**DAZ-Z.272.9.2023**

# Zał. nr 1 do SWZ

**Opis przedmiotu zamówienia.**

I. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Zamawiającego. Poprzez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie przygotowanie, dostarczenie i podawanie posiłków w miejscach wskazanych przez Zamawiającego. Świadczenie usług cateringowych będzie odbywało się w oparciu o poszczególne zlecenia wydawane przez Zamawiającego w okresie obowiązywania umowy, w ramach organizowanych spotkań.

1. Miejsce realizacji przedmiotu zamówienia – miasto Gdańsk.

1. Zamawiający dopuszcza realizację przedmiotu zamówienia w miejscu innym niż wskazane w ust.1, po uzgodnieniu między Stronami.
2. Liczba (wielkość) i rodzaj zamawianych zestawów jest uzależniona od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego w związku z czym wartość przedmiotu zamówienia wskazana w Formularzu Ofertowym jest wielkością szacunkową. Zamówienia dokonane przez Zamawiającego w trakcie obowiązywania Umowy mogą dla poszczególnych zestawów różnić się liczbowo od liczb podanych w Formularzu Ofertowym (zarówno mogą być większe, mniejsze lub nie wystąpić w ogóle) jednak łączna wartość Umowy nie przekroczy całkowitej ceny zawartej w ofercie wybranego Wykonawcy.
3. Rozliczenie między Stronami nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu zamówienia tj. iloczynem liczby wydanych zestawów cateringowych (wskazanej w zleceniu) i wartości jednego zestawu - zgodnie z ofertą Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie ilości przedmiotu zamówienia, o którym mowa powyżej, przy czym zmniejszenie będzie wynosiło maksymalnie 80% w stosunku do łącznej wartości przedmiotu zamówienia, określonej w ust. 3 powyżej.
4. Cena jednostkowa zestawu musi uwzględnić wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.

II. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia na Wykonawcy będą spoczywać następujące obowiązki:

1. Dostarczenia najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i podawania posiłków świeżych, o temperaturze odpowiedniej dla danego rodzaju potrawy; dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, posiłki będą przyrządzone tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, ciasteczka bankietowe, soki, woda, cukier, mleko, itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
2. Przestrzeganie przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
3. Używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
4. Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z przygotowywaniem posiłków.
5. Zapewnienia transportu cateringu oraz podanie go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
6. Przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie (dzień i godzina) i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
7. Zapewnienia (dostarczenia) i przygotowania stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz estetycznego i eleganckiego podawania posiłków.
8. Zapewnienia czystych, nieuszkodzonych stołów, obrusów, dekoracji (np. świeże kwiaty) – najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
9. Świadczenia usług cateringowych przy użyciu sprzętu gastronomicznego zapewniającego utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (witryny grzewcze, bemary); podawania potraw na zastawie odpowiedniej dla rodzaju i miejsca spotkania (ceramicznej, porcelanowej, szklanej – Zamawiający przed każdym spotkaniem wybierze rodzaj zastawy) z użyciem odpowiednich dla rangi spotkania sztućców metalowych, talerzy (odpowiednio do rodzaju serwowanego dania), serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, koszy na odpadki pokonsumpcyjne i śmieci w sposób ustalony z Zamawiającym. Zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona, posiłki nie będą podawane w zastawie plastikowej.
10. Doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbiór naczyń i sztućców, innych materiałów wykorzystywanych w trakcie świadczenia usługi oraz resztek pokonsumpcyjnych w ciągu 60 min. od jej zakończenia).
11. Zapewniania na żądanie Zamawiającego, personelu w liczbie adekwatnej do liczby uczestników spotkania oraz rodzaju spotkania, celem zapewnienia sprawnego wydawania posiłków. Osoby te będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi.

III. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.

IV. Zamawiający zamierza każdorazowo z odpowiednim wyprzedzeniem dokonywać wyboru liczby zestawów spośród niżej wymienionych rodzajów zestawów wskazanych przy opisach wydarzeń. Opis poszczególnych zestawów znajduje się poniżej:

**OPIS ZESTAWÓW**

**Zestaw nr 1 przerwa kawowa I**

1. kawa - min. 1x150 ml/ 1 osoba, cukier biały, mleko płynne 2%
2. herbata – min. 1x200 ml/ 1 osoba, cukier biały, cytryna

**Zestaw nr 2 – przerwa kawowa II**

1. woda niegazowana z plasterkami cytryny – 150 ml / 1 osoba; podawana w dzbankach
2. kawa - min. 1x150 ml/ 1 osoba, cukier biały, mleko płynne 2%
3. herbata – min. 1x150 ml/ 1 osoba, cukier biały, cytryna

**Zestaw nr 3 – przerwa kawowa III**

1. soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy 100% owocu) – 150 ml / 1 osoba - podawane w dzbankach
2. woda niegazowana z plasterkami cytryny – 150 ml / 1 osoba; podawana w dzbankach
3. kawa - 1x150 ml/ 1 osoba, cukier biały, mleko płynne 2%
4. herbata – 1x150 ml/ 1 osoba, cukier biały, cytryna

**Zestaw nr 4 – Kanapki**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca na wniosek Zamawiającego przedstawi 8 propozycji kanapek złożonych z min. 3 składników wskazanych poniżej w tym 3 (trzy) rodzaje kanapek wegetariańskich (bezmięsnych). Waga 1 (jednej) kanapki 80 -100 g.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 2 (dwóch) kanapek przeznaczony dla 1 (jednej) osoby.

Składniki w ramach zestawu:

pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, łosoś wędzony, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża, peperoni, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwka, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez, salami peperoni, oliwki, pasta jajeczna.

**Zestaw nr 5 – Kanapki dekoracyjne typu „tartinki”**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca na wniosek Zamawiającego przedstawi 8 propozycji kanapek złożonych z min. 3 składników wskazanych poniżej w tym 3 (trzy) rodzaje kanapek wegetariańskich (bezmięsnych). Zamawiający dokona spośród nich wyboru 4 kanapek w ramach spotkania. Waga 1 (jednej) kanapki 20-30 g.

Składniki w ramach zestawu:

pieczywo jasne, pieczywo ciemne, masło, łosoś wędzony, sery twarde typu gouda, indyk wędzony, szynka świeża (nie z puszki), peperoni, ser typu brie, ser typu mozzarella, ogórek kiszony, ogórek konserwowy, ogórek świeży sezonowy, rzodkiewka, pomidory, sałata, oliwka, papryka świeża, twarożek, szczypiorek, jajko kurze gotowane na twardo, keczup, majonez, salami peperoni, oliwki, pasta jajeczna, pasta z makreli.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 4 kanapek przeznaczonych dla 1 (jednej) osoby.

**Zestaw nr 6 - Ciasteczka**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca przedstawi kilka rodzajów ciasteczek w tym  ciastka kruche, ciastka z galaretką w polewie czekoladowej, wafelki, maślane, zbożowe, korzenne, rurki, markizy lub pierniczki. Zamawiający dokona spośród nich wyboru 3 (trzech) rodzajów ciastek w ramach spotkania.

Waga 1 (jednego) ciasteczka 15 - 20 g.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 5 (pięciu) ciasteczek przeznaczony dla 1 (jednej) osoby.

**Zestaw 7 – Ciasta**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający dokona wyboru 2 rodzajów ciast (z 6 rodzajów wskazanych poniżej) w ramach spotkania. Waga -1 porcja - 50 g -80g.

 Sugerowane rodzaje ciast:

1. sernik
2. jabłecznik
3. piernik
4. makowiec
5. ciasto czekoladowe
6. mufinka

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 2 (dwóch) porcji ciast przeznaczonych na 1 osobę.

**Zestaw nr 8 – Lunch 1 daniowy**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający dokona wyboru 1 (jednego) rodzaju zupy w ramach spotkania spośród niżej wskazanych; gramatura – 1 (jedna) porcja – min. 200 ml

1. krem pomidorowy z grzankami
2. zupa krem jarzynowa
3. barszcz czerwony -czysty
4. zupa brokułowa - krem z grzankami
5. krem z borowików

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 1 (jednej) porcji przeznaczonej na 1 (jedną) osobę w ramach spotkania.

**Zestaw nr 9 - sałatki**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca przedstawi Zamawiającemu co najmniej 2 (dwie) propozycje sałatek warzywnych mięsnych i co najmniej 2 (dwie) propozycje sałatek wegetariańskich (bezmięsnych) , w skład których wchodzić będzie min. 6 (sześć) składników wskazanych poniżej, z czego Zamawiający dokona wyboru 2 (dwóch) rodzajów sałatek w ramach spotkania; Waga porcja nie mniej niż 150 g.

**Składniki:** sałata lodowa, sałata rukola, sałata roszponka, sałata endywia, sałata rzymska, ser typu mozzarella, ser typu brie, ogórki, oliwki, pomidory, szynka, indyk wędzony, kurczak, łosoś, awokado, biała kapusta, sos winegret, jabłko, marchewka, kapusta pekińska, oliwki, natka pietruszki, koper, por, seler, czerwona kapusta, pomidor, rzodkiewka, papryka, ser typu feta, cebula, czosnek, ziemniaki, groszek, marchewka, majonez, ogórek świeży sezonowy, ogórek konserwowy, ogórek kiszony, jajko kurze gotowane, kukurydza, brokuły, kalafior.

**Pieczywo**: razowe, białe, bagietka (serwowane bez ograniczeń)

Przedmiotem wyceny jest 1 (jedna) porcja sałatki oraz pieczywo bez ograniczeń

**Zestaw nr 10 - Obiad 1-daniowy - Danie drobiowe**

**Produkt główny** – pierś z kurczaka, pierś z indyka, wybór rodzaju mięsa zostanie dokonany przez Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia - na 1 osobę min.150-200g.

**Dodatek skrobiowy -** 2 (dwa)do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania**:** ziemniaki gotowane/ryż/makaron – min 100 - 120 g na 1 osobę.

**Warzywa gotowane na ciepło:** brokuły/ kalafior/ cukinia/ marchewka/groszek – min. 50-80g na 1 osobę, 2 (dwa) rodzaje warzyw do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania.

**Surówka -** Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówieniaprzedstawi 5 (pięć) rodzajów surówek, co najmniej dwuskładnikowych z poniżej wskazanych składników, z czego Zamawiający dokona wyboru 2 (dwóch) rodzajów surówek w ramach spotkania.

Składniki surówek: buraczki, mizeria, kiszona kapusta, ogórek kiszony, jabłko, marchewka, kapusta pekińska, oliwki, natka pietruszki, koper, por, seler, czerwona kapusta, pomidor, rzodkiewka, papryka, sałata, ser typu feta, cebula, czosnek - Waga - min. 50-80 g. na 1 osobę.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 1 (jednego) rodzaju produktu głównego, 1 (jednego) rodzaju dodatku skrobiowego oraz 2 (dwóch) rodzajów surówek o łącznej wadze 100g. i jednego rodzajów warzyw gotowanych o łącznej wadze 100g. Przedmiotowy zestaw przypada na 1 (jedną) osobę.

**Zestaw nr 11 - Danie rybne**

**Produkt główny** - filet rybny (zestaw bałtycki) wybór rodzaju mięsa zostanie dokonany przez Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia - Waga - min.150-200g. mięsa na 1 osobę.

**Dodatek skrobiowy -** 2 (dwa)do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania**.** Składniki:ziemniaki pieczone/ryż/makaron - Waga – min. 100-120 g na 1 osobę.

**Warzywa gotowane na ciepło:** brokuły/ kalafior/ cukinia/ marchewka/groszek - 2 (dwa) rodzaje warzyw do wyboru przez Zamawiającego w trakcie realizacji przedmiotu zamówienia. Waga - min 100 g. na 1 osobę.

**Surówka** – Wykonawca w trakcie realizacji przedmiotu zamówieniaprzedstawi 5 (pięć) rodzajów surówek, co najmniej dwuskładnikowych z poniżej wskazanych składników, z czego Zamawiający dokona wyboru 2 (dwóch) rodzajów surówek w ramach spotkania.

Składniki - buraczki, mizeria, kiszona kapusta, ogórek kiszony, jabłko, marchewka, kapusta pekińska, oliwki, natka pietruszki, koper, por, seler, czerwona kapusta, pomidor, rzodkiewka, papryka, sałata, ser typu feta, cebula, czosnek - Waga - min. 50-80 g. na 1 osobę.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 1 (jednego) rodzaju produktu głównego, 1 (jednego) rodzaju dodatku skrobiowego oraz 2 (dwóch) rodzajów surówek o łącznej wadze 100g. i jednego rodzaju warzyw gotowanych o łącznej wadze 100g. Przedmiotowy zestaw przypada na 1 (jedną) osobę

**Zestaw nr 12 - Obiad 1-daniowy** - **Danie jarskie**

**Produkt główny:**

- pierogi z następującymi składnikami do wyboru przez Zamawiającego w ramach spotkania: ze szpinakiem, z kapustą i grzybami, kaszą gryczaną, z ziemniakami i serem,

- paszteciki ze szpinakiem, kapustą i grzybami, pieczarkami,

na 1 osobę – 2 rodzaje potraw wg wyboru Zamawiającego na spotkanie.

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 1 (jednego) rodzaju produktu głównego Przedmiotowy zestaw w licznie min. 5 sztuk przypada na 1 (jedną) osobę). **Łącznie na osobę min. 200g.**

**Zestaw nr 13 - Przekąski słone typu ‘finger food’**

W trakcie ramach spotkania Zamawiający dokona wyboru 8 (ośmiu) rodzajów przystawek z niżej wymienionych przy 5 szt. na 1 osobę.

Jednocześnie na wniosek Zamawiajacego Wykonawca przedstawi dodatkowe (alternatywne) kompozycje 8 (ośmiu) rodzajów przystawek bazując na niżej wskazanych składnikach przy 5 szt. przystawek na 1 (jedną) osobę (Waga 1 szt. nie mniej niż 25 g).

1. Pieczywo żytnie typu pumpernikiel z serem typu pleśniowego, winogronami, orzechami włoskimi, (1 szt. nie mniej niż 25g )
2. Tartinki z szynką typu parmeńskiego, sałatą rukolą, pesto, pomidorami suszonymi i oliwkami -

(1 szt. nie mniej niż 25 g)

1. Koreczki z matiasa, z cebulą, ogórkiem kiszonym (1 szt. nie mniej niż 25 g)
2. Tartaletki ze szpinakiem i pomidorkiem cherry (1 szt. nie mniej niż 25 g)
3. Tartaletki ze szpinakiem i serem typu pleśniowego (1 szt. nie mniej niż 25 g)
4. Tartaletki z porem i łososiem - (1 szt. nie mniej niż 25 g)
5. Ser typu mozzarella - pieczona w plasterkach boczku (1 szt. nie mniej niż 25 g)
6. Tartaletki z farszem z mięsa wieprzowego i z porem - (1 szt. nie mniej niż 25 g)
7. Ciastka francuskie wypełnione farszem z sera typu pleśniowego / farszem z mięsa mielonego wołowo wieprzowego/ warzywami (1 szt. nie mniej niż 25 g)
8. Tarta serowa z suszonym pomidorem i cukinią - (1 szt. nie mniej niż 25 g)
9. Mini tortilla z szynką typu parmeńskiego, szpinakiem i kremowym serkiem

 (1 szt. nie mniej niż 25 g)

1. Ser typu feta - marynowana w świeżym oregano pieczona w cieście filo (1 szt. nie mniej niż 25 g)
2. Rolada z szynki ze szparagami (1 szt. nie mniej niż 25 g)
3. Rolada z szynki z farszem chrzanowym/ serowym/ warzywnym (1 szt. nie mniej niż 25 g)
4. Boczek wędzony zwijany ze śliwką (1 szt. nie mniej niż 25 g)
5. Maślane bułeczki przekładane szynką typu prosciutto, rukolą, pomidorem i serem typu mozzarella (1 szt. nie mniej niż 25 g)
6. Szaszłyczki z kurczaka i ananasa (1 szt. nie mniej niż 25 g)
7. Melon z szynką typu parmeńska (1 szt. nie mniej niż 25 g)
8. Szaszłyk z sera żółtego i bekonu (1 szt. nie mniej niż 25 g)
9. Tartinki z żółtym serem, ogórkiem i majonezem (1 szt. nie mniej niż 25 g)
10. Papryczki czereśniowe nadziewane serem typu feta (1 szt. nie mniej niż 25 g)
11. Koreczki z żółtym serem i łososiem (1 szt. nie mniej niż 25 g)
12. Kanapeczki z wędzonym łososiem (1 szt. nie mniej niż 25 g)
13. Roladki ze śledzia (1 szt. nie mniej niż 25 g)

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 5 szt. przystawek przypadających na 1 (jedną) osobę.

**Zestaw nr 14 - Przekąski słodkie**

Tartaletki, mufiny, babeczki (kruche babeczki bankietowe wypełnione lekkim, puszystym kremem truskawkowym na bazie bitej śmietany, kruche babeczki bankietowe wypełnione masą kajmakową), mini ptysie.

**Składniki:**

budyń waniliowy, budyń czekoladowy, świeże owoce, kajmak, czekolada biała, czekolada gorzka, czekolada mleczna, płatki kukurydziane, mango, maracuja, banan, gruszka, jabłko, wiśnie, czereśnie, truskawki, bita śmietana, maliny, galaretki owocowe, koncentraty owocowe, brzoskwinia, ananas.

W ramach spotkania , Wykonawca przedstawi 5 (pięć) rodzajów przekąsek słodkich złożonych z co najmniej 3 (trzech) składników. Zamawiający dokona wyboru 3 (trzech) rodzajów zaproponowanych przystawek. Na 1 (jedną) osobę przypadać będzie 3 szt. przystawek.

Waga 1 szt. nie mniej niż 25 g.

Przedmiotem wyceny jest zestaw obejmujący 3 szt. przystawek przypadających na 1 (jedną) osobę.

**Zestaw nr 15 - owoce**

W ramach spotkania Zamawiający dokona wyboru 4 (czterech) rodzajów owoców.

**Owoce** – pomarańcze, mandarynki, banany, kiwi, winogrona, jabłka, gruszki, brzoskwinie, nektarynki, melony - podawane w plastrach lub cząstkach z wyjątkiem winogron.

Porcja przypadająca na 1 (jedną) osobę – 2 x dwa rodzaje owoców o wadze nie mniejszej niż 100 g każdy.

Przedmiotem wyceny jest zestaw składający się z 200 g owoców przypadających na 1 (jedną) osobę.

 **Zestaw nr 16 – Lunch 1 daniowy**

W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający dokona wyboru 1 (jednego) rodzaju zupy w ramach spotkania spośród niżej wskazanych; gramatura – 1 (jedna) porcja – min. 200 ml

1. zupa gulaszowa (strogonow)
2. zupa rybna

Przedmiotem wyceny jest zestaw złożony z 1 (jednej) porcji przypadającej na 1 (jedną) osobę w ramach spotkania.

# Zał. nr 2 do SWZ

Umowa nr \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

na sukcesywne świadczenie usług cateringowych

zawarta w dniu \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 r. w Gdańsku pomiędzy:

**Województwem Pomorskim, z siedzibą przy** ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk,

NIP 583-31-63-786 REGON 191674836

w imieniu którego działają:

…………………………………..

zwanym dalej **Zamawiającym**

a

……………………………….........................................................

w imieniu którego działają:

……………………………….........................................................

zwanym dalej **Wykonawcą**

§ 1

PRZEDMIOT UMOWY

1. Przedmiotem umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych na potrzeby Zamawiającego, zgodnie z SWZ oraz Ofertą Wykonawcy, która stanowi Załącznik nr 2 do umowy.
2. Poszczególne zamówienia realizowane będą w zależności od rzeczywistych potrzeb Zamawiającego.
3. Zamawiający zastrzega, że wielkość przedmiotu umowy wskazana w formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ jest wielkością szacunkową. Tym samym podane w nim wielkości zamówień mogą ulec zmianie (liczba poszczególnych zestawów może być większa, mniejsza lub nie wystąpić w ogóle), a wynagrodzenie Wykonawcy będzie płatne w wysokości odpowiadającej rzeczywistej liczby zrealizowanych zamówień.
4. Zamawiający dopuszcza zmniejszenie ilości przedmiotu zamówienia, o którym mowa powyżej, przy czym zmniejszenie będzie wynosiło maksymalnie 80% w stosunku do łącznej wartości przedmiotu zamówienia, o którym mowa w §5 ust.3.
5. Wykonawca oświadcza, że na dzień zawarcia niniejszej Umowy nie zachodzą okoliczności uniemożliwiające bądź utrudniające jej wykonanie, w szczególności związane z COVID-19.

§ 2

TERMIN I MIEJSCE REALIZACJI UMOWY

1. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania przedmiotu umowy od dnia podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2023r. lub do wyczerpania maksymalnej kwoty, o której mowa w § 5 ust. 3.
2. Miejsce realizacji przedmiotu umowy – miasto Gdańsk.
3. Za zgodą Stron dopuszcza się realizację przedmiotu umowy w innym miejscu niż wskazane w ust. 2 ustalonym przez Strony.

§ 3

OPIS ŚWIADCZENIA USŁUGI

1. Świadczenie przedmiotu umowy w ramach organizowanych przez Zamawiającego spotkań będzie odbywało się sukcesywnie, w oparciu o zlecenia Zamawiającego przesyłane w formie elektronicznej. Zlecenia będą przekazywane Wykonawcy nie później niż na 3 dni robocze przed planowanym dniem świadczenia usługi, na adres e-mali podany w § 11 ust. 4 lit. b. Wykonawca każdorazowo niezwłocznie potwierdzi fakt otrzymania bieżącego zlecenia.
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi określi dokładnie termin (z podaniem godzin świadczenia usługi), miejsce, rodzaj oraz liczbę zestawów cateringowych wymienionych w formularzu ofertowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do Umowy.
3. W ramach każdego zlecenia Wykonawca zobowiązany jest przedstawić nie później niż na 2 dni robocze przed dniem świadczenia usługi propozycję menu ułożonego ze składników wskazanych dla każdego zestawu w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia, stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy.
4. Zamawiający w terminie 1 dnia roboczego przed dniem świadczenia usługi zaakceptuje przedstawione menu wskazane w ust. 3 lub zgłosi do niego uwagi, które Wykonawca jest zobowiązany uwzględnić.
5. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za szkody wyrządzone Wykonawcy przez uczestników spotkań.

§ 4

OBOWIĄZKI WYKONAWCY

1. W ramach świadczenia przedmiotu umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
	1. Dostarczenia najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania i podawania posiłków świeżych, o temperaturze odpowiedniej dla danego rodzaju potrawy; dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, posiłki będą przyrządzone tego samego dnia co świadczenie usług cateringowych, dania i napoje gorące będą posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania. Produkty przetworzone, takie jak kawa, herbata, ciasteczka bankietowe, soki, woda, cukier, mleko, itp. będą posiadać datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem wykonania usługi.
	2. Przestrzegania przepisów w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (w tym ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia).
	3. Używania wyłącznie produktów spełniających normy jakościowe produktów spożywczych oraz dbania o to, by wszystkie posiłki były bezwzględnie świeże oraz charakteryzowały się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników oraz estetyki podania.
	4. Kontroli aktualnych badań sanitarno-epidemiologicznych osób mających kontakt z przygotowywaniem posiłków.
	5. Zapewnienia transportu cateringu oraz podania go zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności.
	6. Przygotowania, dowozu i podawania posiłków w terminie (dzień i godzina) i miejscu wskazanym przez Zamawiającego.
	7. Zapewnienie (dostawa) i przygotowania stołów (oraz stołów koktajlowych) w sposób uzgodniony z Zamawiającym oraz estetycznego i eleganckiego podawania posiłków.
	8. Zapewnienia czystych, nieuszkodzonych stołów, obrusów, dekoracji np. świeże kwiaty – najpóźniej 30 minut przed rozpoczęciem spotkania.
	9. Świadczenia usług cateringowych przy użyciu sprzętu gastronomicznego zapewniającego utrzymanie odpowiedniej temperatury posiłków (witryny grzewcze, bemary); podawania potraw na zastawie odpowiedniej dla rodzaju i miejsca spotkania (ceramicznej, porcelanowej, szklanej – Zamawiający przed każdym spotkaniem wybierze rodzaj zastawy), z użyciem odpowiednich dla rangi spotkania sztućców metalowych, talerzy (odpowiednio do rodzaju serwowanego dania), serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych, koszy na odpadki pokonsumpcyjne i śmieci w sposób ustalony z Zamawiającym. Zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona, posiłki nie będą podawane w zastawie plastikowej.
	10. Doprowadzenia miejsca świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia (w szczególności odbiór naczyń i sztućców, innych materiałów wykorzystywanych w trakcie świadczenia usługi oraz resztek pokonsumpcyjnych w ciągu 60 min. od jej zakończenia).
	11. Zapewniania na żądanie Zamawiającego personelu wydającego posiłki, w liczbie adekwatnej do liczby uczestników spotkania oraz rodzaju spotkania, celem zapewnienia sprawnego wydawania posiłków. Osoby te będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi.
2. Wykonawca zobowiązuje się do wykonywania usług objętych przedmiotem umowy z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za jakości i terminowość świadczonych usług.

§ 5

WYNAGRODZENIE

1. Ceny jednostkowe wskazane w Ofercie Wykonawcy, stanowiącej załącznik nr 2 do umowy, są niezmienne w okresie obowiązywania umowy, z zastrzeżeniem ust. 2.
2. Ceny mogą być niższe w przypadku promocji obowiązującej u Wykonawcy.
3. Zgodnie z ofertą Wykonawcy, stanowiącą załącznik nr ………… do umowy, łączne wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć kwoty brutto .................... zł, słownie …………………………………… Rozliczenie między Stronami nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy z uwzględnieniem treści § 1 ust. 2 umowy oraz zasad, o których mowa w ust. 1 i 4.
4. Wynagrodzenie płatne będzie częściami po zrealizowaniu przez Wykonawcę każdego bieżącego zamówienia, przy czym wysokość każdej części zostanie ustalona jako iloczyn liczby dostarczonych zestawów oraz cen jednostkowych brutto wskazanych dla tych zestawów w Ofercie Wykonawcy (załącznik nr 2 do umowy).
5. Łącznie wynagrodzenie za wszystkie zamówienia bieżące nie może przekroczyć kwoty, o której mowa w ust. 3. W przypadku osiągnięcia kwoty wynagrodzenia, o której mowa w ust. 3 umowa ulega rozwiązaniu, bez jakichkolwiek dodatkowych oświadczeń Stron.
6. Wykonawca każdorazowo po zrealizowaniu bieżącego zamówienia wystawi fakturę VAT za usługę zrealizowaną na podstawie zamówienia bieżącego.
7. Należność za wykonanie usługi będzie płatna przelewem na rachunek wykonawcy w terminie 14 dni od daty doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT (wystawionej po zrealizowaniu usługi). Adresem siedziby dla doręczenia Zamawiającemu faktury jest: Urząd Marszałkowski Województwa Pomorskiego 80-810 Gdańsk, ul. Okopowa 21/27.
8. Jako dzień zapłaty Strony ustalają dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.
9. Wykonawca nie jest uprawniony do dokonywania cesji wymagalnej i należnej mu zgodnie z niniejszą umową wierzytelności bez zgody Zamawiającego, pod rygorem bezskuteczności powyższej czynności.
10. Wykonawca oświadcza, że jest zarejestrowanym czynnym podatnikiem VAT. Płatność przekazana zostanie na rachunek bankowy Wykonawcy, który zgłoszony jest do elektronicznego wykazu podmiotów VAT (białej listy).

§ 6

KARY UMOWNE I ROZWIĄZANIE UMOWY

1. W przypadku niedochowania terminów oraz warunków realizacji przedmiotu umowy, określonych w § 3 i § 4 umowy, Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną w wysokości 100% wynagrodzenia brutto za dane zlecenie.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy w razie odmowy wykonania zlecenia w miejscu, czasie i na warunkach wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w § 3 - w terminie 21 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych przyczynach. Odstąpienie od umowy powinno nastąpić w formie pisemnej pod rygorem nieważności takiego oświadczenia i powinno zawierać uzasadnienie.
3. W przypadku trzykrotnego powiadomienia Wykonawcy przez Zamawiającego o nienależytym wykonaniu usługi, ze wskazaniem, w jakim zakresie doszło do zaniedbań, Zamawiający jest uprawniony do rozwiązania umowy ze skutkiem natychmiastowym.
4. Zamawiający może wypowiedzieć umowę ze skutkiem natychmiastowym również w przypadku, gdy Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia umowy, w szczególności, gdy Wykonawca nie zapewni w terminie świadczenia usługi odpowiedniej ilości i jakości wyżywienia (zgodnie z SWZ i Ofertą Wykonawcy).
5. W przypadkach, o których mowa w ust. 2, 3 i 4 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 30% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 3 niniejszej umowy.
6. W przypadku niedopełnienia obowiązku określonego §10 ust. 5 Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 1% łącznego wynagrodzenia brutto, o którym mowa w § 5 ust. 3 niniejszej umowy.
7. Łączna wysokość naliczanych kar umownych z wszystkich tytułów określonych w Umowie nie przekroczy 30% wysokości wynagrodzenia brutto wskazanego §5 ust. 3.
8. Wykonawca zapłaci kary umowne, wyszczególnione w ust. 1, 5 i 6 w terminie 21 dni od dnia otrzymania wezwania do zapłaty wystawionego z tego tytułu przez Zamawiającego.
9. Zamawiający zastrzega sobie prawo do potrącenia kar umownych z wynagrodzenia należnego Wykonawcy, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa.
10. Zamawiający może dochodzić na zasadach ogólnych odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości poniesionej szkody.
11. W razie odmowy wykonania zlecenia w miejscu, czasie i na warunkach wskazanych przez Zamawiającego w zleceniu, o którym mowa w § 3, Zamawiający będzie uprawniony do powierzenia wykonania tego zlecenia osobie trzeciej na koszt i ryzyko Wykonawcy bez konieczności uzyskiwania w tym zakresie zgody Sądu. Za odmowę wykonania zlecenia uważa się również bezskuteczny upływ terminu, o którym mowa w § 3 ust. 3. Wykonawca będzie zobowiązany zwrócić koszty i naprawić szkodę poniesioną przez Zamawiającego w związku z wykonaniem zlecenia przez osobę trzecią w terminie 7 dni od dnia otrzymania wezwania od Zamawiającego.
12. W razie istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. W takim przypadku wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego z tytułu wykonanej części umowy.

§ 7

ZMIANY DO UMOWY

1. Umowa może zostać zmieniona zgodnie z treścią art. 455 ustawy pzp. Wszelkie zmiany do umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania następujących istotnych zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy:
3. zmiany terminu realizacji przedmiotu umowy,
4. zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy,
5. zmiany warunków i terminów płatności wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
6. Zmiany, o których mowa w ust. 2. mogą nastąpić jedynie w uzasadnionych przypadkach, tj.:
7. w zakresie ust. 2 pkt 1 i 3 – w przypadku wystąpienia „siły wyższej”. Pod pojęciem siły wyższej Zamawiający rozumie wystąpienie zdarzeń i okoliczności, na które strony nie mają wpływu i przed którymi nie mogły się zabezpieczyć, w tym w szczególności: pożaru, zalania, wojny, zamieszek, innych klęsk żywiołowych.
8. w zakresie ust 2 pkt 1 – gdy potrzeba zmiany terminu wynika z przyczyn niezawinionych przez Wykonawcę, niezależnych od niego i których nie mógł przewidzieć przy zawieraniu umowy. Termin wykonania umowy może ulec zmianie o czas, o jaki w/w okoliczności uniemożliwiały terminową realizację umowy.
9. w zakresie ust 2 pkt 2 – w przypadku zmiany stawki podatku od towarów i usług, przy czym wówczas podlega zmianie wyłącznie cena brutto.
10. Strona wnioskująca o zmianę umowy przedłoży drugiej stronie pisemne uzasadnienie konieczności wprowadzenia zmian do umowy.

§ 8

BEZPIECZEŃSTWO INFORMACJI

1. W związku z realizacją niniejszej Umowy, Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia bezpieczeństwa informacji przetwarzanych w związku z jej realizacją, w szczególności do zapewnienia ich poufności, integralności oraz dostępności.
2. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego oraz do zapoznania się przed jej podpisaniem i przestrzegania wymogów w zakresie bezpieczeństwa informacji określonych w Polityce Bezpieczeństwa Informacji Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego – dokument główny oraz dedykowanej Polityce bezpieczeństwa w relacjach z podmiotami zewnętrznymi, dostępnych w Biuletynie Informacji Publicznej Urzędu Marszałkowskiego Województwa Pomorskiego ([www.bip.pomorskie.eu](http://www.bip.pomorskie.eu)), w zakładce Bezpieczeństwo Informacji.
3. Jednocześnie Wykonawca potwierdza, że pracownicy bezpośrednio realizujący przedmiot niniejszej Umowy zostali zapoznani i zobowiązani do przestrzegania przedmiotowych wymogów w zakresie bezpieczeństwa informacji.
4. W przypadku, gdy usługa cateringowa będzie wykonywana poza godzinami pracy urzędu, Wykonawca będzie wykonywać pracę pod nadzorem osoby wyznaczonej przez Zamawiającego.

§ 9

KLAUZULA INFORMACYJNA RODO[[1]](#footnote-1)

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 RODO Zamawiający informuje a Wykonawca przyjmuje do wiadomości, że:

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy jest Zarząd Województwa Pomorskiego,

 ul. Okopowa 21/27, 80-810 Gdańsk; zamowienia@pomorskie.eu lub tel. 58 326 87 58,

 dane kontaktowe inspektora ochrony danych to e-mail: iod@pomorskie.eu lub tel. 58 32 68 518,

2. Dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu:

* 1. realizacji Umowy, na podstawie art. 6 ust. 1 lit b) RODO,
	2. rozliczeń finansowo-księgowych i w celach archiwizacyjnych, na podstawie art. 6 ust.1 lit c) RODO
1. Dane osobowe Wykonawcy będą przekazywane innym podmiotom, którym zlecane są usługi związane z przetwarzaniem danych osobowych, w szczególności podmiotom wspierającym systemy informatyczne, realizującym obsługę prawną, podmiotom kontrolującym lub audytowym w celu weryfikacji prawidłowej realizacji Umowy. Takie podmioty będą przetwarzać dane na podstawie umowy z Zamawiającym i tylko zgodnie z poleceniami Zamawiającego. Ponadto w zakresie stanowiącym informację publiczną dane będą ujawniane każdemu zainteresowanemu taką informacją lub publikowane w BIP,
2. Dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane do czasu zakończenia obowiązującego Zamawiającego okresu archiwizacji,
3. Wykonawca posiada prawo do żądania od administratora dostępu do danych osobowych oraz ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania,
4. Wykonawca ma prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
5. Podanie przez Wykonawcę danych osobowych jest warunkiem zawarcia Umowy. Wykonawca jest zobowiązany do ich podania a konsekwencją niepodania danych osobowych będzie brak możliwości zawarcia i realizacji Umowy.

§ 10

WALORYZACJA WYNAGRODZENIA

W związku z realizacją postanowień art. 439 ustawy pzp, strony postawiają, że w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, waloryzacja wynagrodzenia umownego następować będzie na wniosek którejkolwiek ze stron, na następujących zasadach:

1. Wynagrodzenie brutto o której mowa w § 5 ust. 3 umowy będzie waloryzowana po upływie każdych następujących po sobie 6 miesięcy realizacji umowy, począwszy od dnia zawarcia umowy, pod warunkiem, że spełnione zostaną wymogi określone w poniższych ust 2-5.
2. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi, jeżeli zmiana cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy po upływie 6 miesięcy od jej zawarcia, będzie wyższa o co najmniej 8% od wysokości tychże cen lub kosztów w dniu zawarcia umowy, ustalonych na podstawie Wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych w ujęciu kwartalnym (kwartał do kwartału), ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej: GUS) w Dzienniku Urzędowym Rzeczpospolitej Polskiej „Monitor Polski”;
3. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy będzie następowała od pierwszego dnia następującego po upływie 6 miesięcy od daty zawarcia umowy, pod warunkiem przedstawienia przez wykonawcę obiektywnych dowodów, w jaki sposób cena materiałów lub koszty związane z realizacją umowy, wpływają na warunki realizacji umowy, w szczególności na cenę wykonania usługi;
4. Wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie równa ½ wzrostowi Wskaźnika, wskazanego w ust. 2 i będzie dokonywana:
5. w przypadku pierwszej waloryzacji – od wartości wynagrodzenia określonego w umowie;
6. w przypadku każdej kolejnej waloryzacji – od wartości wynagrodzenia ustalonego
w wyniku poprzedniej waloryzacji.
7. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione na podstawie 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 łącznie spełnione są następujące warunki:
8. przedmiotem umowy są usługi,
9. okres obowiązywania umowy przekracza 6 miesięcy.

Obowiązek ten Wykonawca zobowiązany jest wykonać w terminie 14 dni od zawarcia aneksu do umowy z Zamawiającym, na mocy którego nastąpiła zmiana wynagrodzenia Wykonawcy z uwagi na zmianę cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu umowy. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest przedłożyć Zamawiającemu pisemne oświadczenie podwykonawcy potwierdzające wykonanie przez Wykonawcę obowiązku wobec podwykonawcy, o którym mowa powyżej, w terminie 30 dni od dnia zawarcia aneksu z podwykonawcą.

§ 11

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wykonawca nie może przenieść praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na osoby trzecie bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.
2. W sprawach nieuregulowanych umową zastosowanie mają przepisy Kodeksu cywilnego oraz ustawy Prawo zamówień publicznych.
3. Wszelkie spory wynikłe z tytułu realizacji niniejszej umowy rozstrzygać będzie Sąd powszechny właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
4. Osoby upoważnione do bezpośredniego kontaktu w sprawach realizacji umowy:

 a) ze strony Zamawiającego:

- ..................................... – ......., Tel. ............., email:................................

- ..................................... – ......., Tel. ............., email:................................

 b) ze strony Wykonawcy:

- ..................................... – ......., Tel. ............., email:................................

- ..................................... – ......., Tel. ............., email:................................

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze stron.
3. Integralną część umowy stanowią:
4. Załącznik nr 1 – SWZ, w tym Opis przedmiotu zamówienia
5. Załącznik nr 2 – Oferta Wykonawcy

………………………… ……………………………

 Zamawiający Wykonawca

# Zał. nr 3 do SWZ

**DAZ-Z.272.9.2023**

**FORMULARZ OFERTOWY**

**ZAMAWIAJĄCY**

**Województwo Pomorskie**

**80-810 Gdańsk, ul. Okopowa 21/27**

Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych na **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych”.**

1. **DANE WYKONAWCY**

Czy Wykonawca jest małym lub średnim przedsiębiorstwem?

- jest mikro przedsiębiorcą **[ ] TAK [ ] NIE**

- jest małym przedsiębiorcą **[ ] TAK [ ] NIE**

- jest średnim przedsiębiorcą **[ ] TAK [ ] NIE**

- prowadzi jednoosobową działalność gospodarczą **[ ] TAK [ ] NIE**

- jest osobą fizyczną nieprowadzącą działalności gospodarczej **[ ] TAK [ ] NIE**

- jest innego rodzaju przedsiębiorcą **[ ] TAK [ ] NIE**

*Zaznaczyć odpowiedź znakiem* **„X”**

Wykonawca/Wykonawcy: …

Adres: …

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym: …

Dane teleadresowe, na które należy przekazywać korespondencję związaną z niniejszym postępowaniem:

* e-mail …
* adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby): …
1. **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA**

Niniejszym oferuję/oferujemy realizację przedmiotu zamówienia za **łączną cenę ofertową**[[2]](#footnote-2):

|  |  |
| --- | --- |
| **ŁĄCZNA CENA OFERTOWA**  | …………………………………………………………….………………. **zł brutto**, |

Łączna cena ofertowa została wyliczona na podstawie poniższych cen jednostkowych:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Numer zestawu** | **Szacunkowa liczba zestawów**  | **Cena brutto jednego zestawu** | **Ogólna wartość brutto** **( 2 x 3)** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Zestaw nr 1** | *453* |  |  |
| **Zestaw nr 2** | *960* |  |  |
| **Zestaw nr 3** | *5635* |  |  |
| **Zestaw nr 4** | *2573* |  |  |
| **Zestaw nr 5** | *735* |  |  |
| **Zestaw nr 6** | *600* |  |  |
| **Zestaw nr 7** | *3320* |  |  |
| **Zestaw nr 8** | *1030* |  |  |
| **Zestaw nr 9** | *318* |  |  |
|  **Zestaw nr 10** | *880* |  |  |
|  **Zestaw nr 11** | *480* |  |  |
|  **Zestaw nr 12** | *385* |  |  |
|  **Zestaw nr 13** | *1210* |  |  |
|  **Zestaw nr 14** | *913* |  |  |
|  **Zestaw nr 15** | *3115* |  |  |
|  **Zestaw nr 16** | *633* |  |  |
|  |  | **Cena ogółem brutto:**  |  |

1. **OŚWIADCZENIA**

**Oświadczam/oświadczamy, że:**

1. Wskazana cena w Formularzu Ofertowym obejmuje cały zakres przedmiotu zamówienia wskazanego przez Zamawiającego w SWZ, uwzględnia wszystkie wymagane opłaty i koszty niezbędne do zrealizowania całości przedmiotu zamówienia, bez względu na okoliczności i źródła ich powstania.
2. Zgodnie z treścią art. 225 Pzp, oświadczamy, że wybór przedmiotowej oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie i wartości[[3]](#footnote-3)

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………..

(należy wskazać: nazwę (rodzaj) towaru/usługi, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku od towarów i usług)

**Uwaga: Uzupełnić jeżeli dotyczy. Brak uzupełnienia oznacza, iż wybór przedmiotowej oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego**

1. Akceptuję/akceptujemy warunki wskazane w SWZ wraz ze wzorem umowy.
2. Zapoznałem/zapoznaliśmy\* się ze SWZ i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje do przygotowania oferty.
3. Jestem/jesteśmy związani złożoną ofertą przez okres 30 dni – bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
4. Akceptuję/akceptujemy przedstawione w SWZ postanowienia umowy i we wskazanym przez Zamawiającego terminie zobowiązuję/zobowiązujemy\* się do podpisania umowy, na określonych w SWZ warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
5. Zapoznałem/zapoznaliśmy się ze wszystkimi warunkami zamówienia oraz dokumentami dotyczącymi przedmiotu zamówienia i akceptujemy je bez zastrzeżeń.
6. W cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia i realizacji przyszłego świadczenia umownego. Ponadto w ofercie nie została zastosowana cena dumpingowa i oferta nie stanowi czynu nieuczciwej konkurencji, zgodnie z art. 5-17 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji.
7. Zostałem/zostaliśmy poinformowani, że możemy wydzielić z oferty informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji jednocześnie wykazując, iż zastrzeżone informację stanowią tajemnice przedsiębiorstwa oraz zastrzec w odniesieniu do tych informacji, aby nie były one udostępnione innym uczestnikom postępowania.
8. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[1] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[[4]](#footnote-4)
9. **PODWYKONAWCY[[5]](#footnote-5),[[6]](#footnote-6)**

| **Części zamówienia**  | **Nazwa firmy podwykonawcy** |
| --- | --- |
| 1. |  |
| 2. |  |

1. **SPIS DOKUMENTÓW**

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

1. …
2. ...
3. ...

Oferta została złożona na ... kolejno ponumerowanych stronach.

…………………………………………………………………………………………….

*Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

# Zał. nr 4 do SWZ

**DAZ-Z.272.9.2023**

**OŚWIADCZENIE**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.**

**Prawo zamówień publicznych**

**Wykonawca / Podmiot udostępniający zasoby** [[7]](#footnote-7)**:**

………………………………………………………………………...............………

*(pełna nazwa/imię i nazwisko/ adres/ w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

reprezentowany przez:

………………………………………………………………………...............………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**DOTYCZĄCE NIEPODLEGANIA WYKLUCZENIU ORAZ SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU
W POSTĘPOWANIU**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne świadczenie usług cateringowych** prowadzonego przez Województwo Pomorskie oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że **podlegam/ nie podlegam**[[8]](#footnote-8) wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ustawy Pzp;
2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .……. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

1. Oświadczam, że **nie podlegam** wykluczeniu 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.
2. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej, określone przez Zamawiającego w rozdziale VIII ust. 2 SWZ.

**DANE UMOŻLIWIAJĄCE DOSTĘP DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**

Informuję, że następujące środki dowodowe:

1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Można uzyskać odpowiednio z następujących rejestrów publicznych:

1. ………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………………………………………

*Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy/Podmiotu udostępniającego zasoby*

# Zał. nr 5 do SWZ

**DAZ-Z.272.9.2023**

**Wykonawca:**

………………………………………………………………………...............………

*(pełna nazwa/imię i nazwisko/ adres/ w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. **Sukcesywne świadczenie usług cateringowych** prowadzonego przez Województwo Pomorskie.

**Wykaz usług**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Przedmiot usługi** | **Data wykonania**Od…..do…..[dzień-miesiąc-rok] | **Nazwa i adres** odbiorcy usługi |
| Opis usługi wg zakresu wskazanego w rozdz. **VIII ust.2 SWZ** | **Dla ilu osób** była świadczona usługa cateringu (proszę wpisać liczbę)  |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

**UWAGA!!**

Do wykazu należy **załączyć dowody** dotyczące usług określające, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie.

……………………………………………………………………………………………………………

*Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

# Zał. nr 6 do SWZ

**DAZ-Z.272.9.2023**

**Wykonawcy wspólnie** **ubiegający się o udzielenie zamówienia:**

1. …………………………………………………………………………………………………………….
2. …………………………………………………………………………………………………………….
3. …………………………………………………………………………………………………………….

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

**Oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**

**Składane na podstawie art. 117 ust. 4 ustawy z dnia 11 września 2019 r.**

**Prawo zamówień publicznych**

**dotyczące usług, które wykonają poszczególni Wykonawcy.**

na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Województwo Pomorskie o numerze **DAZ-Z.272.9.2023,** pn. **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych”** oświadczam, że:

* Wykonawca …………………………………………………………….……. zrealizuje następujące usługi: ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………….…...

……………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………..

* Wykonawca …………………………………………………………….……. zrealizuje następujące usługi: ………………………………………………………………………………………………………………………………………………….………...

……………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………..

* Wykonawca …………………………………………………………….……. zrealizuje następujące usługi: ………………………………………………………………………………………………................................................................

……………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………..

……………………………………………………………………………………………………………

*Kwalifikowany podpis elektroniczny/podpis zaufany/podpis osobisty osoby
upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy*

1. Postanowienia § 9 zostaną wprowadzone do umowy z osobą fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą. [↑](#footnote-ref-1)
2. **Łączna cena ofertowa** stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ [↑](#footnote-ref-2)
3. Uzupełnić jeśli dotyczy - Jeżeli zachodzi przypadek, o którym mowa w ust. 2  należy wskazać: nazwę (rodzaj) i wartość towaru/usług, których dostawa/świadczenie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie VAT, tj. zgodnie z obowiązującymi przepisami to Zamawiający będzie płatnikiem podatku od towarów i usług (VAT) oraz będzie zobowiązany do przekazania go na rachunek właściwego urzędu skarbowego, a nie Wykonawca. Jeżeli wybór takiej oferty, będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, Zamawiający doliczy do przedstawionej ceny oferty podatek od towarów i usług, który będzie miał obowiązek rozliczyć zgodnie z obowiązującymi przepisami. [↑](#footnote-ref-3)
4. W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia wykonawca nie składa. Wówczas należy usunąć treść powyższego oświadczenia poprzez jego przekreślenie. [↑](#footnote-ref-4)
5. Wypełnić, jeśli dotyczy. [↑](#footnote-ref-5)
6. W przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, należy podać nazwy firm podwykonawców (o ile są znane) [↑](#footnote-ref-6)
7. Niepotrzebne skreślić. [↑](#footnote-ref-7)
8. Niepotrzebne skreślić. [↑](#footnote-ref-8)