWZ.

6. Do oferty wykonawca załącza również:

- 1) Pełnomocnictwo (jeśli dotyczy)

w przypadku, gdy Wykonawcę reprezentuje pełnomocnik – oryginalne pełnomocnictwo określające jego zakres, podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę/y upoważnione do reprezentacji wskazane we właściwym rejestrze, z którego wynika prawo do podpisania oferty oraz do podpisania innych dokumentów składanych wraz z ofertą a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresowane do jednego pliku. Pełnomocnictwo może być również elektroniczną kopią poświadczoną za zgodność z oryginałem notarialnie lub elektroniczną kopią poświadczoną za zgodność z oryginałem przez osobę udzielającą pełnomocnictwa; w przypadku wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia, wykonawcy są zobowiązani do ustanowienia pełnomocnika. Dokument pełnomocnictwa, z treści którego będzie wynikało umocowanie do reprezentowania w postępowaniu o udzielenie zamówienia tych wykonawców, należy załączyć do oferty;

Wymagana forma:

oryginał w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej podpisany podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę upoważnioną do reprezentowania wykonawcy/wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia zgodnie z formą reprezentacji, określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej, lub elektroniczna kopia dokumentu poświadczona za zgodność z oryginałem przez notariusza, tj. podpisana podpisem

zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym osoby posiadającej uprawnienia notariusza.

- 2) Zobowiązanie podmiotu trzeciego do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inne dokumenty potwierdzający, że Wykonawca będzie dysponował niezbędnymi w stopniu umożliwiającym należyte wykonanie zamówienia. Zobowiązanie musi być złożone w oryginale w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osobę upoważnioną do reprezentacji na zdolnościach którego polega wykonawca wskazaną we właściwym rejestrze, a następnie wraz z plikami stanowiącymi ofertę skompresowane do jednego pliku.
- 3) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia oświadczenia o podziale obowiązków pomiędzy konsorcjantami w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej podpisanego podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawców, określone w pełnomocnictwie lub zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub w innym dokumencie;
- 4) Oświadczenie wstępne wykonawcy że nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie art.7 ust.1 ustawy z 13 kwietnia 2022r. o szczególnych **rozwiązaniach** w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022r. poz. 835) – dotyczy również podwykonawców i podmiotów, na których zdolności wykonawca polega;
- 5) Wykazu usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należyście lub są wykonywane należyście, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz

którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. (ze względu na ustalenie kryterium 2)

„Doświadczenie...” wykaz należy złożyć wraz z ofertą. Wykaz usług będzie podlegał uzupełnieniu/wyjaśnieniu wyłącznie w zakresie dotyczącym potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu)

Okres, o którym wyżej mowa liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi Wykonawcami, wykaz, o którym mowa powyżej dotyczy usług, w których wykonaniu Wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.

7. Zgodnie z art. 274 ust. 1 PZP zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

1) oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej;

2) oświadczenia wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez zamawiającego, o których mowa w:

- a) art. 108 ust. 1 pkt 3 PZP,
- b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,

- c) art. 108 ust. 1 pkt 5 PZP, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
 - d) art. 108 ust. 1 pkt 6 PZP,
 - e) w art. 109 ust. 1 pkt.4,
 - f) art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13.04.2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022r. poz. 835);
- 3) zaświadczenia lub odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej (jeżeli dotyczy).
W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie podmiotowe środki dowodowe, o których mowa powyżej w pkt 1), 2) i 3) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP przedstawienia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa powyżej w pkt.2) i 3) dotyczących tych podmiotów, potwierdzających, że nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia z postępowania.
- 4) Oświadczenia wykonawcy, że :
- Dysponuje lub będzie dysponował minimum jednym koordynatorem który w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert odpowiadał za nadzór nad świadczeniem minimum 3 usług cateringowych świadczonych w ramach konferencji krajowych i międzynarodowych, szkoleń, spotkań okolicznościowych lub biznesowych;
 - Dysponuje lub będzie dysponował minimum 1 zespołem realizacyjnym składającym się z minimum 3 osób, a każda z tych osób posiada:
 - minimum roczne zawodowe doświadczenie;
 - aktualną książeczkę sanitarno-epidemiologiczną;
 - co najmniej dwuletnie doświadczenie w zakresie obsługi kelnerskiej o profilu cateringowym.
- 5) Wpis do Rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej, właściwego ze względu na siedzibę zakładu lub miejsce prowadzenia

działalności potwierdzający możliwość świadczenia usług w danym zakresie (kopia poświadczona za zgodność z oryginałem przez wykonawcę/ osobę upoważnioną, podpisana podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowalnym podpisem elektronicznym)

8. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17.02.2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu o którym mowa w art.125 ust.1 PZP lub w ofercie dane umożliwiające dostęp do tych środków, a także wówczas gdy podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
9. W zakresie nieuregulowanym PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu, zastosowanie mają przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy (Dz. U.z 2020 r. poz. 2415; zwanym dalej "r.p.ś.d.") oraz przepisy rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452 zwanym dalej "r.d.e.").
10. Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
 - 1) zaświadczenia lub odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w pkt.7 ppkt 3 – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

- a) nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

11. Dokument, o którym mowa w ppkt a) powyżej, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed złożeniem.

Rozdział 10. Informacje o środkach komunikacji elektronicznej przy użyciu których zamawiający będzie komunikował się z wykonawcami, oraz informacji o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej.

I. Informacje ogólne:

1. 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>.
2. Korzystanie z Platformy e-Zamówienia jest bezpłatne.
3. Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z wykonawcami:
Barbara Kotras tel. 41 349 72 78; mail : bkotras@ujk.edu.pl
4. Postępowanie można wyszukać również ze strony głównej Platformy e-Zamówienia (przycisk „Przeglądaj postępowania/konkursy”).
5. 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”.
6. Przeglądanie i pobieranie publicznej treści dokumentacji postępowania nie wymaga posiadania konta na Platformie e-Zamówienia ani logowania.
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych lub dokumentów elektronicznych będących kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej (cyfrowe odwzorowania) musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych.

8. Dokumenty elektroniczne, o których mowa w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, sporządza się w postaci elektronicznej, w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, z uwzględnieniem rodzaju przekazywanych danych i przekazuje się jako załączniki. Wykaz dokumentów które należy dołączyć do oferty został wskazany w Rozdziale 9 SWZ.

W przypadku formatów, o których mowa w art. 66 ust. 1 ustawy Pzp, ww. regulacje nie będą miały bezpośredniego zastosowania.

9. Informacje, oświadczenia lub dokumenty, inne niż wymienione w § 2 ust. 1 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych, przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej:

- a. w formatach danych określonych w przepisach rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności (i przekazuje się jako załącznik), lub
- b. jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (np. w treści wiadomości e-mail lub w treści „Formularza do komunikacji”).

10. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1233) 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”.

11. Komunikacja w postępowaniu, z wyłączeniem składania ofert, 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”).

W przypadku załączników, które są zgodnie z ustawą Pzp lub rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów w sprawie wymagań dla dokumentów elektronicznych opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, 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).

12. 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.

13. Wszystkie wysłane i odebrane w postępowaniu przez wykonawcę wiadomości widoczne są po zalogowaniu w podglądzie postępowania w zakładce „Komunikacja”.

14. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem „Formularzy do komunikacji” wynosi 150 MB (wielkość ta dotyczy plików przesyłanych jako załączniki do jednego formularza).

15. Minimalne wymagania techniczne dotyczące sprzętu używanego w celu korzystania z usług Platformy e-Zamówienia oraz informacje dotyczące specyfikacji połączenia określa *Regulamin Platformy e-Zamówienia*.

16. 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”.

17. Zamawiający dopuszcza komunikację za pomocą poczty elektronicznej na adres e-mail: bkotras@ujk.edu.pl (nie dotyczy składania ofert).

II. Przygotowanie i złożenie oferty:

1. Wykonawca przygotowuje ofertę przy pomocy interaktywnego „**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, zgodnie z pkt 7.

Uwaga! Nie należy zmieniać nazwy pliku nadanej przez Platformę e-Zamówienia. Zapisany „Formularz ofertowy” należy zawsze otwierać w programie Adobe Acrobat Reader DC.

4. 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.

5. Wykonawca dodaje wybrany z dysku i uprzednio podpisany „Formularz oferty” w pierwszym polu („Wypełniony formularz oferty”). W kolejnym polu („Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”) wykonawca dodaje pozostałe pliki stanowiące ofertę lub składane wraz z ofertą.

6. Jeżeli wraz z ofertą składane są dokumenty zawierające tajemnicę przedsiębiorstwa 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”. Zarówno załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa jak i uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy dodać w polu „Załączniki i inne dokumenty przedstawione w ofercie przez Wykonawcę”.

7. **Formularz ofertowy** podpisuje się podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym, 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 podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym, 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 podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym, jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

8. 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”.

9. Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.

10. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.

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

III. Pozostałe informacje

1. Wykonawca po upływie terminu na składanie ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty,

2. Osobą uprawnioną przez Zamawiającego do komunikowania się z Wykonawcami jest Barbara Kotras email: bkotras@ujk.edu.pl

3. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawcy powinni posługiwać się numerem postępowania ADP.2301. 74. 2025

4. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie

treści SWZ wpłynął do zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert. Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa poprzednim zdaniu, przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie wskazanym w pierwszym zdaniu, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.

5. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ

6. Zamawiający nie przewiduje i nie dopuszcza innego sposobu komunikowania się zamawiającego z wykonawcami niż przy użyciu środków komunikacji elektronicznej.

Rozdział 11. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą od dnia upływu terminu składania ofert, przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert, przez okres **30 dni**, tj. **do dnia: 7.08.2025 r.**
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt 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.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.
4. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

Rozdział 12. Opis sposobu przygotowania oferty

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

3. Zamawiający udostępnił dla Wykonawców **interaktywny formularz ofertowy** Platformy e-Zamówienia, wyłącznie w celu ułatwienia złożenia oferty. Złożenie interaktywnego formularza nie jest wymagane i zamawiający nie będzie analizował treści tego formularza.
4. Wykonawca składa wiążącą ofertę przez przekazanie **wypełnionego i podpisanego Formularza Ofertowego, stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ, przygotowanego przez Zamawiającego** i zamieszczonego na stronie internetowej postępowania. **Ofertę** podpisuje się podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
5. **Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:**
 - 1) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu; oraz oświadczenie dotyczące wykluczenia na podstawie art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13.04.2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2022r. poz. 835);
 - 2) zobowiązanie innego podmiotu oraz oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia; (jeżeli dotyczy);
 - 3) dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty; odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);
 - 4) Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia zobowiązani są do złożenia oświadczenia o podziale obowiązków pomiędzy konsorcjantami w postaci oryginału dokumentu w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez osoby upoważnione do reprezentowania wykonawców, określone w pełnomocnictwie lub zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumencie rejestrowym właściwym dla formy organizacyjnej lub w innym dokumencie (jeżeli dotyczy);
 - 5) Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich

przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należycie lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy. (ze względu na ustalenie kryterium 2)

„Doświadczenie...” wykaz należy złożyć wraz z ofertą. Wykaz usług będzie podlegał uzupełnieniu/wyjaśnieniu wyłącznie w zakresie dotyczącym potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu)

Okres, o którym wyżej mowa liczy się wstecz od dnia, w którym upływa termin składania ofert.

Jeżeli Wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi Wykonawcami, wykaz, o którym mowa powyżej dotyczy usług, w których wykonaniu Wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.

6. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy zamieszczonych w załącznikach do SWZ, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami i podpisane podpisem zaufanym lub podpisem osobistym lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym,
7. W przypadku gdy oferta nie została podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentacji Wykonawcy określoną w odpowiednim rejestrze lub innym dokumencie właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy, do oferty należy dołączyć dokument pełnomocnictwa, złożony w postaci elektronicznej, opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub elektronicznej kopii, poświadczonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym przez notariusza.
8. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności z przygotowaniem i złożeniem ofert ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

9. Dokumenty lub oświadczenia, o których mowa w rozporządzeniu w sprawie dokumentów, sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Rozdział 13. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium

Rozdział 14. Sposób oraz termin składania ofert

1. Ofertę należy złożyć do dnia: **9.07.2025 r. do godziny 10:00.**
2. Wykonawca może przed upływem terminu składania ofert wycofać ofertę. Wykonawca wycofuje ofertę w zakładce „Oferty/wnioski” używając przycisku „Wycofaj ofertę”.
WAŻNE! Do wycofania oferty niezbędne jest posiadanie przez użytkownika Wykonawcy uprawnienia „wycofywanie ofert/wniosków/prac konkursowych”.
3. Maksymalny łączny rozmiar plików stanowiących ofertę lub składanych wraz z ofertą to 250 MB.
4. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
5. Zamawiający nie wymaga i nie dopuszcza możliwości złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.

Rozdział 15. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: **9.07.2025 r. o godzinie 10:30** na Platformie e-Zamówienia.
2. W przypadku awarii systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia jawnej sesji otwarcia ofert z udziałem Wykonawców, jak też transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line.

4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
 - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

Rozdział 16. Sposób obliczenia ceny

1. Wykonawca podaje cenę ofertową na Formularzu Ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ.
2. Cena ofertowa musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz postanowieniami umowy określonymi w niniejszej SWZ. Skutki finansowe błędnego obliczenia ceny oferty, wynikające z nieuwzględnienia wszystkich okoliczności, które mogą wpływać na cenę, obciążają Wykonawcę.
3. Cenę oferty należy podać łącznie z należnym podatkiem VAT. Prawidłowe ustalenie podatku VAT należy do obowiązków Wykonawcy, zgodnie z przepisami ustawy o podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowym.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
5. Jeżeli w postępowaniu złożona będzie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. W takim przypadku Wykonawca, składając ofertę, jest zobligowany poinformować Zamawiającego, że wybór jego 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 17. Opis kryteriów oceny ofert

Zamawiający za najkorzystniejszą uzna ofertę niepodlegającą odrzuceniu, która uzyska największą liczbę punktów obliczoną w oparciu o podane kryteria oceny ofert.

1. Zamawiający dokona oceny ofert według następujących kryteriów i ich wag:

Lp.	Kryterium	Waga kryterium	Maksymalna ilość punktów jakie może otrzymać oferta za dane kryterium
1	Cena brutto	60%	60
2	Doświadczenie – ilość usług cateringowych (wykazane w załączniku nr 7) zrealizowanych przez wykonawcę w okresie ostatnich 3 lat (licząc od daty złożenia oferty)	5%	5
3	Skrócenie terminu zgłoszenia imprezy	5%	5
4	Jakość i estetyka	30%	30

2. W trakcie oceny ofert kolejno ocenianym ofertom, zostaną przyznane punkty wg poniższego wzoru:

1) Sposób oceny ofert dla kryterium nr 1 - cena brutto (1):

- $\text{najniższa oferowana cena brutto} / \text{cena brutto badanej oferty} \times 60 = \dots \text{ pkt.}$

- 2) sposób oceny dla kryterium nr 2 – Doświadczenie ...” dokonany zostanie w oparciu o złożony wraz z ofertą Wykaz usług.

Za każdą wykonaną usługę, ponad wymagane minimum (co najmniej dwie usługi polegające na świadczeniu pełnej usługi cateringowej (każda na podstawie odrębnej umowy/umów w okresie nie krótszym niż 12 miesięcy o wartości nie mniejszej niż 100.000 zł brutto) w ramach organizowanych przez odbiorców usług wydarzeń lub spotkań, z wyłączeniem usług cateringu polegającego na organizowaniu wyżywienia całodziennego, stałego i powtarzającego się – Rozdział 8 punkt 2 ppkt 4 A) – wykonawca otrzyma 1 punkt. Maksymalną liczbę punktów (5) otrzyma oferta Wykonawcy który wykaże 5 i więcej usług cateringowych o których mowa wyżej. Wykonawca na potrzeby przyznania punktów w ramach ww. kryterium przedstawia usługi cateringowe określone w Rozdziale 8 punkt 2 ppkt 4) A dotatkowe (tj. poza usługami wykazanymi w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu), wskazane w załączniku nr 7. Do każdej z wykazanych usług należy przedstawić dokument potwierdzający ich należyte wykonanie lub wykonywanie.

- 3) Sposób oceny dla kryterium nr 3 – skrócenie terminu zgłoszenia imprezy :

Za zaproponowanie terminu zgłoszenia imprezy na:

- a) 7 dni przed jej rozpoczęciem - 0 punktów;
- b) 6 dni przed jej rozpoczęciem – 1 punkt;
- c) 5 dni przed jej rozpoczęciem – 2 punkty;
- d) 4 dni przed jej rozpoczęciem – 3 punkty;
- e) 3 dni przed jej rozpoczęciem – 4 punkty;
- f) 2 dni (i krócej) przed jej rozpoczęciem – 5 punktów.

- 4) Sposób oceny dla kryterium 4 jakoś i estetyka :

W tym kryterium można maksymalnie otrzymać 30 punktów.(Sposób oceny opisany w punkcie 14 poniżej)

Ocena złożonych ofert w zakresie kryterium „Jakość i estetyka” zostanie dokonana na podstawie złożonych wraz z ofertą próbek posiłków (każdy wymieniony niżej zestaw ma być przygotowany dla 1 osoby). Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania:

Zestaw kawowy !:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – 1 dzbanek;

Mini galanteria cukiernicza:

- mini eklerki 100g
- mini pączki 100g
- mini rogaliki 100g
- mini ptysie 100g
- opcja bezglutenowa :
- mini eklerki 100g
- mini pączki 100g
- mini rogaliki 100g
- mini ptysie 100g

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki).

- Owoce świeże sezonowe: 100 g

Zestaw śniadaniowy I:

- Kanapki konferencyjne, każda 50 g:

Z pieczywa ciemnego :

- Z pastą mięsną
- Z pastą łososiową
- Z serem
- Z szynką

Z pieczywa jasnego:

- Z pastą mięsną
- Z pastą łososiową
- Z serem
- Z szynką

Kanapki mają być dekorowane kawałkami sałaty ogórka/pomidora /papryki)

- Mini tortille 50 g, zawijane w wersji mięsnej, 1 sztuka

- Mini tortille 50g, zawijane w wersji wegetariańskiej, 1 sztuka
- Mini tortille zawijane w wersji wegańskiej (np. pasty warzywne), 1 sztuka
- sałatka jarzynowa tradycyjna 100 g
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 100 g

Galanteria cukiernicza, po 100g

- mini rogaliki
- mini pączki
- mini eklerki

opcja bezglutenowa, po 100 g

- mini rogaliki
- mini pączki
- mini eklerki
- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – 200 ml
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml
- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki).

Zestaw obiadowy I

- Zupa: pieczarkowa z makaronem – 250 ml
- żurek staropolski – 250 ml
- pomidorowa – 250 ml
- ogórkowa – 250 ml
- jarzynowa – 250 ml
- zupa-krem z borowików z groszkiem ptysiowym 250 ml
- zupa-krem z dyni z migdałami 250 ml

II danie :

- porcja mięsa w formie sznycla w sosie 150g

- porcja mięsa w formie zawijanej roladki 150g
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego z mięsa wieprzowego 150g
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego z mięsa drobiowego 150g
- nuggetsy z kurczaka 150 g
- placki ziemniaczane z gulaszem (po węgiersku) 150g
- lasagne z mięsem 150g
- porcja ryby miruna w panierce 150 g
- grillowany filet z morszczuka 150g
- sola w cieście 150g
- paluszki rybne 150g

danie wegetariańskie :

- naleśniki ze szpinakiem 150 g
- pierogi ruskie z cebulką i śmietaną 150g
- danie wegańskie – 250 g

Dodatki :

- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g
- ziemniaki z wody 200g
- frytki 200g
- kasza 200g
- ryż tradycyjny 200g

Surówki:

- mix sałat z sosem winegret 150g
- surówka z marchewki i jabłka 150g
- Colesław 150g

warzywa podawane na ciepło:

- fasolka szparagowa 150g
- kapusta zasmażana 150g
- buraczki zasmażane 150g

Napoje:

- soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach po 200 ml każdego rodzaju;
- woda w butelkach PET niegazowana 500ml

- woda w butelkach PET niegazowana – 500 ml

Zestaw konferencyjny I:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki 100g
- mini pączki 100g
- mini rogaliki 100g
- mini ptysie 100g

opcja bezglutenowa :

- Mini eklerki 100g
- mini pączki 100g
- mini rogaliki 100g
- mini ptysie 100g

ciasta w małych kawałkach:

- sernik 100g
- jabłecznik 100g
- ciasto bezglutenowe – 100g

Desery :

- Mini deser piernikowy z malinami 40g
- mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami 40g
- mini deser serniczek z mango 40g
- mini pana cotta z musem truskawkowym 40g
- mini deser jabłkowy z mascarpone i cynamonem 40g
- deser wegański 40g
- Owoce świeże filetowane 100 g

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – 200 ml
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – 200 ml
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – 200ml
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml

- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml
 - Soki owocowe (min. dwa rodzaje) podawane w dzbankach – 200 ml każdego;
 - Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy- po 1 opakowaniu, min. 100ml, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach (2 saszetki), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów – po 1 saszetce).
3. Wykonawcom zostanie udostępniona sala do przygotowania i przedstawienia próbek posiłków. Sala zostanie udostępniona Wykonawcom co najmniej na 1,5 godziny przez upływem terminu składania ofert.
 4. Wykonawca zobowiązany jest przygotować próbkę posiłku do upływu terminu składania ofert. Każdy z Wykonawców będzie miał do swojej dyspozycji stół, na którym będzie mógł przedstawić próbki posiłków (stół bez nakrycia i dekoracji). Wykonawca przedstawi próbki na zastawie własnej. Zastawa użyta do prezentacji próbek posiłków nie może sugerować nazwy Wykonawcy. Wszystkie posiłki prezentowane jako próbki znajdują się w „ofercie stałej” Wykonawcy, z której Zamawiający będzie mógł korzystać podczas trwania zamówienia.
 5. Wykonawca umieści na stole wraz z próbkami posiłków - opisy posiłków (nazwa posiłku, wykorzystane składniki). Opisy nie mogą sugerować nazwy Wykonawcy.
 6. Dodatkowo, w zamkniętej kopercie bez oznaczenia nazwą wykonawcy, którą Wykonawca pozostawi na stole –Wykonawca przedstawi ten sam wykaz posiłków wraz z opisem.
 7. Próbki posiłków zostaną przez Zamawiającego sfotografowane w celach dokumentacyjnych.
 8. Wykonawcom przed wejściem na salę zostaną wręczone koperty z numerami, które będą oznaczały numery próbek. Każdy z Wykonawców włoży do koperty kartkę/ wizytówkę ze swoją nazwą i adresem (w celu późniejszej identyfikacji), następnie ją zaklei i pozostawi na stole ze swoją próbką posiłków. Numerem próbki Wykonawca oznaczy też kopertę z wykazem i opisem posiłków, o której mowa w pkt. 6.
 9. Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane osobom oceniającym próbki posiłków w momencie dokonywania oceny próbek posiłków.
 10. Osoby, o których mowa w pkt 9, dokonają oceny próbek posiłków najpóźniej w ciągu

2 godzin po upływie terminu wyznaczonego na składanie ofert. Koperty zawierające nazwy Wykonawców zostaną otwarte po dokonaniu oceny wszystkich próbek.

11. Wykonawcy będą mogli odebrać zastawę, ewentualnie inne przedmioty wykorzystane do przedstawienia próbek, po zakończeniu pracy osób oceniających próbki.

12. Z uwagi na fakt, że próbki składane do postępowania podlegają ocenie w ramach kryterium oceny ofert: „Jakość i estetyka”, nie ma możliwości uzupełnienia próbek.

13. Niezłożenie próbki przez Wykonawcę lub złożenie jej w części (niekompletnej) spowoduje odrzucenie oferty przez Zamawiającego.

14. Zasady oceny „Jakość i estetyka”. W tym kryterium można maksymalnie otrzymać 30 punktów, w tym:

1) za pomysłowość, estetykę przygotowania posiłku oraz sposób jego podania -

maksymalnie 20 pkt; oceniający przyzna maksymalną liczbę punktów, gdy zestaw dań będzie pomysłowo, nowatorsko i fantazyjnie przygotowany i podany, działając na zmysł wzroku; 10 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób więcej niż standardowy (więcej niż średnio pomysłowy), a fantazyjność będzie przynajmniej w minimalnym stopniu uwzględniona; 5 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób średnio pomysłowy, a fantazyjność będzie ulotna - będzie uwzględniona w stopniu większym niż żaden, a mniejszym niż minimalny; 5 pkt oceniający przyzna jeżeli dania będą serwowane w naczyniach ekologicznych, wielokrotnego użytku, szklanych, porcelanowych, bez plastikowych naczyń; 0 pkt oceniający przyzna, gdy zaproponowany zestaw dań będzie przygotowany i podany w sposób standardowy i szampański;

2) za jakość, smak i aromat - **maksymalnie 10 pkt**; oceniający przyzna maksymalną liczbę punktów gdy zestaw dań wchodzący w ramach próbki posiłków, będzie bardzo dobrze wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego; 6 pkt oceniający przyzna, gdy proponowany zestaw dań będzie dobrze wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego; 4 pkt oceniający przyzna, gdy proponowany zestaw dań będzie dostatecznie wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego; 0 pkt oceniający przyzna, gdy proponowany zestaw dań będzie miernie wpływał na zmysły smaku i powonienia degustującego.

15. Punktacja przyznawana ofertom w poszczególnych kryteriach będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę.
16. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w ustawie Prawo zamówień publicznych i Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zostanie oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane kryteria oceny ofert.
17. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny, Zamawiający wezwie tych wykonawców do złożenia kolejnej oferty cenowej.
18. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.

Rozdział 18. Informacje o formalnościach jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Wykonawcą, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą, w terminach określonych w art. 264 PZP.
2. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
3. Wykonawca przed podpisaniem umowy winien przedłożyć:
 - 1) umowę regulującą współpracę, w przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - 2) umowę spółki cywilnej (jeśli dotyczy i w przypadku, gdy Wykonawca nie dołączył tego dokumentu do oferty),
4. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie.

Rozdział 19. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Rozdział 20. Informacje dotyczące treści umowy

1. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze Umowy, stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ.
2. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zmiana postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, są możliwe, gdy zachodzi co najmniej jedna z okoliczności wymienionych w art. 455 PZP.
4. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w szczególności w poniższych przypadkach:
 - 1) zmiany danych firmy Wykonawcy (np. adresu, nazwy, nr rachunku bankowego, itd.) w przypadku m.in. przejęć, przekształceń, zmiany siedziby w formie aneksu do umowy,
 - 2) zmiany obowiązujących przepisów, jeżeli konieczne będzie dostosowanie treści umowy do aktualnego stanu prawnego,
 - 3) zaistnienia okoliczności (technicznych, gospodarczych itp.), których nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy,
 - 4) wystąpienia zdarzeń siły wyższej jako zdarzenia zewnętrznego, niemożliwego do przewidzenia i niemożliwego do zapobieżenia.
 - 5) zmiany poszczególnych elementów zlecenia jednostkowego. W takim przypadku, wykonawca będzie powiadomiony w terminie 2 dni przed terminem świadczenia usługi. Taka zmiana nie wymaga Aneksu do umowy i musi być uzgodniona z wykonawcą. Taka zmiana nie może powodować zwiększenia ceny zestawu podanej w ofercie wykonawcy.
5. W przypadku wystąpienia sytuacji skutkujących koniecznością zmiany umowy z przyczyn, o których mowa wyżej, Wykonawca zobowiązany jest do niezwłocznego poinformowania, o tym fakcie Zamawiającego i wystąpienia z wnioskiem o dokonanie wskazanej zmiany.

Rozdział 21. Pouczenie o środkach ochrony prawnej

1. Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia lub nagrody w konkursie oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy PZP.
2. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub ogłoszenia o konkursie oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 PZP oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
3. Odwołanie przysługuje na:
 - 1) niezgodną z przepisami ustawy 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 ustawy;
4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby. Odwołujący przekazuje kopię odwołania zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu.
5. Odwołanie wobec treści ogłoszenia lub treści SWZ wnosi się w terminie 5 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
6. Odwołanie wnosi się w terminie:
 - 1) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - 2) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w pkt 1).
7. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w pkt 5 i 6 wnosi się w terminie 5 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia

8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17.11.1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 ustawy PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23.11.2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.

Rozdział 22. Klauzula informacyjna RODO

1. Zgodnie z art. 13 ust 1 i 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych, Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), zwane dalej „RODO” w związku z art. 19 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz.Urz. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwana dalej „p.z.p.” niniejszym informujemy, iż:
 - 1) administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, ul. Żeromskiego 5, 25-369 Kielce.
 - 2) podstawą prawną do przetwarzania Państwa danych osobowych jest: art. 6 ust.1 lit. c RODO (przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze)
 - 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego.

- 4) podanie przez Państwa danych osobowych stanowi wymóg ustawowy określony w przepisach ustawy p.z.p., który wiąże się z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Skutkiem niepodania danych osobowych będzie brak możliwości udzielenia zamówienia publicznego.
- 5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy p.z.p. przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia.
- 6) odbiorcami danych mogą być podmioty upoważnione na mocy przepisów prawa oraz podmioty przetwarzające dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania na podstawie zawartej umowy powierzenia danych.
- 7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) posiada Pani/Pan:
 - a) na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących (jeżeli wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku zamawiający wymaga, od osoby której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania: daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego);
 - b) na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych¹;
 - c) na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
- 9) nie przysługuje Pani/Panu:

¹ skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą p.z.p. oraz nie może naruszać integralności protokołu a także jego załączników.

² prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

- a) w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
 - b) prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
 - c) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust.1 lit. c RODO
- 10) posiada Pan/Pani prawo wniesienia skargi do właściwego organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzasadnione jest, że Pana / Pani dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z przepisami RODO.
- 11) w przypadku pytań dotyczących przetwarzania danych osobowych może Pan/Pani skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych UJK pisząc na adres e-mail: iod@ujk.edu.pl.

Integralną część niniejszej SWZ stanowią:

Załącznik nr 1 – Opis Przedmiotu Zamówienia (OPZ)

Załącznik nr 2 - Formularz ofertowy (wzór)

Załącznik nr 3 - Wzór umowy

Załącznik nr 4 - Wzór Oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu

Załącznik nr 5 - Oświadczenie dotyczące grupy kapitałowej

Załącznik nr 6 – Wzór oświadczenia dotyczącego przesłanek wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu – podmiot udostępniający zasoby

Załącznik nr 7 – wykaz usług (wzór)

Komisja akceptuje treść specyfikacji:

- | | |
|-------------------|-------|
| 1. Dariusz Lenard | |
| 2. Anna Kacprzak | |
| 3. Iwona Kiła | |
| 4. Barbara Kotras | |

Załącznik nr 1

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiot zamówienia:

Sukcesywne świadczenie usług cateringowych na rzecz Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach

- I. Przedmiotem zamówienia są usługi cateringowe na rzecz Uniwersytetu Jana Kochanowskiego w Kielcach, które świadczone będą w pomieszczeniach wskazanych przez upoważnionego przedstawiciela Zamawiającego.

Do składania zamówień upoważnieni będą wskazani w umowie przedstawiciele Uniwersytetu lub osoby przez nich wskazane.

Część zamówień realizowana będzie w ramach projektów współfinansowanych z funduszy unijnych, w tym m.in. ze środków Unii Europejskiej.

Informacja o rodzaju Programu Operacyjnego podawana będzie w konkretnym zamówieniu realizacyjnym i powinna się znaleźć na fakturze.

Dokładne terminy i godziny spotkań, liczbę i rodzaj zamawianych usług oraz liczbę osób uczestniczących w spotkaniu, miejsce spotkania z określeniem jednostki organizacyjnej zamawiającego, szczegółowe obowiązki i zakres świadczenia będą każdorazowo wskazane nie później niż 7 dni roboczych przed planowaną imprezą, jednak nie później niż 2 dni przed planowaną imprezą.

Wykonawca zobowiązuje się do przygotowywania posiłków z produktów, które będą wysokiej jakości handlowej i zdrowotnej, zgodne z obowiązującymi wymogami prawa żywnościowego, GMP oraz systemu HACCP.

Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych, estetycznego podawania tych posiłków, przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych, za transport przedmiotu zamówienia oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie

z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448).

Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

II. Zakres świadczonych usług

W ramach usług cateringowych Wykonawca świadczyć będzie usługi cateringowe obejmujące przygotowanie i dostarczenie posiłków, wraz z obsługą organizacyjną, koordynatorem nadzorującym sposób świadczenia usługi, serwisem kelnerskim (jeżeli taki będzie wymagany) oraz zapewnieniem zastawy i wyposażenia niezbędnego do realizacji zamówienia, szczegółowo wskazanych w zamówieniu realizacyjnym.

W ramach usługi cateringowej Wykonawca zobowiązany jest do:

- 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu realizacyjnym, do miejsca i sali, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
 - a) dostarczenia produktów nie później niż na 30 min. przed rozpoczęciem spotkania,
 - b) wypakowania, rozłożenia i ustawienia przywiezionych stołów i produktów na paterach (przekąski, kanapki, owoce, ciasta), przygotowania kawy i herbaty oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), przygotowania wody mineralnej i soków,
 - c) ustawienia i uruchomienia podgrzewaczy w wernikach (jeżeli dotyczy),
 - d) dostarczenia estetycznych pojemników na resztki i śmieci
 - e) obsługi organizacyjnej, polegającej na systematycznym uzupełnianiu brakujących napojów i posiłków oraz wymianie brudnej zastawy,
 - f) obsługi kelnerskiej, w tym: nakładanie i podawanie gościom spotkania przygotowanych porcji menu, systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie resztek, wymiana brudnej zastawy na czystą (jeżeli dotyczy),
 - g) 60 minut po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowania miejsca spotkania, tj. zebrania zastawy oraz sztućców, usunięcia

- obrusów i dekoracji, zabrania resztek i śmieci w dostarczanych pojemnikach na śmieci;
- 2) Zapewnienia czystego i estetycznego wyposażenia niezbędnego do organizacji spotkania, w tym: warniki, podgrzewacze do dań ciepłych, patery, serwetniki, zastawa porcelanowa i szklana (w przypadku imprez odbywających się w plenerze dopuszcza się naczynia i sztucze biodegradowalne), sztucze ze stali, dekoracje (obrusy, serwetki, świece, dekoracje kwiatowe), a także w przypadku ekspresów do kawy dostosowania ich liczby do liczby osób uczestniczących w spotkaniu;
 - 3) Przygotowania i dowiezienia stołów w sposób uzgodniony z Organizatorem spotkania w tym: ustawienia stołów, stolików koktajlowych (jeśli są wymagane), nakrycia ich obrusami, ustawienia zastawy stołowej, ustawienia dekoracji florystycznych z kwiatów świeżych, rozłożenia serwetek, świec i innych dekoracji;
 - 4) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych jak również uwzględnienie diet zdrowotnych i religijnych;
 - 5) Zapewnienia świeżych posiłków, które będą się charakteryzować wysoką jakością, w tym zapewnienia, aby ciepłe i gorące posiłki/napoje itp. podawane były w odpowiednio wysokiej temperaturze, a sałatki/zimne przekąski/zimne napoje odpowiednio chłodne; zapewnienia kawy świeżo parzonej zarówno w ekspresach jak i warnikach/termosach; nie dopuszcza się kawy rozpuszczalnej, chyba, że Organizator spotkania zdecyduje inaczej;
 - 6) Udostępnienia przy każdym spotkaniu wykazu składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów, na życzenie Organizatora również w języku angielskim. Informacja o alergenach powinna być wskazana w wykazie składników danego posiłku oraz być odpowiednio wyróżniona spośród innych składników, np. poprzez pogrubienie lub podkreślenie;
 - 7) Zapewnienia obsługi kelnerskiej w ilości zapewniającej odpowiednią i sprawną obsługę spotkania zależnie od jego rodzaju i zaleceń Organizatora;

- 8) Przestrzegania wysokich standardów estetycznych i jakościowych obsługi kelnerskiej, w tym: odpowiedni ubiór i prezentacja (estetyczne, jednolite i czyste stroje kelnerskie) oraz odpowiednie zachowanie (wysoka kultura osobista) i sprawność pracowników, tak aby w żadnym momencie spotkania nie tworzyły się kolejki i zatory, a estetyka stołów i bufetów była zawsze na wysokim poziomie.
- 9) Przedstawiciel Wykonawcy (Koordynator) w porozumieniu z przedstawicielem Zamawiającego będzie zobowiązany do obejrzenia miejsca uroczystości w celu ustalenia rozmieszczenia stołów i stolików koktajlowych i ustalenia innych spraw organizacyjnych związanych z realizacją przedmiotu umowy. Koordynator będzie zobowiązany do nadzoru świadczonej usługi.
- 10) Wykonawca zobowiązany będzie do przygotowania pomieszczeń tj. wyniesienia krzeseł, ławek z pomieszczeń, gdzie będą świadczone usługi i przeniesienia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, a po zakończonym spotkaniu do wniesienia ich z powrotem do pomieszczenia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego (jeżeli dotyczy);
- 11) Wykonawca zobowiązany będzie, po zakończeniu każdego spotkania, do dostarczenia do Zamawiającego w terminie do 5 dni od zakończenia spotkania szczegółowego wykazu usług - ilości i wartości wszystkich zrealizowanych usług na rzecz Zamawiającego w ramach danego spotkania wraz ze wskazaniem jednostki/wydziału, na rzecz której realizował usługę.

III. Sposób realizacji usługi cateringowej:

1. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się na podstawie przesłanego zamówienia realizacyjnego.
2. W zamówieniu realizacyjnym Organizator określi jednostkę organizacyjną zamawiającego, adres, datę, godziny i miejsce spotkania, przewidywaną liczbę osób (minimalną i maksymalną) liczbę i rodzaj zamawianych usług, menu skomponowane z zestawu /zestawów /menu uzupełniającego - Opis szczegółowy oraz szczegółowe obowiązki.
3. Minimalna liczba uczestników w ramach jednego spotkania to 10 osób.

IV. Sposób rozliczenia usługi cateringowej:

1. Wykonawca po każdym wykonaniu usługi cateringowej wystawi zamawiającemu fakturę VAT i prześle ją na adres wskazany w zamówieniu realizacyjnym.
2. Do faktury Wykonawca dołączy rozliczenie szczegółowe, tj. wykaz wydanego menu /zgodnego z zamówieniem realizacyjnym/ z podaniem ilości i cen jednostkowych zgodnych z ofertą.
3. Należność płatna będzie przelewem na konto Wykonawcy wskazane na fakturze w terminie 30 dni od daty prawidłowo wystawionej faktury VAT.

V. SZCZEGÓŁOWY OPIS USŁUG I MENU

Opis zawiera wymagane menu na poszczególne rodzaje usług, jednakże w przypadku spotkań niestandardowych, menu (np. uwzględniające diety z przyczyn zdrowotnych lub religijnych) i usługi (np. większa ilość obsługi lub większa ilość niezbędnego sprzętu i wyposażenia oraz czas trwania spotkania) mogą nieco odbiegać od wskazanego standardowego. Przy tych spotkaniach menu i usługi będą uzgadniane indywidualnie z upoważnionym przedstawicielem zamawiającego, w ramach określonej ceny usługi wskazanej przez Wykonawcę w ofercie.

Usługa cateringowa 1.

Przedmiotem usługi jest dostawa zamawianego menu z obsługą organizacyjną oraz kelnerską tam gdzie będzie ona wskazana w zamówieniu realizacyjnym.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, zorganizowany w przerwie konferencji lub szkolenia, w trakcie której serwowane będą gorące napoje (kawa i herbata) oraz galanteria cukiernicza lub zestawy śniadaniowe.

W koszt usługi wliczone jest przygotowanie menu zgodnie z zamówieniem realizacyjnym Organizatora, jego dostarczenie (minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania) na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe, filiżanki, literatki/, rozłożenie produktów na ozdobne patery/, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe, rozstawienie pojemników na śmieci; obsługa organizacyjna, a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek (śmieci).

W skład menu wchodzi :

Zestaw kawowy I:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń;

Mini galanteria cukiernicza po 100g/os.:

- mini eklerki*
- mini pączki*
- mini rogaliki*
- mini ptysie,*

opcja bezglutenowa:

- mini eklerki*
- mini pączki*
- mini rogaliki*
- mini ptysie *

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).
- Owoce świeże sezonowe: 100 g /os.

Zestaw kawowy II:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.
- Woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os.

Mini galanteria cukiernicza po 100 g/os.:

- mini eklerki*
- mini pączki*

- mini rogaliki*
- mini ptysie*

opcja bezglutenowa :

mini eklerki*

- mini pączki*
- mini rogaliki*
- mini ptysie*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

- Owoce świeże sezonowe: 100 g/os.

Zestaw kawowy III:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach 200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń;

Mini galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini babeczki z musem i owocami*
- mini muffinki*
- mini ptysie z kremem*
- mini ptysie z bitą śmietaną*
- mini tartaletki z musem waniliowym i owocami*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

- Owoce świeże sezonowe: 100 g/os.

Zestaw kawowy IV

- Kawa świeżo mielona podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń;
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń;

- Woda w butelkach szklanych gazowana 0,33l/os.
- Woda w butelkach szklanych niegazowana 0,33 l/os.

Mini galanteria cukiernicza; każda sztuka 80 g:

- mini babeczki faszerowane słodkie z serkiem mascarpone i owocami*
- mini babeczki z serniczkiem i musem owocowym*
- mini babeczki z kremem budyniowym i owocami*
- szarlotka z borówkami*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

mini deserki w pojemniczkach fingerfood, każda sztuka 80g:

- brownie z mango*
- sernik z maliną*
- tiramisu*
- mus czekoladowy z owocami)*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Sałatka ze świeżych owoców podawana w pojemniczkach fingerfood; każda sztuka 40g

Mini kanapki dekoracyjne; każda kanapka 50g/szt. :

- mięsne*
- wegetariańskie*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

Usługa cateringowa 2.

Przedmiotem usługi jest dostawa zamawianego menu z przygotowaniem cateringu we wskazanej przez Organizatora sali/miejsca (w tym: nakrycie stołów, dekoracja, rozstawienie pater i sprzętu pomocniczego) wraz z obsługą organizacyjną.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego, którego czas obsługi wyniesie maksymalnie **30 minut**; zorganizowany w przerwie konferencji lub szkolenia, w trakcie której jednorazowo serwowane będą zestawy śniadaniowe, mini galanteria cukiernicza oraz gorące i zimne napoje.

Stół ma być przykryty obrusem i udekorowany zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stole mają być ustawione termosy z kawą i herbatą (wrzątek), mleko (zwykłe i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40g/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach, saszetki różnych herbat ułożone w pojemnikach np. drewnianych, patery z galanterią cukierniczą. Obok ustawione słupki filiżanek i talerzy, szklane literatki, sztucze ze stali oraz serwetki papierowe kilkuwarstwowe dopasowane kolorystycznie do dekoracji stołu lub przygotowane i ustawione pakiety śniadaniowe.

W koszt usługi ma być wliczone przygotowanie menu zgodnie z życzeniem Organizatora, jego dostarczenie (minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe/, rozłożenie produktów na ozdobne patery/ nakrycie obrusów, rozstawienie pojemników na śmieci, itp.; obsługa organizacyjna, a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek (śmieci).

W skład menu wchodzi :

Zestaw śniadaniowy I:

- Kanapki konferencyjne, każda 50 g:

Z pieczywa ciemnego :

- Z pastą mięsną*
- Z pastą łososiową*
- Z serami*
- Z szynką*

Z pieczywa jasnego:

- Z pastą mięsną*
- Z pastą łososiową*
- Z serami*
- Z szynką*

Kanapki mają być dekorowane kawałkami sałaty ogórka/pomidora /papryki)

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Mini tortille 50 g, zawijane w wersji mięsnej*
- Mini tortille 50g, zawijane w wersji wegetariańskiej*

- Mini tortille zawijane w wersji wegańskiej 50 g (minimum 2 rodzaje np. pasty warzywne, po 1 szt.os.)*
- sałatka jarzynowa tradycyjna 100 g/osobę*
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 100 g/osobę*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Galanteria cukiernicza, po 100g/os.:

- mini rogaliki*
- mini pączki*
- mini eklerki*

opcja bezglutenowa, po 100 g/os.

- mini rogaliki*
- mini pączki*
- mini eklerki*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.
- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).

Zestaw śniadaniowy II:

- Kanapki konferencyjne każda 50 g:

z pieczywa ciemnego :

- z pastami mięsnymi*
- z łososiem*
- z serem*
- z szynką*

z pieczywa jasnego :



- z pastami mięsnymi*
- z łososiem*
- z serami*
- z szynką*

z pieczywa bezglutenowego:

- z pastami mięsnymi*
- z łososiem*
- z serami*
- z szynką*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Kanapki muszą być dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje, np. pasta warzywna, po 1 szt./os) – każda sztuka 50g

- Mini tortille każda 50 g, zawijane w wersji mięsnej*
- Mini tortille w wersji wegetariańskiej każda 50g*
- Mini tortille w wersji wegańskiej, każda 50g*

Galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini rogaliki*
- mini pączki*
- mini eklerki*
- mini słodkie przekąski*

opcja bezglutenowa- 100 g/os.

- mini rogaliki*
- mini pączki*
- mini eklerki*
- mini słodkie przekąski*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os.
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)

Usługa cateringowa 3.

Przedmiotem usługi jest dostawa zamawianego menu z przygotowaniem cateringu we wskazanej przez Organizatora sali/miejsca (w tym: nakrycie stołów, dekoracja, rozstawienie pater i sprzętu pomocniczego); wraz z obsługą organizacyjną, kelnerską, ewentualnie stoliki koktajlowe.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, w systemie ciągłym (**dostępność zestawu przez 6-8 godzin**), zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz poczęstunek będą systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

Przywiezione na to spotkanie stół główny i stoły pomocnicze zostaną przygotowane i udekorowane zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stole pomocniczym (ewentualnie stołach pomocniczych – przy dużej licznie uczestników) ustawione będą wazony z kawą i herbatą (wrzątkiem). Obok ustawione będą filiżanki do kawy i herbaty, szklane literatki do zimnych napojów, dzbanuszki z mleczkiem, cukier w saszetkach, woda w butelkach, saszetki różnych herbat w pojemnikach drewnianych, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu.

W koszt usługi wliczone ma być przygotowanie menu zgodnie z zamówieniem realizacyjnym Organizatora, jego dostarczenie (minimum 30 minut przed rozpoczęciem spotkania) na miejsce spotkania; dostarczenie niezbędnej zastawy stołowej /talerzyki deserowe/, rozłożenie produktów na ozdobne patery/ dekoracja stołów, rozstawienie sprzętu, pojemników na śmieci itp.; obsługa organizacyjna, a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek (śmieci).

W skład menu wchodzi :

Zestaw śniadaniowy III:

Kanapki konferencyjne, każda o gramaturze 50g :

z pieczywa ciemnego:

- z pastą mięsną*
- z łososiem*

- z serami*
- szynką*
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)*

Z pieczywa jasnego :

- z pastą mięsną*
- z łososiem*
- z serami*
- szynką*
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)*

Z pieczywa bezglutenowego :

- z pastą mięsną*
- z łososiem*
- z serami*
- szynką*
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną)*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Kanapki mają być dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- mini tortille zawijane w wersji mięsnej 50 g*
- mini tortille zawijane w wersji wegetariańskiej, 50g*
- mini tortille w wersji wegańskiej 50g*
- sałatka jarzynowa tradycyjna - 150 g/os.*
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 150 g/os.*
- sałatka hawajska wersja wegańska – 150 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Mini galanteria cukiernicza:

- mini eklerki 100g/os.*
- mini pączki 100g/os.*
- mini rogaliki 100g/os.*
- mini ptysie) – 100 g/os. *

opcja bezglutenowa : 100g/os.

mini eklerki 100g/os.*

- mini pączki 100g/os.*
- mini rogaliki 100g/os.*
- mini ptysie) – 100 g/os. *

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Kawa podawana z werników - bez ograniczeń
 - Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń
 - Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów)- bez ograniczeń

Zestaw śniadaniowy IV:

Kanapki konferencyjne każda 50 g,

z pieczywa ciemnego :

- z pastą mięsną*
- z łososiem*
- z serami*
- z szynką*
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) każda 50g*

Z pieczywa jasnego:

- z pastą mięsną*
- z łososiem*
- z serami*
- z szynką*
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) każda 50g*

Z pieczywa bezglutenowego:

- z pastą mięsną*
- z łososiem*
- z serami*
- z szynką*
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) każda 50g*

Kanapki mają być dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Mini tortille każda 50 g :

- zawijane w wersji mięsnej*
- zawijane w wersji wegetariańskiej*
- zawijane w wersji wegańskiej*
- Sałatka z kurczakiem - 150 g/os.*
- Pesto 150 g/os.*
- makaronem penne z kielkami 150 g/os.*
- sałatka grecka z serem fetą 150 g/os.*
- mix sałat z papryką, oliwkami i oliwą z oliwek – 150 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Mini galanteria cukiernicza, każdy po 100g :

- mini eklerki*
- mini pączki*
- mini rogaliki*
- mini ptysie*

opcja bezglutenowa :

- mini eklerki*
- mini pączki*
- mini rogaliki*
- mini ptysie*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os
- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.),, saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.

Usługa cateringowa 4.

Przedmiotem usługi jest usługa cateringowa, przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska, ewentualnie stoliki koktajlowe.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, zorganizowany podczas konferencji, którego czas obsługi wyniesie nie więcej niż 60 minut, w trakcie którego jednorazowo serwowany będzie gorący posiłek i napoje zimne i gorące.

Stoły udekorowane zgodnie z zamówieniem realizacyjnym Organizatora. Na stole pomocniczym (ewentualnie stołach pomocniczych – przy dużej liczbie uczestników) ustawione mają być podgrzewacze, obok słupki talerzy obiadowych, bulionówki, szklane literatki, sztucze ze stali oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu, rozstawienie sprzętu, pojemników na śmieci itp., a po zakończeniu spotkania wykonawca zobowiązany będzie do zebranie brudnej zastawy i resztek/śmieci.

Spotkanie obsługiwane ma być przez kelnera/kelnerkę, który systematycznie będzie wydawał posiłki zgodnie z życzeniem gości, wymieniał zastawę, porządkował stoły, uzupełniał artykuły i potrawy. Liczba osób obsługi kelnerskiej ma być dostosowana do liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy muszą być ubrani w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie. Wymagany zadbany i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład menu wchodzi:

Zestaw obiadowy I

Zupa:

- pieczarkowa z makaronem – 250 ml/os.*
- żurek staropolski – 250 ml/os.*
- pomidorowa – 250 ml/os.*
- ogórkowa – 250 ml/os.*
- jarzynowa – 250 ml/os.*
- zupa-krem z borowików z groszkiem ptysiowym 250 ml/os.*
- zupa-krem z dyni z migdałami 250 ml/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

II danie :

porcja mięsa:

- porcja mięsa w formie sznycla w sosie 150g/os.*
- porcja mięsa w formie zawijanej roladki 150g/os.*
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego z mięsa wieprzowego 150g/os.*
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego drobiowego) 150g/os.*
- nuggetsy z kurczaka 150 g/os.*
- placki ziemniaczane z gulaszem (po węgiersku) 150g/os.*
- lasagne z mięsem 150g/os.*
- porcja ryby np.: miruna w panierce 150g/os.*
- grillowany filet z morszczuka 150g/os.*
- sola w cieście 150g/os.*
- paluszki rybne 150g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

danie wegetariańskie:

- naleśniki ze szpinakiem 150g/os.*
- pierogi ruskie z cebulką i śmietaną 150g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- danie wegańskie – 250 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Dodatki :

- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.*
- ziemniaki z wody 200g/os.*
- frytki 200g/os.*
- kasza 200g/os.*
- ryż tradycyjny 200 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Surówki :

- mix sałat z sosem winegret 150g/os.*
- surówka z marchewki i jabłka 150g/os.*
- Colesław 150g/os.*

Warzywa podawane na ciepło:

- fasolka szparagowa 150g/os.*
- kapusta zasmażana 150g/os.*
- buraczki zasmażane 150 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Napoje: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku;

- woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.
- woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os.

Usługa cateringowa 5.

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska, ewentualnie stoliki koktajlowe.

Poczęstunek w formie bufetu szwedzkiego stojącego, w systemie ciągłym (**dostępność zestawu przez 6-8 godzin**), zorganizowany podczas konferencji. Gorące napoje oraz poczęstunek mają być systematycznie dokładane, zastawa wymieniana.

W zakres usługi wchodzi przywiezienie stołu głównego i stołów pomocniczych. Stoły muszą być przygotowane i udekorowane zgodnie z zaleceniami Organizatora. Na stole pomocniczym (ewentualnie stołach pomocniczych – przy dużej liczbie uczestników) ustawione mają być ekspresy ciśnieniowe z kawą i warki z herbatą (wrzątkiem). Obok ustawione mają być filizanki do kawy i herbaty, szklane literatki do zimnych napojów, dzbanuszki z mleczkiem, cukier w saszetkach, woda w butelkach, saszetki różnych herbat w pojemnikach drewnianych, sztucze ze stali, oraz eleganckie serwetki papierowe kilkuwarstwowe dostosowane kolorem do dekoracji stołu. Usługa obejmuje rozstawienie sprzętu, pojemników na śmieci itp., a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy resztek (śmieci). Na stole głównym (udekorowanym zgodnie z zaleceniami Organizatora) ustawione mają być patery z deserami, galanterią cukierniczą oraz owocami, a obok słupki talerzyków deserowych i eleganckich sztuców w koszyczkach.

Spotkanie obsługiwane ma być przez kelnera/kelnerkę, który systematycznie będzie wydawał posiłki zgodnie z życzeniem gości, wymieniał zastawę, porządkował stoły,

uzupełniał artykuły, potrawy. Liczba osób obsługi kelnerskiej dostosowana będzie do liczby uczestników. Wszyscy kelnerzy ubrani będą w **takie same** świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie. Wymagany zadbany i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów.

W skład menu wchodzi :

Zestaw konferencyjny I:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki 100g/os.*
- mini pączki 100g/os.*
- mini rogaliki 100g/os.*
- mini ptysie 100g/os.*

opcja bezglutenowa:

- Mini eklerki 100g/os.*
- mini pączki 100g/os.*
- mini rogaliki 100g/os.*
- mini ptysie 100g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Mix ciasta w małych kawałkach:

- Sernik 100g/os.*
- jabłecznik 100g/os.*
- ciasto bezglutenowe – 100 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Desery:

- Mini deser piernikowy z malinami 50g/os.*
- mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami 50g/os.*
- mini deser serniczek z mango 50g/os.*
- mini pana cotta z musem truskawkowym 50g/os.*
- mini deser jabłkowy z mascarpone i cynamonem 50g/os.*
- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje) po 50g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Owoce świeże filetowane 100 g/os.

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń

Zestaw konferencyjny II:

Bufet typu finger food :

- Tartinki z pieczoną kaczka i musm z borówki 40 g/os.*
- Faszerowane mini pomidorki z musm chrzanowym 40g/os.*
- Kanapeczki ze schabu z musm chrzanowym 40g/os.*
- Koreczki mięsno-warzywne 40g/os.*
- Koreczki warzywno-serowe 40 g/os.*
- Kuleczki z oscypka z żurawiną 40 g/os.*
- Pieczarka faszerowana po Katalońsku z tapenadą z oliwek 40g/os.*
- Pieczarka faszerowana pastą z ciecioriki 40g/os.*
- chorizo 40 g/os.*
- Szaszłyeczki Vege z mini mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i bazylią serwowane ze świeżym pesto 40 g/os.*
- Tartinki na bagietce francuskiej z łososiem i serem kaparowym 40g/os.*

Tortille w różnych smakach:

- Szpinak 40g/os.*
- Kurczak 40g/os.*
- chorizo 40 g/os.*
- Tortille w wersji wegańskiej (minimum 2 rodzaje) po 40g/os.*

- Tortille w wersji bezglutenowej (minimum 2 rodzaje) po 40 g/os.*
- Tartinki w wersji wegańskiej 40g/os.*
- Tartinki w wersji bezglutenowej 40 g/os.*
- **do wyboru przez organizatora imprezy*

Chrupiące przekąski :

- Kąski kurczaka podane z batatem pieczonym i sosem chili-serowym 50 g*
- Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym 50g*
- Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem szpinakowym 50 g*
- Grillowana cukinia z serem białym i sosem balsamico 50 g*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Mięsne drobne przekąski :

- Szaszłycki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej 50 g*
- Szaszłycki z kuleczek mięsnych z dodatkiem grillowanych warzyw 50 g*
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym i zielonym pieprzem 50 g*
- Boczek ze śliwką kalifornijską 50 g*

– **do wyboru przez organizatora imprezy*

Mini deserki słodkie :

- Panna Cotta na sosie z truskawek i czekoladą 50 g*
- Krem czekoladowy z wiśniami i sosem waniliowym 50 g*
- Tiramisu przekładane biszkoptami i tartą czekoladą 50 g*
- Mini deser słodki wersja bezglutenowa 50 g*
- Mini deser słodki wersja wegańska – 50 g*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os.
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.

Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń

Zestaw konferencyjny III (wigilia)

Przekąski bankietowe:

- mintaj w sosie greckim 100 g/os.*
- ciasto francuskie zapiekane z kapustą i pieczarkami 100 g/os.*
- łosoś na liściach szpinaku zapiekany w cieście francuskim 100 g/os.*
- śledzik w sosie jogurtowym 50 g/os.*
- sałatka wegetariańska z groszkiem zielonym 100 g/os.*
- sałatka koktajlowa z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym oraz selerem naciowym 100 g./os.*
- sałatka koktajlowa z granatem, serem pleśniowym i orzechami 100 g./os.*
- kanapki bankietowe, różne smaki (minimum 3 rodzaje) każda 40 g/os.*
- babeczki nadziewane tatarskim z łososia 80 g/os.*
- babeczki nadziewane kremem z sera donablu 80g/os.*
- pasztecik świąteczny 40 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Galanteria cukiernicza, pieczywo:

ciasto domowe świąteczne:

- sernik z bakaliami 150g/os.*
- makowiec z masą czekoladową 150g/os.*
- piernik 150 g./os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- pieczywo mieszane (min.3 rodzaje) po 20 g/os.

Owoce:

- mandarynki 150g/os.
- winogrono 150 g/os.

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń

- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier
- w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń
- kompot z suszu 250 ml/os

Usługa cateringowa 6.

Przedmiotem usługi jest usługa cateringowa (przygotowanie i dostawa menu, zastawy i niezbędnego sprzętu, przygotowanie cateringu, wymagana obsługa kelnerska.

Poczęstunek podawany w formie serwisu kelnerskiego (**do 120 minut obsługi**) zorganizowany w przerwie spotkania, w trakcie którego jednorazowo serwowany będzie gorący posiłek.

Stół ma być przygotowany i udekorowany zgodnie z zaleceniami Organizatora, przykryty białym obrusem (na środku stołu dekoracja kwiatowa). Podane eleganckie nakrycia restauracyjne (tj. elegancka zastawa, szklane literatki, stalowe sztucze bankietowe ułożone przy w kopercie z serwety).

Na zapleczu ma być przygotowany stół pomocniczy (stoły pomocnicze – w zależności od liczby osób i zaleceń Organizatora), na którym ustawione będą podgrzewacze do ciepłych dań.

Obiad ma być obsługiwany przez kelnera/kelnerów, który serwuje uczestnikom spotkania przygotowane na talerzach zestawy obiadowe, systematycznie porządkuje stoły, wymienia zastawę, uzupełnia artykuły, potrawy i zbiera naczynia. Liczba osób obsługi ma być dostosowana do liczby uczestników i zaleceń Organizatora. Wszyscy kelnerzy mają być ubrani w takie same świeże i czyste, profesjonalne stroje kelnerskie, wyposażeni w tace kelnerskie i serwety. Wymagany zadbane i estetyczny wygląd dotyczący fryzur u Pań oraz fryzur i zarostu u Panów. Wymaga się dostarczenia pojemników na śmieci, a po zakończeniu spotkania zebranie brudnej zastawy i resztek /śmieci/.

W skład menu wchodzi :

Zestaw obiadowy II

- Mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią, skropiona oliwą z oliwek 150g/os.*
- pasztet z gęsiny z musem żurawinowym 150g/os.*
- melon zawijany w szynkę dojrzewającą 150 g/os.*
- Krem z borowików z groszkiem ptysowym 250 ml/os.*
- krem z brokułów 250 ml/os.*
- krem z pomidorów z grzankami 250ml/os.*

II danie:

- porcja mięsa w formie roladki wołowej po śląsku 150g/os.*
- medaliony z indyka w sosie borowikowym 150g/os.*
- polędwiczki wieprzowe w sosie carbonara 150g/os.*
- dorsz zapiekany pod szpinakiem i serem mozzarella 150g/os.*
- filet z łososia w sosie śmietanowo-cytrynowym 150 g/os.*
- grillowany filet z karmazyna z dipem ziołowo-czosnkowym 150 g/os.*
- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej 150 g/os.*

Dodatki:

- dziki ryż 200g/os.*
- gnocchi 200g/os.*
- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.*
- ziemniaki z wody 200g/os.*
- mini kluski śląskie 200g/os.*
- ryż z warzywami 200 g/os.*
- kasza z warzywami 200 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Surówki 150g/os.:

- mix sałat z sosem winegret*
- surówka z marchewki i jabłka*
- buraczki *
- warzywa podawane na ciepło*
- mix warzyw gotowanych na parze*
- fasolka szparagowa*

- kapusta zasmażana*
- fasolka szparagowa duszona z pieczarkami*
- szpinak w śmietanie*

Deser 150g/os.:

- sernik*
- jabłecznik*
- ciasto z owocami*
- toffi*
- makowiec*

Deser bezglutenowy, 150g/os. :

- sernik*
- jabłecznik*
- ciasto z owocami*
- toffi*
- makowiec*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Napoje gorące: kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.,
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach z dodatkami 200 ml/os.,
- Napoje zimne: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku;
- Woda mineralna gazowana w butelkach PET 500 ml/os.
- Woda mineralna niegazowana w butelkach PET 500 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.

Zestaw obiadowy III:

W skład menu wchodzi:

- Sakiewki z łososia wędzonego z musem limonkowo-śmietanowym na mieszanych sałatach – 150 g/os.*
- Krem z pieczonego buraka z kozim serem – 200 ml/os.*

- Roladka z jelenia w sosie śliwkowym 150g/os.*
- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej – 150 g/os.*
- Pure ziemniaczano-pietruszkowe – 200 g/os.*
- Warzywa korzenne glazurowane –50 g/os.*
- Marchewka z ogórkiem kiszonym – 50 g/os.*
- Kapusta czerwona z jabłkiem i porem – 50 g/os.*
- Surówka z kapusty pekińskiej z serem pleśniowym i orzechami włoskimi 50 g/os.*

Deser:

- beza Pavlova z bitą śmietaną i owocami– 150 g/os.*
- Ciasto wersji w bezglutenowej – 150 g*
- Ciasto w wersji wegańskiej – 150 g*
- Sok jabłkowy tłoczony 200ml/os.*
- Sok pomarańczowy wyciskany podawany w dzbankach – 200 ml/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

- Woda mineralna gazowana w butelkach PET 500 ml/os.
- Woda mineralna niegazowana w butelkach PET 500 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.

Zestaw obiadowy IV

Zupa:

- Krem pomidorowy 250 ml/os

Drugie danie:

- pieczony karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym 50g/os.*
- kotlet warzywny w wersji wegańskiej 150 g/os.*
- pieczone warzywa korzenne z masłem orzechowym 150 g/os.*
- fasolka szparagowa z bułką tartą 100 g/os.*

- kluski śląskie 200 g/os.

Przekąski:

- szaszłyki z kurczaka z sosem owocowym 100 g/os.*
- szaszłyki z dorszem z dodatkiem warzyw i sosu owocowego 100 g/os.*
- szaszłyki z warzywami w wersji wegańskiej 100 g/os.*

Galanteria cukiernicza:

- brownie 150 g/os.*
- tiramisu 150 g/os.*

**do wyboru przez organizatora imprezy*

Napoje:

- Sok jabłkowy lub pomarańczowy podawany w dzbankach – 200 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń

Zestaw obiadowy V (wigilia)

W skład menu wchodzi:

- Wigiliijny barszcz czerwony 200ml/os.*
- świąteczna zupa grzybowa – 200 ml/os.*
- Uszka z grzybami do barszczu porcja 80g/os.*
- Uszka z grzybami wersja wegańska porcja 80g/os.*
- Uszka z grzybami wersja bezglutenowa porcja 80g/os.*
- Pierogi z kapustą i grzybami 120g/os.*
- Pierogi z kapustą i grzybami w wersji wegańskiej 120g/os.*
- Pierogi z kapustą i grzybami wersja bezglutenowa 120g/os.*
- Pierogi ruskie 120g/os.*
- Gołąbki z kaszą gryczaną 50g/os.*
- krokiety z kapustą i grzybami 50 g/os.*

- Ryba po grecku serwowana na zimno – 50 g/os.*
- Śledź po wiejsku 50g/os.*
- śledź w sosie tatarskim 50g/os.*
- śledź z pesto 50g/os.*
- śledź w sosie musztardowo-curry 50g/os.*
- śledź po kaszubsku 50g/os.*
- śledź z suszonymi pomidorami 50g/os.*
- **do wyboru przez organizatora imprezy*
- Kompot z suszonych owoców – 250 ml/os.
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os.
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.

Załącznik nr 2 Wzór oferty

Pełna nazwa firmy lub imię i nazwisko:

.....

Siedziba i adres (ulica, nr domu, kod pocztowy, miejscowość, województwo):

.....

Nr KRS:; NIP: REGON:

Adres poczty elektronicznej:

Numer telefonu:

Osoba do kontaktu:

Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach

ul. Żeromskiego 5, 25-369 Kielce

OFERTA

1. W odpowiedzi na ogłoszenie przez Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego przedmiotem jest „**Usługi cateringowe**” (postępowanie nr ADP.2301.74.2025), składamy niniejszą ofertę oświadczając, że akceptujemy w całości wszystkie warunki zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia (SWZ).
w zakresie objętym Specyfikacją Warunków Zamówienia i załącznikami do SWZ **za łączną cenę ryczałtową bruttozł;*** w tym podatek Vat.....%

****cena przyjęta do oceny ofert w kryterium „cena”, wynikające z sumowania wszystkich cen poszczególnych produktów/dań***

Ww. cena została skalkulowana w oparciu o sumowanie podanych niżej cen jednostkowych tj.:

Zestaw kawowy I:

- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.....zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.zł brutto

- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń;.....zł brutto

Mini galanteria cukiernicza po 100g/os.:

- mini eklerkizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini rogalikizł brutto
- mini ptysiezł brutto

opcja bezglutenowa:

- mini eklerkizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini rogalikizł brutto
- mini ptysiezł brutto
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)zł brutto
- Owoce świeże sezonowe: 100 g /os.zł brutto

Zestaw kawowy II:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.....zł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.zł brutto
- Woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os.zł brutto

Mini galanteria cukiernicza po 100 g/os.:

- mini eklerkizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini rogalikizł brutto
- mini ptysiezł brutto

opcja bezglutenowa :

- mini eklerkizł brutto

- mini pączkizł brutto
- mini rogalikizł brutto
- mini ptysiezł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).zł brutto

- Owoce świeże sezonowe: 100 g/os.zł brutto

Zestaw kawowy III:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego - 200 ml/os.zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach 200 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń;zł brutto

Mini galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini babeczki z musem i owocamizł brutto
- mini muffinkizł brutto
- mini ptysie z krememzł brutto
- mini ptysie z bitą śmietanązł brutto
- mini tartaletki z musem waniliowym i owocamizł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).zł brutto

- Owoce świeże sezonowe: 100 g/os.zł brutto

Zestaw kawowy IV

- Kawa świeżo mielona podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń.....zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach – bez ograniczeń.....zł brutto
- Woda w butelkach szklanych gazowana 0,33l/os.....zł brutto
- Woda w butelkach szklanych niegazowana 0,33 l/os.zł brutto

Mini galanteria cukiernicza; każda sztuka 80 g:

- mini babeczki faszerowane słodkie z serkiem mascarpone i owocamizł brutto
- mini babeczki z serniczkiem i musem owocowymzł brutto
- mini babeczki z kremem budyniowym i owocami.....zł brutto
- szarlotka z borówkamizł brutto

mini deserki w pojemniczkach fingerfood, każda sztuka 80g:

- brownie z mangozł brutto
- sernik z malinązł brutto
- tiramisuzł brutto
- mus czekoladowy z owocami)zł brutto
- Sałatka ze świeżych owoców podawana w pojemniczkach fingerfood; każda sztuka 40g.....zł brutto

Mini kanapki dekoracyjne; każda kanapka 50g/szt. :

- mięsnezł brutto
- wegetariańskiezł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).zł brutto

Zestaw śniadaniowy I:

- Kanapki konferencyjne, każda 50 g:

Z pieczywa ciemnego :

- Z pastą mięsnązł brutto
- Z pastą łososiowązł brutto
- Z seramizł brutto
- Z szynkązł brutto

Z pieczywa jasnego:

- Z pastą mięsnązł brutto
- Z pastą łososiowązł brutto
- Z seramizł brutto
- Z szynkązł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty ogórka/pomidora /papryki)

- Mini tortille 50 g, zawijane w wersji mięsnej, 1 szt./os.zł brutto

- Mini tortille 50g, zawijane w wersji wegetariańskiej, 1 szt./oszł brutto
- Mini tortille zawijane w wersji wegańskiej 50g każda, (minimum 2 rodzaje, np. pasty warzywne), po 1 szt./os.zł brutto
- sałatka jarzynowa tradycyjna 100 g/osobęzł brutto
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 100 g/osobęzł brutto

Galanteria cukiernicza, po 100g/os.:

- mini rogalikizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini eklerkizł brutto

opcja bezglutenowa, po 100 g/os.

- mini rogalikizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini eklerkizł brutto
- Kawa podawana w termosach/warnikach - 200 ml/os.zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.zł brutto
- Woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.), cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.).zł brutto

Zestaw śniadaniowy II:

- Kanapki konferencyjne każda 50 g:

z pieczywa ciemnego :

- z pastami mięsnymizł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- z szynkązł brutto

z pieczywa jasnego :

- z pastami mięsnymizł brutto

- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- z szynkązł brutto

z pieczywa bezglutenowego:

- z pastami mięsnymizł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- z szynkązł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje, np. pasta warzywna) – każda sztuka 50g, po 1 szt./os.zł brutto

- Mini tortille każda 50 g, zawijane w wersji mięsnejzł brutto
- Mini tortille w wersji wegetariańskiej każda 50gzł brutto
- Mini tortille w wersji wegańskiej, każda 50gzł brutto

Galanteria cukiernicza, 100g/os.:

- mini rogalikizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini eklerkizł brutto
- mini słodkie przekąskizł brutto

- opcja bezglutenowa- 100 g/os.

- mini rogalikizł brutto
- mini pączkizł brutto
- mini eklerkizł brutto
- mini słodkie przekąskizł brutto

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego -200 ml/os.zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana w termosach/warnikach -200 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy podawane w dzbanuszkach (40 ml/os.),
cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych
herbat w pojemnikach (2 saszetki/os.)zł brutto

Zestaw śniadaniowy III:

Kanapki konferencyjne, każda o gramaturze 50g :

z pieczywa ciemnego:

- z pastą mięsnązł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- szynkązł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) po 1 szt./os.zł brutto

Z pieczywa jasnego :

- z pastą mięsnązł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- szynkązł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) po 1 szt./os.zł brutto

Z pieczywa bezglutenowego :

- z pastą mięsnązł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seramizł brutto
- szynkązł brutto
- wegańska (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) po 1 szt./os.....zł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

- mini tortille zawijane w wersji mięsnej 50 gzł brutto
- mini tortille zawijane w wersji wegetariańskiej, 50gzł brutto
- mini tortille w wersji wegańskiej 50gzł brutto
- sałatka jarzynowa tradycyjna - 150 g/os.zł brutto
- sałatka hawajska z kurczakiem i majonezem – 150 g/os.zł brutto
- sałatka hawajska wersja wegańska – 150 g/os.zł brutto

Mini galanteria cukiernicza:

- mini eklerki 100g/os.zł brutto
- mini pączki 100g/os.zł brutto
- mini rogaliki 100g/os.zł brutto
- mini ptysie) – 100 g/os.zł brutto

opcja bezglutenowa : 100g/os.

- mini eklerki 100g/os.zł brutto
- mini pączki 100g/os.zł brutto
- mini rogaliki 100g/os.zł brutto
- mini ptysie) – 100 g/os.zł brutto
- Kawa podawana z werników - bez ograniczeń.....zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.....zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów)- bez ograniczeńzł brutto

Zestaw śniadaniowy IV:

Kanapki konferencyjne każda 50 g,

z pieczywa ciemnego :

- z pastą mięsnązł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seremzł brutto
- z szynkązł brutto
- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną), po 1 szt./os.zł brutto

Z pieczywa jasnego:

- z pastą mięsnązł brutto
- z łososiemzł brutto
- z seremzł brutto
- z szynkązł brutto

- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną) po 1 szt./os.zł brutto

Z pieczywa bezglutenowego:

z pastą mięsnązł brutto

- z łososiemzł brutto

- z seremzł brutto

- z szynkązł brutto

- kanapki wegańskie (minimum 2 rodzaje, np. z pastą warzywną), po 1 szt./os.zł brutto

Kanapki dekorowane kawałkami sałaty /ogórka/ pomidora/ papryki)

Mini tortille każda 50 g :

- zawijane w wersji mięsnejzł brutto

- zawijane w wersji wegetariańskiejzł brutto

- zawijane w wersji wegańskiejzł brutto

- Sałatka z kurczakiem - 150 g/os.zł brutto

- Pesto 150 g/os.zł brutto

- makaronem penne z kielkami 150 g/os.zł brutto

- sałatka grecka z serem feta 150 g/os.zł brutto

- mix sałat z papryką, oliwkami i oliwą z oliwek – 150 g/os.zł brutto

Mini galanteria cukiernicza :

- mini eklerki 100g/os.zł brutto

- mini pączki 100g/os.zł brutto

- mini rogaliki 100g/os.zł brutto

- mini ptysie 100g/os.zł brutto

opcja bezglutenowa :

- mini eklerki 100g/os.zł brutto

- mini pączki 100g/os.zł brutto

- mini rogaliki 100g/os.zł brutto

- mini ptysie 100g/os.zł brutto

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeńzł brutto

- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń.....zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń
- Woda w butelkach PETniegazowana 500 ml/oszł brutto
- woda w butelkach PET gazowana 500 ml/os.zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.zł brutto

Zestaw obiadowy I

Zupa:

- pieczarkowa z makaronem – 250 ml/os.zł brutto
- żurek staropolski – 250 ml/os.zł brutto
- pomidorowa – 250 ml/os.zł brutto
- ogórkowa – 250 ml/os.zł brutto
- jarzynowa – 250 ml/os.zł brutto
- zupa-krem z borowików z groszkiem ptysiowym 250 ml/os.zł brutto
- zupa-krem z dyni z migdałami 250 ml/os.zł brutto

II danie :

porcja mięsa:

- porcja mięsa w formie sznycła w sosie 150g/os.zł brutto
- porcja mięsa w formie zawijanej roladki 150g/os.zł brutto
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego z mięsa wieprzowego 150g/os.zł brutto
- porcja mięsa w formie kotleta panierowanego drobiowego) 150g/os.zł brutto
- nugetsy z kurczaka 150 g/os.zł brutto
- placki ziemniaczane z gulaszem (po węgiersku) 150g/os.zł brutto
- lasagne z mięsem 150g.os.zł brutto
- porcja ryby np.: miruna w panierce 150g/os.zł brutto
- grillowany filet z morszczuka 150g/os.zł brutto
- sola w cieście 150g/os.zł brutto
- paluszki rybne 150g/os.zł brutto

danie wegetariańskie:



- naleśniki ze szpinakiem 150g/os.zł brutto
- pierogi ruskie z cebulką i śmietaną 150g/os.zł brutto
- danie wegańskie – 250 g/os.zł brutto

Dodatki :

- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.zł brutto
- ziemniaki z wody 200g/os.zł brutto
- frytki 200g/os.zł brutto
- kasza 200g/os.zł brutto
- ryż tradycyjny 200 g/os.zł brutto

Surówki :

- mix sałat z sosem winegret 150g/os.zł brutto
- surówka z marchewki i jabłka 150g/os.zł brutto
- Colesław 150g/os.zł brutto

Warzywa podawane na ciepło:

- fasolka szparagowa 150g/os.zł brutto
- kapusta zasmażana 150g/os.zł brutto
- buraczki zasmażane 150 g/os.zł brutto

Napoje: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku;
.....zł brutto

- woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – po 500 ml/os.zł brutto

Zestaw konferencyjny I:

Galanteria cukiernicza:

- Mini eklerki 100g/os.zł brutto
- mini pączki 100g/os.zł brutto
- mini rogaliki 100g/os.zł brutto
- mini ptyś 100g/os.zł brutto

opcja bezglutenowa:

- Mini eklerki 100g/os.zł brutto
- mini pączki 100g/os.zł brutto

- mini rogaliki 100g/os.zł brutto
- mini ptysie 100g/os.zł brutto

Mix ciasta w małych kawałkach:

- Sernik 100g/os.zł brutto
- jabłecznik 100g/os.zł brutto
- ciasto bezglutenowe – 100 g/os.zł brutto

Desery:

- Mini deser piernikowy z malinami 50g/os.zł brutto
- mus kokosowy z dodatkiem likieru i z migdałami 50g/os.zł brutto
- mini deser serniczek z mango 50g/os.zł brutto
- mini pana cotta z musem truskawkowym 50g/os.zł brutto
- mini deser jabłkowy z mascarpone i cynamonem 50g/os.zł brutto
- opcja wegańska (minimum 2 rodzaje) po 50g/os.zł brutto
- Owoce świeże filetowane 100 g/oszł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeń.....zł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeń.....zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500 ml/os.zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.zł brutto
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń.....zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.....zł brutto

Zestaw konferencyjny II:

Bufet typu finger food :

- Tartinki z pieczoną kaczka i musem z borówki 40 g/os.zł brutto

- Faszzerowane mini pomidorki z musem chrzanowym 40g/os.zł brutto
- Kanapeczki ze schabu z musem chrzanowym 40g/os.zł brutto
- Koreczki mięsno-warzywne 40g/os.zł brutto
- Koreczki warzywno-serowe 40 g/os.zł brutto
- Kuleczki z oscypka z żurawiną 40 g/os.zł brutto
- Pieczarka faszerowana po Katalońsku z tapenadą z oliwek 40g/os.zł brutto
- Pieczarka faszerowana pastą z ciecioriki 40g/os.zł brutto
- chorizo 40 g/os.zł brutto
- Szaszłycki vege z mini mozzarellą, pomidorkiem koktajlowym i bazylią serwowane ze świeżym pesto 40 g/os.zł brutto
- Tartinki na bagietce francuskiej z łososiem i serem kaparowym 40g/os.zł brutto

Tortille w różnych smakach:

- Szpinak 40g/os.zł brutto
 - Kurczak 40g/os.zł brutto
 - chorizo 40 g/os.zł brutto
 - Tortille w wersji wegańskiej (minimum 2 rodzaje) po 40g/os.zł brutto
 - Tortille w wersji bezglutenowej (minimum 2 rodzaje) po 40 g/os.zł brutto
 - Tartinki w wersji wegańskiej 40g/os.zł brutto
 - Tartinki w wersji bezglutenowej 40 g/os.zł brutto
 - Chrupiące przekąski : opcja wegańska (minimum 2 rodzaje) po 50g/os.zł brutto
 - Kąski kurczaka podane z batatem pieczonym i sosem chili-serowym 50 gzł brutto
 - Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem mięsnym 50gzł brutto
 - Rożki z ciasta francuskiego z nadzieniem szpinakowym 50 gzł brutto
 - Grillowana cukinia z serem bałkańskim i sosem balsamico 50 gzł brutto
- #### Mięsne drobne przekąski :
- Szaszłycki curry z kurczaka z dodatkiem śliwki kalifornijskiej 50 gzł brutto
 - Szaszłycki z kuleczek mięsnych z dodatkiem grillowanych warzyw 50 gzł brutto

- Roladki szynkowe z musem chrzanowym i zielonym pieprzem 50 gzł brutto
- Boczek ze śliwką kalifornijską 50 gzł brutto

Mini deserki słodkie :

- Panna Cotta na sosie z truskawek i czekoladą 50 gzł brutto
- Krem czekoladowy z wiśniami i sosem waniliowym 50 gzł brutto
- Tiramisu przekładane biszkoptami i tartą czekoladą 50 gzł brutto
- Mini deser słodki wersja bezglutenowa 50 gzł brutto
- Mini deser słodki wersja wegańska – 50 gzł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeńzł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os.zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.zł brutto
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeńzł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeńzł brutto.

Zestaw konferencyjny III (wigilia)

Przekąski bankietowe:

- mintaj w sosie greckim 100 g/os.zł brutto
- ciasto francuskie zapiekane z kapustą i pieczarkami 100 g/os.zł brutto
- łosoś na liściach szpinaku zapiekany w cieście francuskim 100 g/os.zł brutto
- śledzik w sosie jogurtowym 50 g/os.zł brutto
- sałatka wegetariańska z groszkiem zielonym 100 g/os.zł brutto
- sałatka koktajlowa z wędzonym łososiem, jajkiem przepiórczym oraz selerem naciowym 100 g./os.zł brutto
- sałatka koktajlowa z granatem, serem pleśniowym i orzechami 100 g./os.zł brutto

- kanapki bankietowe, różne smaki (minimum 3 rodzaje) każda 40 g/os.zł brutto
- babeczki nadziewane tatarskim z łososia 80 g/os.zł brutto
- babeczki nadziewane kremem z sera donablu 80g/os.zł brutto
- pasztecik świąteczny 40 g/os.zł brutto.

Galanteria cukiernicza, pieczywo:

ciasto domowe świąteczne:

- sernik z bakaliami 150g/os.zł brutto
- makowiec z masą czekoladową 150g/os.zł brutto
- piernik 150 g./os.zł brutto
- pieczywo mieszane (min.3 rodzaje) po 20 g/os.zł brutto

Owoce:

- mandarynki 150g/os.zł brutto
- winogrono 150 g/os.zł brutto

Napoje:

- Kawa świeżo mielona podawana z ekspresu ciśnieniowego – bez ograniczeńzł brutto
- Herbata (wrzątek) podawana z werników – bez ograniczeńzł brutto
- Woda w szklanych dzbankach/dystrybutorach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.....zł brutto
- Soki owocowe (minimum dwa rodzaje) podawane w dzbankach – bez ograniczeń.....zł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeńzł brutto

- kompot z suszu 250 ml/oszł brutto

Zestaw obiadowy II

- Mozzarella z pomidorkami i świeżą bazylią, skropiona oliwą z oliwek 150g/os.zł brutto
- pasztecik z gęsiną z musm żurawinowym 150g/os.zł brutto
- melon zawijany w szynkę dojrzewającą 150 g/os.zł brutto
- Krem z borowików z groszkiem ptysowym 250 ml/os.zł brutto

- krem z brokułów 250 ml/os.zł brutto
- krem z pomidorów z grzankami 250ml/os.zł brutto

II danie:

- porcja mięsa w formie roladki wołowej po śląsku 150g/os.zł brutto
- medaliony z indyka w sosie borowikowym 150g/os.zł brutto
- polędwiczki wieprzowe w sosie carbonara 150g/os.zł brutto
- dorsz zapiekany pod szpinakiem i serem mozzarella 150g/os.zł brutto
- filet z łososia w sosie śmietanowo-cytrynowym 150 g/os.zł brutto
- grillowany filet z karmazyna z dipem ziołowo-czosnkowym 150 g/os.zł brutto
- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej 150 g/os.zł brutto

Dodatki:

- dziki ryż 200g/os.zł brutto
- gnocchi 200g/os.zł brutto
- pieczone ćwiartki ziemniaczane 200g/os.zł brutto
- ziemniaki z wody 200g/os.zł brutto
- mini kluski śląskie 200g/oszł brutto
- ryż z warzywami 200 g/os.zł brutto
- kasza z warzywami 200 g/os.zł brutto

Surówki 150g/os.:

- mix sałat z sosem winegretzł brutto
- surówka z marchewki i jabłkazł brutto
- buraczkizł brutto
- warzywa podawane na ciepłozł brutto
- mix warzyw gotowanych na parzezł brutto
- fasolka szparagowazł brutto
- kapusta zasmażanazł brutto
- fasolka szparagowa duszona z pieczarkamizł brutto
- szpinak w śmietaniezł brutto

Deser 150g/os.:

- sernikzł brutto
- jabłecznikzł brutto

- ciasto z owocamizł brutto

- toffizł brutto

- makowieczł brutto

Deser bezglutenowy, 150g/os. :

- sernikzł brutto

- jabłecznikzł brutto

- ciasto z owocamizł brutto

- toffizł brutto

- makowieczł brutto

Napoje gorące:

- kawa podawana z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.zł brutto

- herbata (wrzątek) podawana w warnikach z dodatkami 200 ml/os.zł brutto

Napoje zimne: soki owocowe (2 rodzaje) podawane w dzbankach 200 ml/os. każdego soku
.....zł brutto

- Woda mineralna gazowana w butelkach PET 500 ml/os.zł brutto

- Woda mineralna niegazowana w butelkach PET 500 ml/os.zł brutto

- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto

Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier

w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez
ograniczeńzł brutto

Zestaw obiadowy III:

- Sakiewki z łososia wędzonego z musem limonkowo-śmietanowym na mieszanych
sałatach – 150 g/os.zł brutto

- Krem z pieczonego buraka z kozim serem – 200 ml/os.zł brutto

- Roladka z jelenia w sosie śliwkowym 150g/os.zł brutto

- zapiekanka warzywna w wersji wegańskiej – 150 g/os.zł brutto

- Pure ziemniaczano-pietruszkowe – 200 g/os.zł brutto

- Warzywa korzenne glazurowane –50 g/os.zł brutto

- Marchewka z ogórkiem kiszonym – 50 g/os.zł brutto

- Kapusta czerwona z jabłkiem i porem – 50 g/os.zł brutto

- Surówka z kapusty pekińskiej z serem pleśniowym i orzechami włoskimi 50 g/os.zł brutto

Deser:

- beza Pavlova z bitą śmietaną i owocami – 150 g/os.zł brutto
- Ciasto wersji w bezglutenowej – 150 gzł brutto
- Ciasto w wersji wegańskiej – 150 gzł brutto
- Sok jabłkowy tłoczony 200ml/os.zł brutto
- Sok pomarańczowy wyciskany podawany w dzbankach – 200 ml/os.zł brutto
- Woda mineralna gazowana w butelkach 500 ml/os.zł brutto
- Woda mineralna gazowana w butelkach 500 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.zł brutto
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.zł brutto
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeń.zł brutto

Zestaw obiadowy IV

Zupa:

- Krem pomidorowy 250 ml/oszł brutto

Drugie danie:

- pieczony karczek wieprzowy w sosie pieczeniowym 50g/os.zł brutto
- kotlet warzywny w wersji wegańskiej 150 g/os.zł brutto
- pieczone warzywa korzenne z masłem orzechowym 150 g/os.zł brutto
- fasolka szparagowa z bułką tartą 100 g/os.zł brutto
- kluski śląskie 200 g/os.zł brutto

Przekąski:

- szaszłyki z kurczaka z sosem owocowym 100 g/os.zł brutto
- szaszłyki z dorszem z dodatkiem warzyw i sosu owocowego 100 g/os.zł brutto
- szaszłyki z warzywami w wersji wegańskiej 100 g/os.zł brutto

Galanteria cukiernicza:

- brownie 150 g/os.zł brutto

- tiramisu 150 g/os.zł brutto

Napoje:

Sok jabłkowy lub pomarańczowy podawany w dzbankach – 200 ml/os.zł brutto

- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeń.....zł brutto
- Kawa z ekspresu ciśnieniowego 200 ml/os.zł brutto
- herbata (wrzątek) podawana w warnikach – 200 ml/os.zł brutto
- Dodatki: mleko (krowie i roślinne) do kawy, cytryna w plasterkach, cukier w saszetkach po 4-5g (2 saszetki/os.), saszetki różnych herbat (minimum 6 rodzajów) – bez ograniczeńzł brutto

Zestaw obiadowy V (wigilia)

W skład menu wchodzi:

- Wigiliijny barszcz czerwony 200ml/os.zł brutto
- świąteczna zupa grzybowa – 200 ml/os.zł brutto
- Uszka z grzybami do barszczu porcja 80g/os.zł brutto
- Uszka z grzybami wersja wegańska porcja 80g/os.zł brutto
- Uszka z grzybami wersja bezglutenowa porcja 80g/os.zł brutto
- Pierogi z kapustą i grzybami 120g/os.zł brutto
- Pierogi z kapustą i grzybami w wersji wegańskiej 120g/os.zł brutto
- Pierogi z kapustą i grzybami wersja bezglutenowa 120g/os.zł brutto
- Pierogi ruskie 120g/os.zł brutto
- Gołąbki z kaszą gryczaną 50g/oszł brutto
- krokiety z kapustą i grzybami 50 g/os.zł brutto
- Ryba po grecku serwowana na zimno – 50 g/os.zł brutto
- Śledź po wiejsku 50g/os.zł brutto
- śledź w sosie tatarskim 50g/os.zł brutto
- śledź z pesto 50g/os.zł brutto
- śledź w sosie musztardowo-curry 50g/os.zł brutto

- śledź po kaszubsku 50g/os.zł brutto
- śledź z suszonymi pomidorami 50g/os.zł brutto
- Kompot z suszonych owoców – 250 ml/os.zł brutto
- Woda w szklanych dzbankach z owocami cytrusowymi – bez ograniczeńzł brutto
- woda w butelkach PET niegazowana 500ml/os.zł brutto
- woda w butelkach PET gazowana – 500 ml/os.zł brutto.

3. Termin na zgłoszenie imprezydni

łącznie cenie brutto, o której mowa w pkt 2 uwzględniliśmy wszelkie niezbędne prace konieczne do wykonania zamówienia zgodnie z treścią SWZ i załączników do niej.

5. Oświadczamy, że uważamy się za związanych niniejszą ofertą zgodnie z terminem zawartym w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
 6. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnosimy do jej treści żadnych zastrzeżeń. Zdobyliśmy również konieczne informacje potrzebne do właściwej wyceny oraz właściwego wykonania przedmiotu zamówienia.
 7. Oświadczamy, że zawarty w Specyfikacji Warunków Zamówienia wzór umowy został przez nas zaakceptowany i zobowiązujemy się w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na wymienionych w nim warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
 8. Termin płatności – 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury wraz z końcowym protokołem odbioru.
- o
10. Osobami do kontaktów z Zamawiającym odpowiedzialnymi za wykonanie przedmiotu umowy są: Tel., e:mail:.....
 11. Informujemy, że dokumenty na potwierdzenie braku podstaw dotyczących wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy, znajdują się w formie elektronicznej pod następującymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych (należy zaznaczyć odpowiedni kwadrat)

☐ <https://prod.ceidg.gov.pl>

w

s

p

ó

|

- ☐ <https://ems.ms.gov.pl>
- ☐ Inne (podać ścieżkę dostępu).....

12. Oświadczam/y, że jestem / nie jestem mikroprzedsiębiorstwem, małym lub średnim przedsiębiorstwem zgodnie z definicją zawartą w zaleceniu Komisji z dn. 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji przedsiębiorstw mikro, małych i średnich (Dz. Urz. UE nr 2003/361/WE). W przypadku zaznaczenia powyżej odpowiedzi twierdzącej, należy poniżej zaznaczyć krzyżykiem odpowiedni kwadrat:

- ☐ Mikroprzedsiębiorstwo
- ☐ Małe przedsiębiorstwo
- ☐ Średnie przedsiębiorstwo
- ☐ Inne

13. Zgodnie z art. 225 ust. 2 ustawy PZP informuję/informujemy, że wybór oferty:

- ☐ nie będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług
- ☐ będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług.

Powyższy obowiązek podatkowy będzie dotyczył:(wpisać nazwę) o wartości netto: zł.

14. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu

15. Informujemy, że w przypadku wybrania oferty, umowę podpisywały będą:

.....
(imię i nazwisko)

.....
(pełniona funkcja w firmie)

Załącznikami do niniejszej oferty są:

.....

..... dnia 2025r.

.....

Podpis osób uprawnionych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy (podpis zaufany lub podpis osobisty lub kwalifikowany podpis elektroniczny)

Załącznik nr 3 do SWZ (WZÓR)

UMOWA Nr ADP.2301.....2025

zawarta w dniu 2025 roku w Kielcach pomiędzy:

Uniwersytetem Jana Kochanowskiego w Kielcach z siedzibą w Kielcach (25-369) przy ul. Żeromskiego 5, zwanym w dalszej części „Zamawiającym”, reprezentowanym przez:

1.-

a

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do KRS)

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

NIP.....zwaną w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowaną przez:

1.-

(w przypadku przedsiębiorcy wpisanego do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej) (imię i nazwisko),

przedsiębiorcą działającym pod firmą z siedzibą w
..... przy ulicy, REGON, NIP

.....wpisanym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej zwanym w treści umowy „Wykonawcą”, reprezentowanym przez:

1.-

łącznie zwane „Stronami”

w rezultacie dokonania wyboru oferty Wykonawcy w drodze postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji, na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.) następującej treści:

§ 1.

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie

- z Opiszem Przedmiotu Zamówienia (OPZ) stanowiącym Załącznik nr 1 do Specyfikacji Warunków zamówienia, która wraz z ofertą Wykonawcy stanowi załącznik do Umowy.
2. Usługi cateringowe będą świadczone przez Wykonawcę zgodnie z zamówieniem realizacyjnym Zamawiającego, według bieżących potrzeb. Zamówienia realizacyjne konkretnej usługi będą składane w formie elektronicznej na adres mailowy, najpóźniej godziny* (**wpisane z oferty wykonawcy*) przed jej realizacją, z zastrzeżeniem skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. Wykonawca jest zobowiązany do potwierdzenia przyjęcia zamówienia realizacyjnego lub jego modyfikacji. W zleceniu Zamawiający określi termin i godziny spotkania, liczbę i rodzaj zestawów, zgodnie z ofertą Wykonawcy, liczbę osób uczestniczących w spotkaniu, miejsce spotkania z określeniem jednostki organizacyjnej Zamawiającego, szczegółowe obowiązki i zakres świadczenia. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zmiany ilości zamawianych zestawów w zamówieniu realizacyjnym najpóźniej 24 godziny przed realizacją .
3. Przedmiot umowy będzie realizowany sukcesywnie przez okres do 24 miesięcy od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania kwoty określonej w § 4 ust.1, (zgodnie z tym, co nastąpi wcześniej).
4. Zamawiający zleca, a Wykonawca zobowiązuje się wykonać wszelkie niezbędne czynności dla zrealizowania przedmiotu umowy określonego w ust.1.
5. Zamawiający i Wykonawca zobowiązują się do rzetelnej współpracy w dobrej wierze oraz z poszanowaniem praw i interesów drugiej Strony, mając na uwadze konieczność należytego i terminowego wykonania przedmiotu niniejszej umowy.
6. Zamawiający sprawuje nadzór nad realizacją zleconej usługi.
7. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie i dysponuje stosowną kadrą niezbędną do wykonania przedmiotu umowy.
8. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy z należytą starannością, czuwania nad prawidłową realizacją umowy zgodnie z zasadami bhp, przez osoby wykwalifikowane zgodnie z treścią złożonej oferty.

9. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.
10. Przedstawiciel Wykonawcy (Koordynator) w porozumieniu z przedstawicielem Zamawiającego jest zobowiązany do obejrzenia miejsca uroczystości w celu ustalenia rozmieszczenia stołów i stolików koktajlowych i ustalenia innych spraw organizacyjnych związanych z realizacją przedmiotu umowy.
11. Wykonawca jest zobowiązany do przygotowania pomieszczeń tj. wyniesienia krzeseł, ławek z pomieszczeń, gdzie będą świadczone usługi i przeniesienia ich do miejsca wskazanego przez Zamawiającego, a po zakończonym spotkaniu do wniesienia ich z powrotem do pomieszczenia zgodnie ze wskazaniem Zamawiającego (jeżeli dotyczy).
12. Wykonawca zobowiązany będzie po zakończeniu każdego spotkania do dostarczenia do Zamawiającego w terminie do 5 dni od zakończenia każdej świadczonej usługi szczegółowego wykazu tj. ilości i wartości wszystkich zrealizowanych usług na rzecz Zamawiającego w ramach danego spotkania wraz ze wskazaniem jednostki/wydziału, na rzecz której realizował usługę.
13. Wykonawca jest wytwórcą odpadów w rozumieniu ustawy o odpadach i w ramach każdego z zamówień realizacyjnych zobowiązany jest do zagospodarowania odpadów zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami. W przypadku stosowania opakowań zwrotnych odpowiedzialność za ich zabezpieczenie i zwrot ponosi Wykonawca.

§ 2.

Świadczenie usług cateringowych odbywać się będzie sukcesywnie w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań/konferencji/szkoleń, w dniach od poniedziałku do niedzieli, w budynkach Zamawiającego zlokalizowanych na terenie miasta Kielce.

§ 3

1. W ramach umowy Wykonawca w szczególności zobowiązuje się przy wykonywaniu poszczególnych zamówień realizacyjnych do:
 - 1) Przygotowania, dowozu i podania posiłków w terminie wskazanym przez Zamawiającego w zamówieniu realizacyjnym, do miejsca i sali, w której będzie się odbywało spotkanie, w tym:
 - a) dostarczenia produktów nie później niż na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania,
 - b) wypakowania, rozłożenia i ustawienia przywiezionych stołów i produktów na paterach (przekąski, kanapki, owoce, ciasta), przygotowanie kawy i herbaty oraz dodatków (śmietanka, cukier, cytryna), przygotowanie wody mineralnej i soków,
 - c) ustawienia i uruchomienia podgrzewaczy w warnikach (jeżeli dotyczy),
 - d) dostarczenia estetycznych pojemników na resztki i śmieci,
 - e) obsługi organizacyjnej, polegającej na systematycznym uzupełnianiu brakujących napojów i posiłków oraz wymianie brudnej zastawy,
 - f) obsługi kelnerskiej, w tym: nakładanie i podawanie gościom spotkania przygotowanych porcji menu, systematyczne zbieranie brudnych naczyń, porządkowanie stołów, usuwanie resztek, wymiana brudnej zastawy na czystą (jeżeli dotyczy),
 - g) 60 minut po zakończeniu spotkania i wydaniu wszystkich posiłków - uporządkowania miejsca spotkania, tj. zebranie zastawy oraz sztućców, usunięcie obrusów i dekoracji, zabranie resztek i śmieci w dostarczanych pojemnikach na śmieci, wniesienie krzeseł, ławek do pomieszczenia (jeżeli dotyczy)
 - h) Świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz przestrzegania przepisów prawa polskiego w zakresie przechowywania, przygotowania oraz przewożenia artykułów spożywczych jak również uwzględnienie diet zdrowotnych i religijnych;
 - 2) Udostępnienia przy każdym spotkaniu wykazu składników serwowanych potraw wraz z listą alergenów, na życzenie organizatora również w języku

angielskim. Informacja o alergenach powinna być wskazana w wykazie składników danego posiłku oraz być odpowiednio wyróżniona spośród innych składników, np. poprzez pogrubienie lub podkreślenie;

- 3) Przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz transportu przedmiotu zamówienia oraz zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności zobowiązany jest do przestrzegania wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. z 2023 r. poz. 1448);
- 4) Obsługi zamówień realizacyjnych (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej i higieny pracy (aktualna książeczka zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych).

§ 4

1. Za wykonanie przedmiotu umowy Strony ustalają wynagrodzenie do kwoty brutto (słownie złotych : 00/100), zgodnie z cenami jednostkowymi określonymi w złożonej ofercie.
2. Wynagrodzenie określone w ust. 1 zaspokaja wszelkie roszczenia Wykonawcy z tytułu wykonania umowy.
3. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy.
4. W przypadku skorzystania przez Wykonawcę z możliwości wysłania ustrukturyzowanych faktur elektronicznych do Zamawiającego za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, obowiązuje następujący adres doręczenia faktury:
Rodzaj adresu PEF / Typ numeru PEPPOL.....
Numer adresu PEF / Numer PEPPOL.....
5. Wynagrodzenie płacone będzie miesięcznie po zakończeniu każdego miesiąca.
Podstawą do wystawienia faktury będzie podpisany protokół odbioru usługi wraz

z rozliczeniem szczegółowym, tj. wykazem wydanego menu (zgodnego z zamówieniem realizacyjnym) podaniem ilości i cen jednostkowych zgodnych z ofertą.

6. Termin zapłaty faktury ustala się do 30 dni od daty dostarczenia Zamawiającemu faktury wraz z załącznikami o których mowa w ust. 5.
7. Wynagrodzenie przysługujące Wykonawcy będzie płatne przelewem z rachunku Zamawiającego na konto Wykonawcy wskazane na fakturze.
8. Dane płatnika: Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, 25 – 369 Kielce, ul. Żeromskiego 5, NIP 657-02-34-850.
9. Za datę zapłaty strony przyjmują datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
10. Wykonawca oświadcza, że jest podatnikiem VAT i posiada NIP

§ 5

1. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 4 ust. 1, (wyliczone na podstawie cen jednostkowych) może zostać zmienione na wniosek Strony, po spełnieniu przesłanek określonych w umowie, w przypadku wystąpienia zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia.
2. Przez zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia rozumie się zarówno wzrost odpowiednio cen lub kosztów, jak i ich obniżenie względem ceny lub kosztu przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w ofercie.
3. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy, o której mowa w ust. 1, może zostać dokonana pod warunkiem zaistnienia wpływu zmiany cen materiałów użytych do realizacji zamówienia lub kosztów, na ustalone w umowie wynagrodzenie za jego wykonanie.
4. Zmiany wynagrodzenia, o której mowa w niniejszym paragrafie, nie dokonuje się wówczas, gdy poziom zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, ponoszonych przez Wykonawcę, nie przekroczy 10%.
5. Strona, występująca z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia, zobowiązana jest do wykazania wpływu zmiany cen materiałów użytych do realizacji zamówienia lub kosztów, na ustalone w umowie wynagrodzenie za jego wykonanie, w szczególności powinna opisać okoliczności faktyczne uzasadniające dokonanie zmiany oraz przedstawić drugiej Stronie dowody potwierdzające wpływ zmiany cen materiałów użytych do realizacji zamówienia lub kosztów, na ustalone w umowie wynagrodzenie za

jego wykonanie. Niedopuszczalna jest zmiana wynagrodzenia wyłącznie z uwagi na zmianę cen materiałów lub kosztów, nawet jeśli osiągnie ona pułap, o którym mowa w ust. 4, jeśli strona żądająca takiej zmiany nie wykaże, że zmiana cen materiałów lub kosztów wpłynęła na koszt wykonania zamówienia.

6. Pierwsza zmiana wynagrodzenia (pod warunkiem wystąpienia przesłanek, o których mowa w ust. 3 i 4) może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 5 miesięcy obowiązywania umowy, licząc od dnia jej podpisania, a wynagrodzenie będzie mogło ulec zmianie nie częściej niż raz na 3 miesiące.
7. Strony ustalą sposób zmiany wynagrodzenia poprzez odwołanie się do kwartalnych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłaszanych w komunikatach Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, przy czym wskaźnikiem wyjściowym Stron dla dokonania tych ustaleń, będzie kwartalny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłoszony przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, obowiązujący w dniu zawarcia umowy.
8. Strony dokonają zmiany wynagrodzenia w oparciu o porównanie wskaźnika wyjściowego, o którym mowa w ust. 7, ze wskaźnikiem cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłoszonym w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za kwartał, w którym nastąpiła zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, tj. osiągnięty został pułap cenowy, o którym mowa w ust. 4. W przypadku kolejnej waloryzacji wskaźnikiem wyjściowym dla Stron będzie kwartalny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego, stanowiący dla Stron odnośnik dla dokonania pierwszej zmiany wynagrodzenia, niebędący wskaźnikiem obowiązującym w dniu zawarcia umowy.
9. Jeżeli na skutek dokonanego przez Strony porównania wskaźników okaże się, że:
 - 1) wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za kwartał, w którym nastąpiła zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, jest wyższy od wskaźnika wyjściowego – wówczas Strony podwyższą wynagrodzenie Wykonawcy o wartość procentową stanowiącą różnicę pomiędzy tymi wskaźnikami,

- 2) wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych, ogłoszony w komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za kwartał, w którym nastąpiła zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia, jest niższy od wskaźnika wyjściowego – wówczas Strony obniża wynagrodzenie Wykonawcy o wartość procentową stanowiącą różnicę pomiędzy tymi wskaźnikami.
10. Zmiana wysokości wynagrodzenia wymaga zmiany Umowy w drodze pisemnego aneksu, pod rygorem nieważności, przy czym nowe stawki będą obowiązywać od terminu przewidzianego w aneksie do umowy.
11. Zmiana wynagrodzenia, o której mowa w niniejszym paragrafie, może nastąpić maksymalnie do 15% wartości umowy brutto, o której mowa w § 4 ust. 1 oraz w odniesieniu do cen jednostkowych, przy czym jest to wartość pierwotna, niezmieniona wskutek ewentualnych zmian wynagrodzenia Wykonawcy na zasadach przewidzianych w niniejszej umowie. Postanowień dotyczących waloryzacji wynagrodzenia, o której mowa w niniejszym paragrafie, nie stosuje się od chwili osiągnięcia limitu, o którym mowa w zdaniu poprzednim.
12. Zmiana wysokości wynagrodzenia może nastąpić wyłącznie w odniesieniu do niewykonanych jeszcze usług.
13. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione zgodnie z przepisami niniejszego paragrafu, zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli umowa o podwykonawstwo spełnia warunki przewidziane w art. 439 ust. 5 ustawy PZP. W takiej sytuacji Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu informacji, czy realizuje niniejszą umowę za pomocą Podwykonawcy na podstawie umowy o podwykonawstwo spełniającej warunki przewidziane w art. 439 ust. 5 ustawy PZP. W przypadku, gdy Wykonawca będzie realizował niniejszą umowę za pomocą Podwykonawcy na podstawie umowy o podwykonawstwo spełniającej warunki przewidziane w art. 439 ust. 5 ustawy PZP, Wykonawca zobowiązany będzie do przedłożenia Zamawiającemu poświadczonej przez Podwykonawcę informacji o dokonanej zmianie wynagrodzenia Podwykonawcy na warunkach określonych w niniejszym paragrafie. Informacja, o której mowa w zdaniu poprzednim, zostanie

przekazana przez Wykonawcę w terminie 7 dni od dnia zawarcia aneksu pomiędzy Wykonawcą oraz Zamawiającym. W przypadku niedotrzymania tego terminu, Zamawiający będzie uprawniony do żądania zapłaty kary umownej, o której mowa w § 7 ust. 10 pkt 4.

§ 6

1. Wysokość wynagrodzenia należnego Wykonawcy może ulec zmianie, w przypadku zmiany:
 - 1) stawki podatku VAT od towarów i usług oraz podatku akcyzowego w okresie obowiązywania umowy,
 - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
 - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym, ubezpieczeniu zdrowotnemu, lub zmiany w wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne,
 - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018r. o pracowniczych planach kapitałowych,- pod warunkiem, że zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia, przy czym zmiany, spowodowane okolicznościami, o których mowa w pkt 2-4, wymagają formy aneksu do umowy.
2. Zmiana wynagrodzenia, o której mowa w ust. 1 pkt 2-4 może nastąpić wyłącznie po zwróceniu się przez Wykonawcę do Zamawiającego z pisemnym wnioskiem o dokonanie odpowiedniej zmiany wynagrodzenia, przy czym Wykonawca ma obowiązek dołączyć do wniosku dowody potwierdzających wpływ zmian, o których mowa w ust. 1 pkt 2-4 na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę, w tym wykaz osób zatrudnionych do realizacji Umowy, dla których zmiany wymienione w ust. 1 pkt 2-4 mają zastosowanie, wraz z kalkulacją kosztów wynikającą z przedmiotowej zmiany.
3. W terminie 14 dni od otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 2, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o jego uzupełnienie przez przekazanie dodatkowych

wyjaśnień, informacji lub dokumentów (oryginałów do wglądu lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałami).

4. Zamawiający zajmie pisemne stanowisko wobec wniosku Wykonawcy w terminie 1 miesiąca od dnia otrzymania kompletnego – w jego ocenie – wniosku. Za dzień przekazania stanowiska uznaje się dzień jego wysłania na adres właściwy dla doręczeń pism dla Wykonawcy.
5. W przypadku zmian, o których mowa w ust. 1 pkt 2-4 wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wykazanych całkowitych kosztów ponoszonych przez Wykonawcę z tego tytułu.
6. W przypadku uwzględnienia wniosku Wykonawcy przez Zamawiającego, Strony podejmą działania w celu uzgodnienia treści aneksu do Umowy oraz jego podpisania. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy dotyczyć będzie części przedmiotu niniejszej Umowy, wykonanego po dniu zawarcia pisemnego aneksu do Umowy.
7. Zamawiający może przekazać Wykonawcy pisemny wniosek o dokonanie zmiany Umowy, w przypadku wydania przepisów wprowadzających zmiany, o których mowa w ust. 1. Wniosek powinien zawierać co najmniej propozycję zmiany Umowy w zakresie wysokości wynagrodzenia oraz powołanie zmian przepisów.
8. Przed przekazaniem wniosku, o którym mowa w ust. 7, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie informacji lub przekazanie wyjaśnień lub dokumentów (oryginałów do wglądu lub kopii potwierdzonych za zgodność z oryginałem) niezbędnych do oceny przez Zamawiającego, czy zmiany, o których mowa w ust. 1, mają lub będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy przez Wykonawcę oraz w jakim stopniu zmiany tych kosztów uzasadniają zmianę wysokości wynagrodzenia. Rodzaj i zakres tych informacji określi Zamawiający. Wykonawca jest zobowiązany do zajęcia pisemnego stanowiska w terminie 1 miesiąca od dnia otrzymania wniosku od Zamawiającego.
9. W przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przez Wykonawcę postanowień ust. 8 Zamawiający jest uprawniony do wypowiedzenia niniejszej Umowy, z zachowaniem 1 miesięcznego okresu wypowiedzenia.

§ 7



1. Zamawiający ma prawo odstąpić od niniejszej umowy (w całości lub części), niezależnie od przypadków określonych w Kodeksie Cywilnym, jeżeli Wykonawca narusza postanowienia niniejszej umowy, mimo wcześniejszego, dwukrotnego, wezwania do usunięcia naruszeń.
2. W razie odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn dotyczących Wykonawcy, Wykonawca zobowiązany jest zapłacić Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia, ustalonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy.
3. W przypadku każdego nienależytego wykonania umowy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1 % wartości wynagrodzenia za realizację każdej jednostkowej usługi realizowanej na podstawie zamówienia realizacyjnego, nie więcej jednak niż 10% łącznego wynagrodzenia o którym mowa w § 4 ust.1.
4. Przez „nienależyte wykonanie umowy” rozumieć należy m. in. naruszenie przez Wykonawcę ustalonych przez Zamawiającego w treści SWZ i oferty Wykonawcy, zasad realizacji przedmiotu umowy, tj. w szczególności niezrealizowanie wymaganego zakresu usługi i obowiązków Wykonawcy związanych z wykonywaniem poszczególnych usług.
5. Uiszczanie kar umownych nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku realizowania obowiązków określonych niniejszą umową.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia ewentualnych kar umownych z należnego wynagrodzenia Wykonawcy z faktury lub innych ewentualnie wierzytelności Wykonawcy względem Zamawiającego.
7. Jeżeli zastrzeżona w niniejszej umowie kara umowna nie pokrywa w całości poniesionej szkody, Zamawiający ma prawo dochodzić odszkodowania uzupełniającego do pełnej wysokości poniesionej szkody.
8. Zamawiający ma prawo odstąpić od niniejszej umowy w razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy. W takim przypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy.

9. Prawo odstąpienia, o którym mowa w ust. 8, może być realizowane w terminie 30 dni od powzięcia informacji przez zamawiającego informacji o przyczynach uzasadniających odstąpienie.
10. Oprócz kar o których mowa w ust. 2 i 3 Wykonawca zobowiązuje się zapłacić kary umowne w wysokości:
- 1) 500 zł, za każdy stwierdzony przypadek zwłoki w terminowej realizacji umowy, jednak nie więcej niż 10% łącznego wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy;
 - 2) 300 zł za każdy przypadek realizacji usługi niezgodny z SWZ i ofertą Wykonawcy;
 - 3) ujawnienia niespełnienia wymogu zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób, o których mowa w § 11, w wysokości 2.000,00 zł za każdy ujawniony przypadek niespełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia;
 - 4) 2000, 00 zł za każdy stwierdzony przypadek braku zapłaty lub nieterminowej zapłaty wynagrodzenia należnego podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości wynagrodzenia, o której mowa w art. 439 ust. 5 ustawy PZP.
11. Strony zastrzegają sobie możliwość dochodzenia odszkodowania przewyższającego wysokość zastrzeżonych kar umownych na zasadach przewidzianych przepisami kodeksu cywilnego.
12. Wykonawca uprawniony jest do żądania zapłaty kary umownej od Zamawiającego w przypadku:
- 1) za zwłokę w podpisaniu protokołu odbioru usługi bez uzasadnienia – w wysokości 500,00 zł za każdy stwierdzony przypadek, jednak nie więcej niż 10% łącznego wynagrodzenia brutto o którym mowa w § 4 ust.1 Umowy;
 - 2) odstąpienia od umowy przez którąkolwiek ze Stron z przyczyn dotyczących Zamawiającego - w wysokości 10% łącznego wynagrodzenia, ustalonego w § 4 ust. 1 niniejszej umowy. Postanowienia umowy, o którym mowa w zdaniu poprzednim, nie stosuje się w przypadku odstąpienia od umowy przez Zamawiającego na podstawie przepisów art. 456 ustawy PZP.

13. W przypadku skorzystania przez którąkolwiek ze Stron z uprawnienia do odstąpienia od umowy na zasadach w niej przewidzianych, Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonania części umowy, zrealizowanej do dnia odstąpienia od umowy.
14. Łączna wysokość kar umownych, których może dochodzić każda ze Stron, nie może przekroczyć 20% łącznego wynagrodzenia brutto umowy, określonego w § 4 ust. 1 umowy.
15. Ciężar wykazania przesłanek umożliwiających odstąpienie od nałożenia kary umownej ciąży na tej Stronie, na którą może być, zgodnie z postanowieniami umowy nałożona kara umowna.

§ 8

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści przedłożonej w niniejszym postępowaniu oferty przy zachowaniu niezmienniej ceny, w przypadkach wskazanych w SWZ.
2. Wystąpienie którejkolwiek z okoliczności skutkującej zmianą umowy nie stanowi bezwzględneho zobowiązania Zamawiającego do dokonania takich zmian, ani nie może stanowić podstawy roszczeń Wykonawcy do ich dokonania.
3. Ewentualne zmiany w umowie zostaną wprowadzone w drodze aneksu.

§ 9

1. Jeżeli skutek okoliczności siły wyższej Strona nie będzie mogła wykonywać swoich obowiązków umownych w całości lub w części, niezwłocznie powiadomi o tym drugą Stronę.
2. W takim przypadku Strony uzgodnią sposób i zasady dalszego wykonywania umowy albo umowa zostanie rozwiązana.
3. Pod pojęciem siły wyższej Strony rozumieją nadzwyczajne zdarzenie zewnętrzne, niezależne od woli Stron, którego Strona nie mogła przewidzieć oraz któremu nie mogła zapobiec, a które faktycznie bezpośrednio uniemożliwia lub zasadniczo utrudnia realizację przedmiotu umowy, w szczególności: wojnę, przewrót, zamieszki, rebelia, strajk w branżach mających zasadniczy wpływ na terminową realizację

przedmiotu niniejszej umowy, decyzje odpowiednich władz mające wpływ na wykonanie niniejszej umowy.

§ 10

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać usługę z należytą starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także chronić interesy Zamawiającego w zakresie powierzonych czynności i ponosi odpowiedzialność za ich prawidłową realizację.
2. Wykonawca odpowiada wobec Zamawiającego oraz osób trzecich za wszelkie zdarzenia i szkody wynikłe w trakcie i w związku z realizacją usługi będącej przedmiotem umowy, wyrządzone przez personel Wykonawcy, powstałe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.
3. W przypadku wystąpienia zagrożenia lub w sytuacjach nieuregulowanych w niniejszej umowie, pracownicy Wykonawcy postępować będą zgodnie z poleceniami wydanymi przez pracownika Zamawiającego.
4. Wykonawca oświadcza, iż on oraz osoby wykonujące prace w ramach przedmiotowej umowy znają przepisy oraz zasady bhp i ppoż. obowiązujące przy wykonywaniu czynności objętych umową i będą ich przestrzegać w trakcie wykonywanych czynności.

§ 11

1. Wykonawca oświadcza, że wszystkie osoby świadczące u Zamawiającego usługę będą w okresie realizacji umowy zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów art. 22 §1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeks pracy (Dz.U. 2025 r. poz. 277 ze zm.). Wykonawca oświadcza, że ww. osoby posiadają wymagane przez Zamawiającego doświadczenie zawodowe oraz dołożą należytej staranności w celu wykonania przedmiotu umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany do okazania Zamawiającemu, na każdorazowe wezwanie Zamawiającego i w terminie przez niego wskazanym, nie krótszym niż 7 dni, dokumentów określonych w art. 438 ust. 2 ustawy PZP, potwierdzających fakt zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności wymienione w § 1.
3. Brak okazania dokumentów, o których mowa w ust. 2 w terminie tam określonym, będzie traktowany jako niespełnienie przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu

zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących wskazane w ust. 1 czynności, co skutkować będzie odstąpieniem od umowy przez Zamawiającego z przyczyn dotyczących Wykonawcy. Niezależnie od powyższego Zamawiający będzie uprawniony do naliczenia kar umownych, o których mowa w § 7 ust. 10 pkt 3).

4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania zmiany każdego z pracowników Wykonawcy lub Podwykonawcy wyznaczonego do realizacji umowy u Zamawiającego, który przez swoje zachowanie i jakość wykonywanej pracy dał powód do uzasadnionych skarg.
5. W przypadku powzięcia przez Zamawiającego wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę w zakresie realizowanego zamówienia, Zamawiający uprawniony będzie do powiadomienia odpowiednich służb, w szczególności Państwowej Inspekcji Pracy.

§ 12

Ewentualna nieważność jednego lub kilku postanowień niniejszej umowy nie wpływa na ważność umowy w całości. W takim przypadku Strony zastąpią nieważne postanowienie, postanowieniem zgodnym z celem i innymi postanowieniami umowy.

§ 13

(jeżeli dotyczy; jeżeli nie dotyczy treść § 13 będzie usunięta)

1. Za działania lub zaniechania Podwykonawców, którym Wykonawca powierzył wykonanie umowy, Wykonawca odpowiada jak za własne działania lub zaniechania.
2. Wykonawca informuje, że powierzy Podwykonawcom części zamówienia wskazane w złożonej ofercie.
3. Przed przystąpieniem do wykonania zamówienia Wykonawca poda, o ile są już znane, nazwy albo imiona i nazwiska oraz dane kontaktowe Podwykonawców i osób do kontaktu z nimi. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację usług.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 118 ust 1 ustawy Pzp w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca

jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.

5. Jeżeli powierzenie podwykonawcy wykonania części zamówienia następuje w trakcie jego realizacji, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawi oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust 1 ustawy Pzp, lub oświadczenia lub dokumenty potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy (dotyczy podwykonawcy, na którego zasoby Wykonawca się powoływał w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu).
6. Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy, o którym mowa w ust. 5 zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy.
7. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
8. Zmiana podwykonawcy nie stanowi zmiany treści umowy.
9. Umowa o podwykonawstwo nie może zawierać postanowień kształtujących prawa i obowiązki podwykonawcy w zakresie kar umownych oraz postanowień dotyczących warunków wypłaty wynagrodzenia, w sposób dla niej mniej korzystny niż prawa i obowiązki wykonawcy, ukształtowane postanowieniami umowy zawartej między Zamawiającym a Wykonawcą.

§ 14

1. Wykonawca oświadcza, że jest rzeczywistym właścicielem należności wynikającej z niniejszej umowy:
 - 1) w rozumieniu art. 4a pkt. 29 ustawy z dnia 15 lutego 1992 r. o podatku dochodowym od osób prawnych (t.j. Dz. U. z 2023 r., poz. 2805) lub
 - 2) w rozumieniu art. 5a pkt 33d ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 226),

- w zależności od tego, która ustawa znajduje zastosowanie w stosunku do Wykonawcy.

2. W razie zmiany okoliczności, o której mowa w ust. 1, Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego.
3. Na żądanie Zamawiającego, Wykonawca niezwłocznie przedstawi dodatkowe dokumenty oraz informacje, dotyczące rezydencji rzeczywistego właściciela.

§ 15

Wykonawca nie jest uprawniony do przeniesienia swoich praw i zobowiązań z tytułu niniejszej umowy na inny podmiot, bez uzyskania pisemnej zgody Zamawiającego, pod rygorem nieważności.

§ 16

1. W odniesieniu do danych osobowych przetwarzanych na potrzeby realizacji niniejszej umowy Strony zobowiązują się do przestrzegania przepisów prawa powszechnego, w tym w szczególności rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych osobowych; RODO).
2. Przed udostępnieniem Zamawiającemu danych osobowych pracowników lub innych osób, którymi Wykonawca będzie się posługiwał przy wykonywaniu Umowy, Wykonawca prześle każdej z tych osób informacje wymagane przepisami dotyczącymi ochrony danych osobowych, a także poinformuje iż klauzule informacyjne Zamawiającego są dostępne na stronie internetowej https://bip.ujk.edu.pl/odo_klauzule_informacyjne_rod.html.

§ 17

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji uzyskanych w trakcie realizacji umowy z wyjątkiem informacji, których ujawnienia wymagają przepisy prawa powszechnie obowiązującego, ale tylko w niezbędnym do tego obowiązku zakresie.
2. Wszelkie informacje związane z ochroną osób i mienia oraz wskazane w art. 381 ustawy z dnia 20 lipca 2018 – Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz.U. z 2023 r., poz. 742 z późn. zm.) stanowią tajemnicę Zamawiającego w rozumieniu

przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 roku o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2022 r., poz. 1233).

3. Przekazanie, ujawnienie lub wykorzystanie informacji, o których mowa w ust. 2 w zakresie wykraczającym poza cel umowy, będzie stanowiło czyn nieuczciwej konkurencji może wiązać się z odpowiedzialnością cywilną lub karną określoną w art. 18 lub art. 23 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.

§ 18

1. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają w szczególności zastosowanie przepisy Ustawy Prawo zamówień publicznych i ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.
2. Wszelkie zmiany lub uzupełnienia niniejszej umowy mogą nastąpić za zgodą Stron w formie pisemnej pod rygorem nieważności.

§ 19

Sądem właściwym dla wszystkich spraw, które wynikną z realizacji tej umowy a nie zostaną rozwiązane w drodze rokowań, będzie sąd powszechny właściwy dla Zamawiającego.

§ 20

Niniejszą umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach – dwa dla Zamawiającego i jeden dla Wykonawcy.

ZAMAWIAJĄCY:

WYKONAWCA:

Kielce, dnia

WZÓR

PROTOKÓŁ ODBIORU USŁUGI z dnia

Wykonawca:

Zamawiający : Uniwersytet Jana Kochanowskiego w Kielcach, ul. Żeromskiego 5, 25- 69
Kielce

Miejsce odbioru:

Data odbioru:

Strony oświadczają, że w dniu /dniach* do dnia

świadczona była usługa cateringowa, zgodnie / nie zgodnie* z zamówieniem realizacyjnym
z dnia

Uwagi :

Protokół spisano w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach.

Strona przekazująca:

Strona odbierająca:

.....

.....

(Czytelny podpis)

(Czytelny podpis)

Załącznik nr 4 do SWZ

Wykonawca:

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

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenia wykonawcy / wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia Dotyczące przesłanek wykluczenia, w tym wykluczenia z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy PZP - dotyczące podstaw wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługi cateringowe” numer referencyjny **ADP.2301.74.2025**, oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

[UWAGA: zastosować, gdy zachodzą przesłanki wykluczenia z art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art.109 ust.1 pkt 4 ustawy Pzp, a wykonawca korzysta z procedury samooczyszczenia, o której mowa w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp]

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie którejkolwiek z przesłanek z art. 109 ust. 1 ustawy Pzp]
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 i pkt 6 ustawy Pzp.
3. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy

Pzp podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:

.....

4. **Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)³.**

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

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

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w(wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

1. [UWAGA: wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podwykonawcy, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca nie polega, a na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.] Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy

³ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:

[UWAGA: wypełnić tylko w przypadku dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG), nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w art. 7 ust.1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.

o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

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

1)

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

2)

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

.....

Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis
zaufany lub podpis osobisty

Załącznik nr 5 do SWZ

Wykonawca:

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

Oświadczenie o przynależności / braku przynależności do grupy kapitałowej

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**Usługi cateringowe**” numer referencyjny: **ADP. 2301. 74.2025**, prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji, na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r. poz. 1320 ze zm.), oświadczam/y, że:

- ☐ nie należymy do żadnej grupy kapitałowej
- ☐ nie należymy do tej samej grupy kapitałowej z żadnym z wykonawców, którzy złożyli ofertę w niniejszym postępowaniu ⁴⁾
lub

- ☐ należymy do tej samej grupy kapitałowej z następującymi Wykonawcami⁴⁾

w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2024 r. poz. 594 z późn. zm.), o której mowa w art. 108 ust 1 pkt 5 i 6 ustawy PZP

Lista Wykonawców składających ofertę w niniejszy postępowaniu, należących do tej samej grupy kapitałowej⁴⁾

Wraz ze złożeniem oświadczenia, wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

.....data; podpis; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty).

⁴ Zakreślić odpowiednie

Załącznik nr 6 do SWZ

Podmiot:

(pełna nazwa/firma, adres, w
zależności od podmiotu:

NIP/PESEL, KRS/CEiDG)

reprezentowany przez:

(imię, nazwisko,

stanowisko/podstawa do

reprezentacji)

Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby

Uwzględniające przesłanki wykluczenia z art.7 ust.1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego - składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp dotyczące podstaw wykluczenia i spełniania warunków udziału w postępowaniu

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego

pn. (nazwa postępowania), prowadzonego przez

..... (oznaczenie zamawiającego), oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

1. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 108 ust 1 ustawy Pzp.

[UWAGA: zastosować tylko wtedy, gdy zamawiający przewidział wykluczenie wykonawcy z postępowania na podstawie którejkolwiek z przesłanek z art. 109 ust. 1 ustawy Pzp]

Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 i pkt 6 ustawy Pzp.

2. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji

na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. poz. 835)⁵.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu) w następującym zakresie:

.....

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

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

1)

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

2)

⁵ Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego, zwanej dalej „ustawą”, z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

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

.....

Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty

Załącznik nr 7 **składany wraz z ofertą**

WYKAZ WYKONANYCH GŁÓWNYCH USŁUG

Przystępując do postępowania prowadzonego w trybie podstawowym pn: Usługi cateringowe oświadczam, że wykonałem następujące usługi:

Lp.	Rodzaj usługi /przedmiot (nazwa)	Data wykonania (od – do : data dd/mm/rr	Miejsce wykonania usługi	Podmiot na rzecz którego wykonano usługę	Wartość usługi
1					
2					

..... dnia 2025roku

.....(kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany
lub podpis osobisty)

Do wykazu dołączam dowody określające czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.