Nr referencyjny: BZzp.261.56.2022

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**

w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego,

zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych
(Dz. U. z 2021 r. poz. 1129, z późn. zm.) zwaną dalej „Ustawą”

Nazwa zamówienia:

Świadczenie usług cateringowych na terenie

Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem -Nidzie

**CPV:**

55320000-9 Usługi podawania posiłków

55321000-6 Usługi przygotowania posiłków

55322000-3 Usługi gotowania posiłków

55520000-1 Usługi dostarczania posiłków

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA, zwana dalej „SWZ”, zawiera:

|  |  |
| --- | --- |
| Rozdział I  | Informacje o Zamawiającym |
| Rozdział II  | Tryb udzielenia zamówienia |
| Rozdział III  | Opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia |
| Rozdział IV  | Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej |
| Rozdział V  | Informacja o warunkach udziału w postępowaniu |
| Rozdział VI  | Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania |
| Rozdział VII  | Informacja o podmiotowych środkach dowodowych |
| Rozdział VIII  | Termin związania ofertą |
| Rozdział IX  | Opis sposobu przygotowania oferty |
| Rozdział X  | Wymagania dotyczące wadium |
| Rozdział XI  | Sposób oraz termin składania ofert |
| Rozdział XII  | Termin otwarcia ofert |
| Rozdział XIII  | Sposób obliczenia ceny |
| Rozdział XIV  | Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert |
| Rozdział XV  | Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy  |
| Rozdział XVI  | Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego |
| Rozdział XVII  | Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy |
| Rozdział XVIII  | Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych |
| Rozdział XIX  | Projektowane postanowienia umowy |

Załączniki do SWZ:

|  |  |
| --- | --- |
| Załącznik nr 1 | Opis przedmiotu zamówienia |
| Załącznik nr 2 | Formularz ofertowy |
| Załącznik nr 3 | Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby |
| Załącznik nr 4 | Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej |
| Załącznik nr 5 | Oświadczenie dotyczące aktualności informacji zawartych w formularzu JEDZ |
| Załącznik nr 6 | Oświadczenie Wykonawcy w zakresie 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. z 2022 r. poz. 835) oraz art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1) |
| Załącznik nr 7 | Wykaz usług |
| Załącznik nr 8 | Projektowane postanowienia umowy |

# Informacje o Zamawiającym

1. Zamawiający: **RZĄDOWA AGENCJA REZERW STRATEGICZNYCH**

ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa

NIP: 526-00-02-004; REGON 012199305

Strona internetowa: <http://www.rars.gov.pl>

Strona BIP: <http://bip.rars.gov.pl>

1. Dane kontaktowe:
	1. nr telefonu: **22 360 93 76;**
	2. adres poczty elektronicznej: zp@rars.gov.pl
2. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:

**https://platformazakupowa.pl/pn/rars**

1. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem
o udzielenie zamówienia: **https://platformazakupowa.pl/pn/rars**
2. Osobą uprawnioną do komunikowania się w zakresie zagadnień związanych
z prowadzoną procedurą, jest Beata Kurzawa, tel. 22 360 93 76.

# Tryb udzielenia zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest **w trybie przetargu nieograniczonego** na podstawie art. 132 Ustawy.
2. Zamawiający, zgodnie z art. 139 Ustawy, przewiduje procedurę odwróconą, tj. może najpierw dokonać badania i oceny ofert, a następnie dokonać kwalifikacji podmiotowej Wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, w zakresie braku podstaw wykluczenia oraz spełniania warunków udziału w postępowaniu.
3. Wykonawca jest obowiązany do złożenia wraz z ofertą oświadczenia, o którym mowa
w art. 125 ust. 1 Ustawy.

# Opis przedmiotu zamówienia, termin wykonania zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie przez Wykonawcę na rzecz Zamawiającego usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra”, Szczegółowy „Opis przedmiotu zamówienia” stanowiący załącznik nr 1 do SWZ, m.in. obejmuje:

1) usługi cateringowe polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków dla gości Ośrodka, w postaci śniadań, obiadokolacji z podwieczorkami dla dzieci, 7 dni w tygodniu wraz z obsługą tych gości w ramach świadczonych usług .

2) przygotowanie i obsługę przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń korzystających z sali konferencyjnej Ośrodka.

3) usługi cateringowe polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidulanie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka.

Usługi będą realizowane przez Wykonawcę sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, ilością posiłków oraz okresem realizacji.

Dowożone posiłki winny być dostarczane własnym klimatyzowanym transportem Wykonawcy przystosowanym do przewozu żywności, na własny koszt w specjalistycznych termosach, termoboksach, gwarantujących utrzymanie odpowiedniej temperatury oraz jakości przewożonych potraw do punktu wydawania posiłków

1. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
2. Powody niedokonania podziału zamówienia na części: Ze względów ekonomicznych i wykonawczych, jednolitości oraz racjonalnego wydatkowania środków publicznych nie ma możliwości podzielenia zamówienia na części. Podział tego zamówienia groziłby ograniczeniem konkurencji albo nadmiernymi trudnościami technicznymi i kosztami wykonania zamówienia a także potrzebą skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia. Ponadto istniałoby ryzyko niewykonania części zamówienia.
3. Wykonawca może dokonać wizji lokalnej obiektu, w którym ma być świadczona usługa. Koszty wizji lokalnej ponosi Wykonawca.
4. **Termin wizji lokalnej** należy uzgodnić z Panią Edytą Małyską, tel. 0-602-441-030, w dniach roboczych, godz. 7.00 -15.00
5. Zamawiający **żąda** **złożenia wraz z ofertą** przedmiotowych środków dowodowych:
	1. aktualny certyfikat HACCP lub ISO 22000 wystawiony przez upoważnioną, niezależną jednostkę certyfikującą lub protokół z kontroli sanitarnej przeprowadzonej przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej, z informacją zawierającą ocenę opracowania, wdrożenia i utrzymania systemu HACCP.
6. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
7. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, których wykonanie powierzy Podwykonawcom, oraz podania nazw ewentualnych Podwykonawców, jeżeli są już znani.
8. Wymagania w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy w okolicznościach,
o których mowa w art. 95 Ustawy:
9. Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności w zakresie realizacji przedmiotowej usługi gastronomicznej na stanowiskach: osoby wykonujące czynności w zakresie przygotowania posiłków.
10. w trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie do spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności wskazane w pkt 1. W celu weryfikacji spełniania tych wymagań Zamawiający uprawniony jest w szczególności do żądania:
	1. oświadczenia zatrudnionego pracownika,
	2. oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
	3. poświadczonej za zgodność z oryginałem kopii umowy o pracę zatrudnionego pracownika,
	4. innych dokumentów

− zawierających informacje, w tym dane osobowe, niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie umowy o pracę, w szczególności imię i nazwisko zatrudnionego pracownika, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę
i zakres obowiązków pracownika;

1. Wykonawca na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie przedłoży Zamawiającemu wskazane w pkt 2 dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących czynności wymienione w pkt 1. Sankcje z tytułu niespełnienia tych wymagań Zamawiający określa w Rozdz. XIX SWZ;
2. w przypadku uzasadnionych wątpliwości, co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, Zamawiający może zwrócić się
o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
3. **Miejsce wykonania zamówienia** - Ośrodek „Wrzosowa Góra” ul. Wrzosowa 1, Ruciane - Nida
4. **Termin wykonania zamówienia**: od dnia zawarcia umowy do 31.03.2023 roku.

# Informacja o środkach komunikacji elektronicznej, przy użyciu których Zamawiający będzie komunikował się z Wykonawcami, oraz informacje o wymaganiach technicznych i organizacyjnych sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej

1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.
2. Komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami, w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji (innych niż oferta Wykonawcy), odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
tj. **za pośrednictwem Platformy zakupowej zwanej dalej „Platformą” pod adresem:** [**https://platformazakupowa.pl/pn/**](https://platformazakupowa.pl/pn/)**rars**
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, nie musi posiadać konta naPlatformie.**Korzystanie
z Platformy przez Wykonawcę jest bezpłatne.**
4. Wymagania techniczne i organizacyjne sporządzania, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej, zostały opisane w **Regulaminie Internetowej Platformy zakupowej platformazakupowa.pl Open Nexus Sp. z o.o.,** zwany dalej Regulaminem na Platformie*.* Sposób sporządzenia, wysyłania i odbierania korespondencji elektronicznej musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu wydanym na podstawie art. 70 Ustawy.
5. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie oraz zobowiązuje się, korzystając z Platformy, przestrzegać postanowień Regulaminu.
6. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem Platformy **wynosi 150 MB.**
7. Za datę:
	1. przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie Platformy poprzez kliknięcie przycisku **Złóż ofertę** w drugim kroku i wyświetlaniu komunikatu, że oferta została złożona.
	2. przekazania zawiadomień, dokumentów lub oświadczeń elektronicznych, podmiotowych środków dowodowych lub cyfrowego odwzorowania podmiotowych środków dowodowych oraz innych informacji sporządzonych pierwotnie w postaci papierowej, przyjmuje się datę kliknięcia przycisku **Wyślij wiadomość** po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
8. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego za pośrednictwem Platformy
z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert (udostępniając je na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie), pod warunkiem
że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 7 dni przed upływem terminu składania ofert. W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz przedłużenia terminu składania ofert. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.
9. Zamawiający prosi o przekazywanie pytań również w formie edytowalnej, gdyż skróci to czas udzielania wyjaśnień.

# Informacja o warunkach udziału w postępowaniu

1. Zamawiający wymaga wykazania przez Wykonawcę spełnienia warunków określonych w art. 112 ust. 2 Ustawy dotyczących:
	1. uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,
	o ile wynika to z odrębnych przepisów;
	2. zdolności technicznej lub zawodowej.
2. Wykonawca spełni warunek, o którym mowa w pkt 1.1, jeżeli wykaże, że posiada:
3. aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej, wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej doprowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
4. Wykonawca spełni warunek, o którym mowa w pkt 1.2, jeżeli wykaże, że
5. w okresie ostatnich trzech lat przed terminem składania ofert, a jeżeli
okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie wykonał (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonuje) należycie, co najmniej 3 usługi gastronomiczne odpowiadające swoim rodzajem i wartością usługom stanowiącym przedmiot zamówienia, z których każda świadczona była co najmniej jeden rok lub wartość każdej wykonanej usługi była nie mniejsza niż 100 000 złotych netto.

Każda z wymaganych powyżej 3 usług musi obejmować swoim zakresem:
1) Przygotowanie i dostarczanie posiłków typu śniadanie, obiad i/lub obiadokolacja z podwieczorkiem;
2) Wymagane jest, by miejscem wykonywania tych usług były ośrodki rekreacyjne i/lub instytucje publiczne m.in. takiej jak szpitale, szkoły, przedszkola , żłobki, bufety, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, **składa wraz z ofertą**, zobowiązanie podmiotu **(wzór - załącznik nr 3 SWZ)** udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca, realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby ma potwierdzać, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
	1. zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
	2. sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
	3. czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego Wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje dostawy, których wskazane zdolności dotyczą.
4. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w art. 112 ust. 2 pkt 2 Ustawy, jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje roboty budowlane, dostawy lub usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.
5. Wodniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia** mogą polegać na zdolnościach tych
z Wykonawców, którzy wykonają dostawy, do realizacji których te zdolności są wymagane. W takim przypadku Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie**, z którego wynika, które dostawy wykonają poszczególni wykonawcy.

# Podstawy wykluczenia Wykonawcy z postępowania

1. O udzielenie przedmiotowego zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na podstawie:

* 1. art. 108 Ustawy,
	2. art. 109 ust. 1 pkt 1 i 4 Ustawy,
	3. 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. z 2022 r. poz. 835);
	4. art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1).”
1. Jeżeli Wykonawca **polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów** udostępniających zasoby Zamawiający zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

3. W przypadku **wspólnego ubiegania się Wykonawców** o udzielenie zamówienia Zamawiający bada, czy nie zachodzą podstawy wykluczenia wobec każdego z tych Wykonawców.

# Informacja o podmiotowych środkach dowodowych

1. Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych potwierdzających brak podstaw wykluczenia wykonawcy z udziału w postępowaniu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu:
	1. informacja z Krajowego Rejestru Karnego w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 1 i 2 Ustawy oraz art. 108 ust. 1 pkt 4 Ustawy, dotyczącej orzeczenia zakazu ubiegania się
	o zamówienie publiczne tytułem środka karnego – sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
	2. oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej **(wzór – załącznik nr 4 do SWZ);**
	3. oświadczenie Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu,
	o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy – formularzu JEDZ, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:
2. art. 108 ust. 1 pkt 3 Ustawy,
3. art. 108 ust. 1 pkt 4 Ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się
o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
4. art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
5. art. 108 ust. 1 pkt 6 Ustawy,
6. art. 109 ust. 1 pkt 1 Ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2019 r. poz.1170),
7. art. 109 ust. 1 pkt 4 Ustawy, 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;

 **(wzór - załącznik nr 5 do SWZ);**

* 1. zaświadczenie właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzające,
	że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 Ustawy, wystawione nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem,
	a w przypadku zalegania z opłacaniem podatków lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
	2. zaświadczenie albo inny dokument właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzający, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1 Ustawy, wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania
	z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz
	z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie
	w sprawie spłat tych należności;
	3. odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji
	i Informacji o Działalności Gospodarczej, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4 Ustawy, sporządzony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
	4. wykaz usług wykonanych w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest wstanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy – **(wzór - załącznik nr 7 do SWZ).**

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 przed upływem terminu składania ofert.

* 1. Aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności gastronomicznej wydane w drodze decyzji, przez właściwy organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej (zatwierdzającej do prowadzenia działalności gastronomicznej w zakresie przygotowywania potraw w oparciu o surowce, półprodukty i świadczenia usług cateringowych transportem własnym).
1. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza granicami Rzeczypospolitej Polskiej zobowiązany jest do złożenia podmiotowych środków dowodowych, o których mowa w § 4 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.
2. Jeżeli Wykonawca polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby zobowiązany jest do złożenia podmiotowych środków dowodowych dotyczących tych podmiotów zgodnie z § 5 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.
3. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia należy przekazać Zamawiającemu przy użyciu środków komunikacji elektronicznej dopuszczonych
w SWZ, w zakresie i sposób określony w przepisach rozporządzenia wydanego na podstawie art. 70 Ustawy.
4. Podmiotowe środki dowodowe sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz
z tłumaczeniem na język polski.

# Termin związania ofertą

1. Wykonawca jest związany ofertą do dnia **25.09.2022 r.**, przy czym pierwszym dniem związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. Wprzypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonego w dokumentach zamówienia, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 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, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
5. Jeżeli termin związania ofertą upłynie przed wyborem najkorzystniejszej oferty, zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta otrzymała najwyższą ocenę, do wyrażenia w wyznaczonym przez zamawiającego terminie pisemnej zgody na wybór jego oferty. W przypadku braku zgody Zamawiający zwraca się o wyrażenie takiej zgody do kolejnego wykonawcy, którego oferta została najwyżej oceniona, chyba że zachodzą przesłanki do unieważnienia postępowania.

# Opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, w ogólnie dostępnych formatach danych, w szczególności w formatach: .txt, .rtf, .pdf, .doc, .docx. Do przygotowania oferty zaleca się skorzystanie z Formularza oferty, stanowiącego **załącznik nr 2 do SWZ**. W przypadku gdy Wykonawca nie korzysta z przygotowanego przez Zamawiającego wzoru Formularza oferty, oferta powinna zawierać wszystkie informacje wymagane we wzorze.
2. Wykonawca dołącza do oferty oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy, na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówień, sporządzonym zgodnie ze wzorem standardowego formularza określonego w rozporządzeniu wykonawczym Komisji (UE) 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającym standardowy formularz jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (Dz.Urz. UE L 3 z 06.01.2016, str. 16), zwanego dalej formularzem JEDZ. Oświadczenie stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia, spełnianie warunków udziału
w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.

Formularz JEDZ w formie elektronicznej dostępny jest na stronie internetowej [espd.uzp.gov.pl.](http://espd.uzp.gov.pl/) Instrukcja wypełnienia formularza JEDZ dostępna jest na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych.

Jednolity dokument przygotowany wstępnie przez Zamawiającego dla przedmiotowego postępowania (w formacie xml –do zaimportowania w serwisie ESPD) jest dostępny na Platformie w miejscu zamieszczenia niniejszej SWZ.

W zakresie „części IV Kryteria kwalifikacji” JEDZ, **Wykonawca może ograniczyć się do wypełnienia sekcji α**, w takim przypadku Wykonawca nie wypełnia żadnej
z pozostałych sekcji (A-D) w części IV JEDZ.

1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie, o którym mowa w ust. 2 – formularz JEDZ, składa każdy z Wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
2. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, Wykonawca przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 2, także oświadczenie – formularz JEDZ podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
3. Wraz z ofertą należy złożyć oświadczenie Wykonawcy w zakresie art. 7 ust. 1 ustawy
z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania
wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego
(Dz.U. z 2022 r. poz. 835) oraz art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31
lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji
destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1) **– (wzór - załącznik nr 6 do SWZ).**
4. **Oświadczenia, o których mowa w ust. 2–5, składa się wraz z ofertą**, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.

1. **Wymagania dotyczące wadium**
2. Zamawiający wymaga wniesienia wadium w kwocie 22 000,00 zł (słownie złotych: dwadzieścia dwa tysiące)
3. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert określonego
w SWZ.
4. Wadium może być wniesione w jednej lub kilku formach, o których mowa w art. 97 ust. 7 Ustawy.
5. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy
**nr: 96 1130 1017 0000 3159 1590 0002.**
6. Jeżeli wadium jest wnoszone w innej formie niż w pieniądzu, Wykonawca przekazuje Zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
7. Wadium wniesione w formie innej niż w pieniądzu, musi być udzielone do końca terminu związania ofertą oraz zawierać wszystkie zobowiązania wynikające z art. 98 ust. 6 Ustawy.
8. Gwarancja lub poręczenie musi zawierać w swojej treści nieodwołalne i bezwarunkowe zobowiązanie wystawcy dokumentu do zapłaty na rzecz Zamawiającego kwoty wadium.
9. Wadium powinno być oznaczone w następujący sposób „**Wadium – Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie– znak sprawy: BZzp.261.56.2022**” lub w inny sposób umożliwiający identyfikację postępowania którego dotyczy*.*
10. W przypadku wadium w pieniądzu jego wniesienie następuje z chwilą wpływu środków pieniężnych na rachunek bankowy, o którym mowa w pkt 4, w przypadku pozostałych form wadium ich wniesienie następuje w chwili zamieszczenia na Platformie.

# Sposób oraz termin składania ofert

1. Wykonawca może złożyć jedną ofertę.
2. Wykonawca składa ofertę, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
3. Oferta powinna być podpisana przez osobę upoważnioną/osoby upoważnione do reprezentowania Wykonawcy.
4. Jeżeli w imieniu Wykonawcy działa osoba, której umocowanie do jego reprezentowania nie wynika z dokumentów rejestrowych (KRS, CEiDG lub innego właściwego rejestru), Wykonawca dołącza do oferty pełnomocnictwo.
5. Pełnomocnictwo do złożenia oferty lub oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy – formularza JEDZ, przekazuje się w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. W przypadku gdy pełnomocnictwo do złożenia oferty lub oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 Ustawy – formularz JEDZ, zostało sporządzone jako dokument
w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, potwierdzającym zgodność odwzorowania cyfrowego z dokumentem w postaci papierowej. Odwzorowanie cyfrowe pełnomocnictwa powinno potwierdzać prawidłowość umocowania na dzień złożenia oferty lub oświadczenia, o którym mowa
w art. 125 ust. 1 Ustawy – formularza JEDZ.
7. W przypadku Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia do oferty należy załączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania ich
w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu
i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
8. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Platformy

[**https://platformazakupowa.pl/pn/**](https://platformazakupowa.pl/pn/)**rars**

1. Sposób złożenia oferty został opisany w Regulaminie.
2. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy
z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2020 r. poz. 1913), które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przekazane w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Wykonawca zobowiązany jest wraz z przekazaniem informacji zastrzeżonych jako tajemnica przedsiębiorstwa wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne, ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia, przy dołożeniu należytej staranności, działań w celu utrzymania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z art. 18 ust. 3 Ustawy.
3. **Termin składania ofert upływa w dniu 28.06.2022 r., o godz. 11:00.** Decyduje data oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego zegarem Głównego Urzędu Miar.
4. Oferta złożona po terminie zostanie odrzucona na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 1 Ustawy.
5. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może zmienić lub wycofać ofertę. Zasady wycofania lub zmiany oferty określa Regulamin.
6. Wykonawca nie może skutecznie wycofać oferty ani wprowadzić zmian w treści oferty po upływie terminu składania ofert.

# Termin otwarcia ofert

1. **Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. w dniu 28.06.2022 r. godz. 11:05.** Otwarcie ofert dokonywane jest przez odszyfrowanie i otwarcie ofert.
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. Jeżeli otwarcie ofert następuje przy użyciu systemu teleinformatycznego, w przypadku awarii tego systemu, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie).
4. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania (Platformie) 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 zawartych w ofertach.

# Sposób obliczenia ceny

1. Kalkulację ceny oferty należy obliczyć w oparciu o formularz ofertowy stanowiący załącznik nr 2 do SIWZ.
2. Wartość brutto podana w ofercie powinna zawierać koszty, w tym: wszelkie podatki, opłaty, a także koszty transportu, rozładunku oraz inne koszty mające wpływ na realizację zamówienia, w tym ewentualne opusty i rabaty zastosowane przez wykonawcę.
3. Cenę należy zaokrąglić do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej 0,5 grosza należy pomijać, a końcówki 0,5 grosza i wyższe należy zaokrąglać do 1 grosza.
4. Stawka podatku VAT musi zostać określona zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
5. Cenę oferty należy wyrazić w złotych polskich (PLN).

# Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający będzie kierował się następującymi kryteriami:

**Cena – 100%**

1. Jeżeli nie będzie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to,
że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę.
2. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.

# Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający nie będzie żądał od Wykonawcy, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania.

# Informacje o formalnościach, jakie muszą zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Jeżeli zostanie wybrana oferta Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego kopii umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
2. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o terminie podpisania umowy
w sprawie zamówienia publicznego.
3. W przypadku gdy 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.
4. Przed podpisaniem umowy wybrany Wykonawca przekaże Zamawiającemu informacje niezbędne do wpisania do treści umowy (np. imiona i nazwiska upoważnionych osób, które będą reprezentować Wykonawcę przy podpisaniu umowy).

# Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

* + - 1. Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Ustawy, przysługują środki ochrony prawnej określone
			w dziale IX Ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Ustawy oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
			2. Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami Ustawy czynności Zamawiającego podjętej w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia w tym na projektowane postanowienia umowy oraz na zaniechanie czynności, do której Zamawiający był zobowiązany na podstawie Ustawy.
			3. Odwołanie powinno zawierać informacje, o których mowa w art. 516 Ustawy.
			4. Odwołanie wnosi się do Prezesa Izby w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym.
			5. Odwołujący przekazuje kopię odwołania Zamawiającemu przed upływem terminu do wniesienia odwołania w taki sposób, aby mógł on zapoznać się z jego treścią przed upływem tego terminu. Domniemywa się, iż Zamawiający mógł zapoznać się z treścią odwołania przed upływem terminu do jego wniesienia, jeżeli przesłanie jego kopii nastąpiło przed upływem terminu do jego wniesienia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Kopię odwołania Zamawiającemu należy przesłać za pośrednictwem Platformy.
			6. Terminy wniesienia odwołania:
1. odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przesłania informacji o czynności Zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej albo w terminie 15 dni – jeżeli została przekazana w inny sposób.
2. odwołanie wobec treści ogłoszenia o zamówieniu lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na platformie.
3. odwołanie wobec czynności innych niż określone w pkt 1 i 2 powyżej wnosi się
w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
4. jeżeli Zamawiający nie przesłał Wykonawcy zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, odwołanie wnosi się nie później niż w terminie:
5. 30 dni od dnia publikacji w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia;
6. 6 miesięcy od dnia zawarcia umowy, jeżeli Zamawiający nie opublikował
w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej ogłoszenia o udzieleniu zamówienia.
	* + 1. Szczegółowe zasady postępowania po wniesieniu odwołania określają stosowne przepisy działu IX Ustawy.
			2. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych
			3. Skargę wnosi za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Krajowej Izby Odwoławczej lub postanowienia Prezesa izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 Ustawy, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. – Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
			4. Od wyroku sądu lub postanowienia kończącego postępowanie w sprawie przysługuje skarga kasacyjna do Sądu Najwyższego.

# Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych

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), dalej „RODO”, Zamawiający informuje, że:

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych z siedzibą w Warszawie (00-844), ul. Grzybowska 45, tel. +48 22 36 09 100, adres e-mail: kancelaria@rars.gov.pl*;*
2. administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować poprzez e-mail: iod@rars.gov.pl, lub tel. +48 22 36 09 237;
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. cRODO
w celu związanym z przedmiotowym postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą:
5. osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania
w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych;
6. osoby lub podmioty, którym administrator udzieli informacji publicznej zgodnie
z ustawą z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (Dz.U. z 2020 r. poz. 2176);
7. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy, a po ich wykorzystaniu przetwarzane będą dla celów archiwalnych na podstawie ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz.U. z 2020 r. poz. 164);
8. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
9. w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane
w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
10. posiada Pani/Pan:
11. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
12. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania lub uzupełnienia Pani/Pana danych osobowych przy czym skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełnienia nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym
z ustawą PZP oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników);
13. na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa
w art. 18 ust. 2 RODO, przy czym 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, a także nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia;
14. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
15. nie przysługuje Pani/Panu:
16. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
17. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
18. 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.

Jednocześnie Zamawiający przypomina o ciążącym na Pani/Panu obowiązku informacyjnym wynikającym z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazane zostaną Zamawiającemu w związku z prowadzonym postępowaniem i które Zamawiający pośrednio pozyska od wykonawcy biorącego udział w postępowaniu, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z wyłączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO.

# Projektowane postanowienia umowy

Projektowane postanowienia umowy stanowią załącznik nr 8 do SWZ.

### Załącznik nr 1 do SWZ

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” należącym do Zamawiającego, zlokalizowanym w miejscowości Ruciane -Nida, ul. Wrzosowa 1.

1. Organizator: **Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych.**
2. Miejsce świadczenia usługi:Ośrodek „Wrzosowa Góra”dalej zwany „Ośrodkiem”, zlokalizowany w miejscowości Ruciane - Nida, ul. Wrzosowa 1, w którym Zamawiający oferuje usługi hotelarskie, konferencyjne oraz eventowe. Na terenie Ośrodka do dyspozycji gości pozostają:

- 32 pokoje oraz apartamenty zapewniające łącznie nocleg dla 91 osób,

- 28 domki campingowe zapewniające łącznie nocleg dla 144 osób,

- sala konferencyjna dla 70 osób.

Turnusy wypoczynkowe dla gości Ośrodka odbywają się w cyklach 7 dniowych w okresie lipiec- sierpień.

1. **CZĘŚĆ OGÓLNA ZAMÓWIENIA:**
2. Przedmiotem Zamówienia jest świadczenie usługi cateringowej na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra”, należącym do Zamawiającego.
3. Przedmiot zamówienia, o którym mowa w ust. 1 obejmuje:
4. usługi cateringowe polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków dla gości Ośrodka, w postaci śniadań i obiadokolacji z podwieczorkami dla dzieci, 7 dni w tygodniu wraz z obsługą tych gości w ramach świadczonych usług .

Poprzez Obsługę gości Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

* dostarczy i poda ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym tak aby były one dostępne dla każdego z gości Ośrodka,
* będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów oraz potraw, w przypadku pojawienia się dodatkowych próśb czy oczekiwań gości udzieli odpowiedniej pomocy i zrealizuje te oczekiwania/prośby jeżeli będzie to możliwe.
* będzie dbał o czystość w pomieszczeniu, w którym wydawane są posiłki gościom m.in. poprzez bieżące sprzątanie brudnych naczyń i sztućców i uzupełnianie czystej zastawy, porządkowanie stołów itp.
1. przygotowanie i obsługę przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń korzystających z sali konferencyjnej Ośrodka.

Przez obsługę przerw kawowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

* przygotuje przerwę kawową zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem i w uzgodnionej formie,
* będzie czuwał aby w trakcie trwania przerw kawowych gościom niczego nie brakowało tj. będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów, sprzątał brudne naczynia i uzupełniał czystą zastawę, porządkował przestrzeń w której podawana jest ww. przerwa kawowa.
1. usługi cateringowe dla usług eventowych polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidulanie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka.

Przez obsługę imprez eventowcyh Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

* dostarczy i przygotuje ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym, który będzie podawał posiłki w uzgodnionej formie,
* będzie czuwał aby gościom niczego nie brakowało i na bieżąco uzupełniał braki w produktach/ potrawach. Ponadto będzie dbał o czystość m.in. poprzez bieżącą wymianę naczyń i sztućców, porządek na stołach i dookoła nich w całej przestrzeni, w której odbywa się ww. impreza.

Usługi będą realizowane przez Wykonawcę sukcesywnie zgodnie z zapotrzebowaniem Zamawiającego. Zamawiający na bieżąco będzie informował Wykonawcę o faktycznym zapotrzebowaniu związanym z wyżywieniem, ilością posiłków oraz okresem realizacji.

1. W ramach przedmiotu zamówienia Wykonawca zobowiązuje się do:
2. Przystosowania na własny koszt maksymalnie w ciągu 5 dni od daty podpisania Umowy, powierzchni wskazanej przez Zamawiającego na terenie Ośrodka do konfekcjonowania i podawania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zasad żywienia zbiorowego, gwarantując przy tym odpowiednią temperaturę oraz jakość wydawanych posiłków. Zamawiający zastrzega, że dostępne powierzchnie na terenie Ośrodka, które zostaną wskazane Wykonawcy wykorzystywane były dotychczas jako powierzchnie biurowe.
3. Wydawanie posiłków, powinno odbywać się w dniach od soboty do soboty przez co najmniej 3 godziny (dla każdego z przewidzianych posiłków) w tym śniadania w godzinach 8:00 – 11:00, zaś obiadokolacje wraz z podwieczorkiem dla dzieci w godzinach 16:00- 19:00. Usługa cateringowa, o której mowa w ust. 2 pkt 1 musi być świadczona w taki sposób by w sezonie letnim (lipiec-sierpień) zapewnić jednoczesne podanie posiłków grupie do 180 osób w określonych przez Zamawiającego godzinach. Obsługa przerw kawowych lub imprez eventowych będzie realizowana zgodnie ze zleceniem przekazanym 3 dni (robocze) wcześniej (od poniedziałku do niedzieli w godzinach 7:00-23:00). Zamawiający zastrzega, że poza sezonem letnim (lipiec- sierpień) liczba posiłków może znacząco się obniżyć nawet o 50 % lub więcej.
4. Produkcja posiłków, które Wykonawca zapewni w ramach świadczonej usługi cateringowej winna odbywać się z kupowanych przez Wykonawcę najwyższej jakości, świeżych surowców bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywienia i Żywności.
5. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno -epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
6. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
7. Wykonawca przy planowaniu posiłków powinien również uwzględnić w jadłospisie menu przeznaczone dla dzieci.
8. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
9. Obsługa dedykowana przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu zamówienia powinna składać się z wykwalifikowanych pracowników, w tym kelnerów ubranych w stosowne, jednolite eleganckie stroje. Wymagana jest stała obecność odpowiedniej liczby kelnerów w celu zapewnienia wysokiego standardu obsługi gości Ośrodka, polegającej na serwowaniu posiłków ale także utrzymania porządku na przestrzeni dedykowanej do spożywania i wydawania posiłków, w wyznaczonych godzinach świadczenia tych usług.
10. Zamawiający przewiduje zawarcie umowy na czas określony licząc od daty podpisania umowy do 31.03.2023 r.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny w szczególności za wykonanie, koordynację i nadzorowanie wszystkich prac i innych czynności związanych z wykonaniem Umowy, chyba że wykonanie określonych działań zostało wyraźnie przewidziane w Umowie jako zadanie Zamawiającego.
12. Wykonawca jest zobowiązany posiadać wszelkie wymagane decyzje / zezwolenia niezbędne do wykonywania niniejszej Umowy, w tym m.in. prawomocną decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego na wykonywanie świadczeń będących przedmiotem Umowy zgodnie z wymogami przepisów prawa żywnościowego.
13. Wykonawca jest zobowiązany posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac objętych umową przez Wykonawcę oraz pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

Do zadań Wykonawcy należeć będzie zapewnienie we własnym zakresie i własny koszt:

• usługi cateringowej wraz z obsługą;

• dowozu posiłków na miejsce wskazane przez zamawiającego, stołów bufetowych oraz bankietowych z nakryciami w ilości niezbędnej do realizacji usługi;

• zapewnienia obrusów materiałowych do położenia na stołach bufetowym oraz wykonanie aranżacji stołów;

• zapewnienie podgrzewaczy i zaparzaczy cateringowych oraz wszelkiego sprzętu gastronomicznego i technicznego potrzebnego do realizacji usługi;

• zastawy szklanej porcelanowej (szklanki, filiżanki, talerzyki) i metalowe sztućce;

• serwetek papierowych;

• estetycznego wyglądu stołów oraz zapewnienie niezwłocznego zbierania brudnych naczyń;

• posprzątania części cateringowej oraz przywrócenie stanu zastanego;

• odpowiedniej temperatury serwowanych dań;

• odpowiedniej temperatury serwowanych napojów;

• wysokiej jakości świadczonej usługi;

• świeżych i wysokiej jakości produktów spożywczych;

Wykonawca zobowiązuje się do dostarczenia przedmiotu zamówienia do siedziby Zamawiającego na własny koszt w terminach określonych przez Zamawiającego.

Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne szkody powstałe podczas wykonywania usługi.

Cena podana w formularzu ofertowym powinna zawierać w sobie wszystkie koszty wynikające ze świadczonej usługi cateringowej (w tym usługi dodatkowe i inne koszty związane z realizacją usługi cateringowej).

1. Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję pojemników, termosów z pojemnikami GN, w których dostarczone zostały posiłki oraz naczyń w których zostały podane ( w tym wózków kelnerskich do przewozu posiłków itp.) jak również naczyń stołowych, kubków, sztućców itp., które zostały użyte przez gości Ośrodka.
2. Wszystkie osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub uczestniczące w wykonywaniu Umowy ze strony Wykonawcy muszą: posiadać umiejętności i doświadczenie odpowiednie do zakresu czynności powierzonych tym osobom; posiadać wszelkie zezwolenia/uprawnienia wymagane przez przepisy prawa ze względu na charakter świadczeń Wykonawcy, które są potrzebne do wykonywania powierzonych im czynności w związku z wykonywaniem Umowy.
3. Wykonawca przyjmuje całkowitą odpowiedzialność za zagospodarowanie odpadów wytworzonych w trakcie realizowania Umowy, gdyż jest on wytwórcą odpadów rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 32 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach ( Dz.U.2021 poz. 779 z późn. zm.) oraz oświadcza, że wytworzone odpady zostaną przekazane do odzysku lub unieszkodliwienia wyłącznie przez podmioty do tego uprawnione, posiadające stosowne zezwolenia w tym zakresie. W tym celu Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia stosownych umów o świadczenie usług na odbiór i wywóz odpadów wytworzonych przez Wykonawcę, nie później niż w terminie 14 dni od dnia zwarcia niniejszej Umowy. Jednocześnie Wykonawca dołoży starań, aby składowanie odebranych odpadów było ograniczone do niezbędnego minimum. Wykonawca pokryje wszystkie koszty związane z zagospodarowaniem lub utylizacją odpadów.
4. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania własnym staraniem i na własny koszt:
5. konserwacji i bieżących napraw wyposażenia, które zostało przez Wykonawcę dostarczone na powierzchnię przeznaczoną podawania posiłków na terenie Ośrodka lub wyposażenia przez niego wykorzystywanego na ten cel;
6. napraw związanych z użytkowaniem powierzchni przeznaczonej do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka.
7. Wykonawca zobowiązany jest przy planowaniu jadłospisu zastosować wymagania Zamawiającego opisane w pkt II Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym zachować różnorodność posiłków, gramaturę produktu, a także jego kaloryczność oraz wartość odżywczą.
8. Przy wykonywaniu przedmiotu zamówienia opisanego w pkt. I. ust. 2 pkt. 1) Umowy jadłospis powinien być ustalany przez Wykonawcę z Zamawiającym w cyklu tygodniowym (od soboty do soboty). Oznacza to, że Wykonawca powinien przedłożyć Zamawiającemu menu e-mailem na dany tydzień do zaaprobowania, w terminie do wtorku, do godz. 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu. Przedstawiony jadłospis winien zawierać nazwy produktów, skład surowcowy z podaniem gramatury, informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin oraz alergenach.
9. Zamawiający ma możliwość zgłoszenia do przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu pisemnie lub w formie email zastrzeżeń lub uwag, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w nowym, poprawionym jadłospisie przy czym zastrzeżenia lub uwagi powinny zostać zgłoszone e-mailem w terminie do środy do godz. 14:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu.
10. W przypadku zastrzeżeń o których mowa powyżej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu e-mailem, poprawiony jadłospis w ciągu 12 godzin uwzględniający zastrzeżenia lub uwagi od momentu ich otrzymania.
11. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający będzie każdorazowo przekazywał Wykonawcy informację o ilościowym zapotrzebowaniu na posiłki drogą elektroniczną e-mailem do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłków. W przypadku nie przesłania e-maila w sposób wskazany w zdaniu drugim, stan zapotrzebowania przyjmuje się według ostatniego złożonego zapotrzebowania przez Zamawiającego.
12. Wykonawca zobowiązuje się wywieszać w punkcie wydawania posiłków w miejscu widocznym dla gości Ośrodka jadłospis najpóźniej w każdy poniedziałek rano oraz dbać o jego aktualność.
13. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na siedem dni.
14. Przy wykonywaniu przedmiotu Umowy opisanego w pkt. I ust. 2 pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, w tym określaniu jadłospisu i składaniu zapotrzebowania na przerwy kawowe lub usługi cateringowe dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka, postanowienia ust. 15-18 powyżej stosuje się odpowiednio, chyba że strony dokonały w inny sposób e-mailowo zgodnych ustaleń, pod rygorem nieważności. W każdym przypadku jednak Zamawiający zobowiązany jest przedstawić zapotrzebowanie najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem w którym ma nastąpić świadczenie Wykonawcy o którym mowa w pkt. I ust. 2 pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, z zastrzeżeniem ust. 21 poniżej.
15. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia zapotrzebowania na świadczenia o 30 % w stosunku do złożonego Wykonawcy zapotrzebowania na świadczenia o których mowa pkt. I ust. 2 pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia, najpóźniej na 24 godziny przed dniem realizacji świadczeń o których mowa w pkt. I ust. 2 pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia.
16. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych przypadkach niezależnych od Wykonawcy i niedających się wcześniej przewidzieć, przy świadczeniu o których mowa pkt. I ust. 2 pkt. 2) lub 3) Szczegółowego Opisu Przedmiotu Zamówienia Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany, uzasadniając przyczyny zmiany jadłospisu i przedstawiając na tą okoliczność rzeczową i wiarygodną dokumentację.
17. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej do wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych) za wszelkie szkody powstałe w związku z w realizacją Umowy, obejmujące zarówno szkody majątkowe jak i osobowe powstałe w związku z odpowiedzialnością kontraktową i deliktową Wykonawcy. Koszt umowy ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
18. **CHARAKTERYSTYKA USŁUG STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**
19. **Specyfikacja zamówienia dla usługi cateringowej opisanej w pkt. I ust. 2 pkt. 1)** **powyżej:**
	1. Zamawiający w ramach świadczenia usługi cateringowej, o której mowa w pkt. I ust. 2 pkt 1) oczekuje od Wykonawcy w szczególności przygotowania posiłków w postaci śniadań oraz obiadokolacji wraz z podwieczorkiem:
20. **Charakterystyka śniadania:**
21. Śniadanie powinno być podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki)
22. śniadanie powinno składać się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z:

pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), co najmniej 2 dań na gorąco przy czym Wykonawca musi uwzględnić zarówno dania mięsne jaki i bezmięsne (np. parówki, naleśniki, jajecznica –100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitów na osobę) (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 3 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100 gram/1 osoba).

1. **Charakterystyka obiadokolacji wraz z podwieczorkiem:**
2. Obiadokolacja powinna być podawana w formie bufetu.
3. Posiłek powinien składać się co najmniej z :

- zupy (300 ml na osobę),

- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),

- deseru (100 g na osobę),

-napoi (0,3 l na osobę),

- serwisu kawowego .

Przykładowe menu, zawierające minimalne wymogi Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

**W okresie lipiec – sierpień:**

- do wyboru dwie zupy: jedna zupa wegetariańska, druga zupa typu: zacierkowa, kapuśniak, rosół, pomidorowa, żurek, jarzynowa;

- do wyboru po dwa dania główne (2 dnia mięsne i dwa dania bezmięsne):

* dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
* dwa dnia bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,

**W okresie wrzesień - marzec:**

- minimum jedna zupa ,

- dwa dania główne typu jedno danie mięsne, jedno danie bezmięsne wg. opisu powyżej .

c) Dodatki do dania głównego

- do wyboru trzy spośród: m.in. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;

- do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

d) Pozostałe dodatki/ podwieczorek:

- owoc: np. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).

- woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)

- kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),

- herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);

- dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,

- co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);

- specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci np. lody itp.

1.2. Wykonawca przy planowaniu posiłków powinien również uwzględnić w jadłospisie menu przeznaczone dla dzieci.

1.3. Oferowana gramatura nie może być mniejsza niż gramatura wskazana przez Zamawiającego.

1.4. Posiłki powinny być przygotowywane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, muszą być zróżnicowane, sporządzone z pełnowartościowych produktów z uwzględnieniem sezonowości ich występowania, pokrywać ½ dziennego zapotrzebowania kalorycznego dla osoby dorosłej tj. zapewnić nie mniej niż 1200 kcal w tym:

- białko stanowić ma około 12% posiłku,

- węglowodany stanowić mają około 48% posiłku,

- tłuszcze stanowić mają około 30% posiłku,

- pozostałe: cukry proste, witaminy i mikroelementy (około 10%).

1. **Specyfikacja zamówienia dla usługi związanej z przygotowaniem i obsługą przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń oraz świadczenia usług cateringowych dla imprez evenotwych organizowanych na terenie Ośrodka.**
2. **Charakterystyka przerw kawowych:**

Zamawiający w ramach świadczenia usługi dotyczącej zorganizowania przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń odbywających się na terenie Ośrodka oczekuje od Wykonawcy w zależności od potrzeb zgłaszanych przez gości:

1. przygotowania przerwy kawowej standardowej obejmującej swoim zakresem do dwóch przerw kawowych trwających ok 30 minut (przykładowe godziny przerw od godz. 11.00 do godz. 11.30 lub/i od godz.16.00 do godz. 16.30) w ramach których zostaną podane:
* kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;
1. przygotowania przerwy kawowej ciągłej obejmującej swoim zakresem serwis trwający przez cały dzień szkolenia/konferencji ( przykładowe godziny serwisu ciągłego od godz. 8:00 do godz. 17:00 ), w ramach których zostaną podane:
* kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;
1. przygotowanie przerwy kawowej specjalnej obejmującej swoim zakresem serwis trwający w czasie wyznaczonym przez gości Ośrodka zlecających ww. usługę (przykładowy przedział godzinowy może mieścić się w zakresie standardowej przerwy kawowej lub przerwy ciągłej), w ramach którego zostaną podane:
* kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę, gorącą czekoladę – 0,25 l na osobę oraz specjalne przekąski w postaci np. kanapeczek z pieczywa żytniego/pszennego i lub razowego z : szynką, łososiem, serem, salami, ogórkiem/pomidorem, czekoladowe babeczki, - 2 szt. na osobę.
1. **Specyfikacja zamówienia dla usługi cateringowej dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka.**
2. **Charakterystyka zestawu cateringowego:**

W przypadku usługi cateringowej świadczonej w ramach obsługi imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka Wykonawca przygotuje zestawy cateringowe w skład których wejdzie śniadanie, obiadokolacja wraz z podwieczorkiem oraz wybrany rodzaj przerwy kawowej przy czym Wykonawca przygotuje każdorazowo w porozumieniu z Zamawiającym indywidualne menu biorąc pod uwagę oczekiwania gości eventu.

W ramach zestawu cateringowego Wykonawca będzie zobowiązany do przygotowania i podania gościom eventu lub imprezy :

* **obiadokolacji wraz z podwieczorkiem :**
	+ 1. Obiadokolacja powinna być podawana w formie bufetu.
		2. Posiłek powinien składać się z co najmniej z :

- zupy (300 ml na osobę),

- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),

- deseru (100 g na osobę)

-napoi (0,3 l na osobę)

-serwisu kawowego
Przykładowe menu, zawierające minimalne wymogi Zamawiającego co do rodzaju posiłku oraz jego ilości, wygląda następująco:

- do wyboru dwie zupy: jedna zupa wegetariańska, druga zupa typu: zacierkowa, kapuśniak, rosół, pomidorowa, żurek, jarzynowa;

- do wyboru po dwa dania główne (2 dnia mięsne i dwa dania bezmięsne):

* dwa dania mięsne typu: stek wieprzowy lub bitki wołowe z duszoną cebulką, mięso wieprzowe lub drobiowe z grilla, filet drobiowy z pieczarkami,
* dwa dnia bezmięsne typu: jedno danie rybne typu: filet z dorsza w sosie, filet z łososia pieczony, filet z dorsza/łososia smażony, jedno danie wegetariańskie (po jednej porcji na osobę) do wyboru spośród: risotto, pierogi ze szpinakiem, gołąbki z kaszą w sosie grzybowym,
c) Dodatki do dania głównego

- do wyboru trzy spośród: itp. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;

- do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

d) Pozostałe dodatki/ podwieczorek:

- owoc: itp. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).

- woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)

- kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),

- herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);

- dodatki do kawy i herbaty (cukier, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,

- co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);

- specjalną atrakcję kulinarną dla dzieci itp. lody itp.

* **Przerwy kawowej:**

W ramach przerwy kawowej Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania do dwóch przerw kawowych trwających ok 30 minut (przykładowe godziny przerw od godz. 11.00 do godz. 11.30 lub/i od godz.16.00 do godz. 16.30) w ramach których zostaną podane:

* + 1. kawa; wybór herbat – 0,25 l na osobę; do wyboru: ciastka francuskie (2 szt./os.), kruche ciasteczka, paluszki, orzeszki; soki owocowe - 0,25 l na osobę; woda niegazowana - 0,25 l na osobę;
* **Śniadania:**

Śniadanie powinno być podawane w formie bufetu (tzw. stół szwedzki) i składać się z ciepłych i zimnych dań, tzn. co najmniej z: pieczywa jasnego i ciemnego (po 50 gram/1 osoba), masła (20 gram/1 osoba), jogurtów (min. 2 rodzaje, w tym jeden naturalny, jeden owocowy, 100 ml/1 osoba), półmiska wędlin (co najmniej 4 rodzaje, po 80 gram/1 osoba), jaj (50 gram/1 osoba), serów żółtych i białych (po 40 gram/1 osoba), dżemu i miodu (po 30 gram/1 osoba), mleka (250 ml/1 osoba), płatków śniadaniowych (minimum 2 rodzaje po 20 gram/1 osoba), co najmniej 2 dań na gorąco przy czym Wykonawca musi uwzględnić zarówno dania mięsne jaki i bezmięsne (np. parówki, naleśniki, jajecznica –100 gram/1 osoba), kawy (250 ml/1 osoba), herbaty - herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitów na osobę) (250 ml/1 osoba), cytryny (20 gram/1 osoba), mleczka (20 ml/1 osoba), cukru (10 gram/1 osoba), wody mineralnej niegazowanej i gazowanej (po 200 ml/1 osoba), owoców (np. 1 banan, 1 gruszka, 1 mandarynka, 1 jabłko/1 osoba), soków owocowych (co najmniej 2 rodzaje po 250 ml/1 osoba), warzyw (co najmniej 3 rodzaje, np. sałata, rzodkiewka, pomidor, ogórek 100 gram/1 osoba.

* 1. **Charakterystyka kolacji specjalnej:**

Poza zestawem cateringowym opisanym powyżej goście Ośrodka zlecający usługę cateringową mogą dodatkowo zamówić kolację specjalną.

**Przykładowa kolacja specjalna może zostać zorganizowana w formie grilla lub w formie uroczystej.**

Posiłek powinien składać się z co najmniej z :

- przystawki – (porcja nie mniej niż 150 g na osobę)

- sałatek- (porcja nie mniej niż 150 g na osobę)

-zupy (300 ml na osobę),

- drugiego dania głównego z dodatkami (400 g na osobę),

- deseru (100 g na osobę)

-napoi (0,3 l na osobę)

**Przykładowe dania dla kolacji zorganizowanej w formie grilla:**

Mięsne dania grillowane (4 do wyboru) na przykład: kiełbasa, karkówka, filet z piersi kurczaka, kaszanka, szaszłyki.

Wegetariańskie dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: zapiekane banany, zapiekany camembert, zapiekany oscypek, szaszłyk warzywny, grillowane tofu.

Rybne dania grillowane (1 rodzaj) na przykład: losoś pieczony z cytryną, pstrąg.

Zupa (1 rodzaj) na przykład: barszcz, żurek na grzybach

Sałatki (2 do wyboru) na przykład: sałatka ziemniaczana, sałatka grecka, bukiet sałat- - porcja nie mniej niż 150 g. na osobę

Przystawki ( mięsne i bezmięsne pod dwa rodzaje do wyboru) na przykład- porcja nie mniej niż 150 g. na osobę

Przystawki mięsne :tatar, pasztet, faszerowane papryki z nadzieniem mięsnym

Przystawki wegetariańskie: Carpaccio, Bruschetta z pomidorami, zapiekany ser kozi

Dodatki: masło, ketchup, musztarda, sos czosnkowy,

Pieczywo mieszane: jasne, ciemne wieloziarniste po 50 gram/1 osoba)

do wyboru trzy spośród: itp. ryż, ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza, kopytka;

do wyboru trzy spośród: mix sałat lub surówka sezonowa, warzywa na ciepło gotowane na parze lub grillowane typu: brokuły, cukinia, kalafior, fasolka szparagowa;

Pozostałe dodatki/ podwieczorek:

owoc: itp. jabłko, banan albo gruszka –po 1 owocu na osobę ;truskawki , czereśnie, owoce filetowane (70 g. na osobę).

woda gazowana i niegazowana i/lub kompot, soki (co najmniej 2 smaki do wyboru spośród: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy)

kawa (co najmniej 0,25 l na osobę),

herbata pakowana w pojedyncze, zamknięte saszetki (bez limitu na osobę);

dodatki do kawy i herbaty (cukier biały /brązowy, mleko do kawy, cytryna w plasterkach) po 10 ml lub 5 g na osobę,

co najmniej dwa rodzaje ciasta (50 g na 1 osobę);

 specjalną atrakcję kulinarną np. lody.

1. **SPOSÓB ROZLICZANIA POSIŁKÓW**
2. Rozliczanie przedmiotu zamówienia będzie następować zgodnie z treścią § 7 ust. 2 Umowy, w cyklach miesięcznych (na koniec miesiąca kalendarzowego) wg. rzeczywiście zrealizowanego przez Wykonawcę zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego w danym miesiącu, co do świadczeń wskazanych § 1 ust. 2 pkt. 1-3 Umowy oraz Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy tj. Wykonawca przedstawi zestawienie w którym wskaże iloczyn ustalonej ceny jednostkowej dla wybranych pozycji, które faktycznie zostały wykonane w danym okresie rozliczeniowym i rzeczywistej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego.
3. Wynagrodzenie wskazane Ofercie Wykonawcy jest stałe i niezmienne oraz uwzględnia wszelkie czynności niezbędne do należytego wykonania Umowy.
4. Zamawiający będzie potwierdzać e-mailem (potwierdzenie wykonania):
	* 1. zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 Umowy w każdym dniu obowiązywania Umowy;
		2. zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2), 3) Umowy;

zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, w tym ustalonym jadłospisem.

1. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczonych usług do dziewiątego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z raportem, zawierającym potwierdzenie wykonania o którym mowa w ust. 4 § 7 Umowy stanowiącym załącznik do faktury. Agencja dopuszcza możliwość rozliczeń częściowych w systemie tygodniowym.

**IV. KONTROLA**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli przez wyznaczonych pracowników:

1) jakości posiłków tj.: świeżości, gramatury, temperatury, walorów smakowych, estetyki i zgodności z jadłospisem (Wykonawca winien zapewnić bezpłatnie dwa posiłki w tygodniu do przeprowadzenia kontroli w punkcie żywieniowym),

2) zapewnienia i utrzymania wysokiego poziomu czystości i higieny w lokalu, w którym posiłki są przygotowywane (zaplecze kuchenne wraz z wyposażeniem kuchennym) oraz w lokalu, w którym ww. posiłki są wydawane, w zakresie przygotowywania, sporządzania i wydawania posiłków,

3) prawidłowego rozliczania wydawanych posiłków, zgodnie z zawartą umową,

4) spełnienia przez Wykonawcę wszystkich wymagań Zamawiającego.

5) okazywania dokumentów na każde żądanie uprawnionych do kontroli realizacji umowy pracowników Zamawiającego,

6) realizacji zamówienia w oparciu o przepisy ustawy z dnia 25.08.2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity: Dz. U. z 2019 r. poz. 1252 z późn. zm.), w szczególności z zachowaniem zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli (HACCP).

### Załącznik nr 2 do SWZ

**FORMULARZ OFERTOWY**

**Świadczenie usług cateringowych na terenie**

**Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem -Nidzie**

**- nr referencyjny: BZzp.261.56.2022**

Pełna nazwa Wykonawcy:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1

Adres:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1

Nr telefonu:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1

Adres e-mail:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1

Nr KRS/ REGON/NIP:
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_1

Wykonawca jest mikroprzedsiębiorstwem bądź małym lub średnim2 przedsiębiorstwem?

 mikroprzedsiębiorstwo

 małe przedsiębiorstwo

 średnie przedsiębiorstwo

 jednoosobowa działalność gospodarcza

 osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej

 inny rodzaj: …………………………………………………………………………………………
(proszę o zakreślenie właściwej odpowiedzi)
Por. zalecenie Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczące definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. U. L 124 z 20.5.2003, s. 36). Te informacje są wymagane wyłącznie do celów statystycznych.
Mikroprzedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR.
Małe przedsiębiorstwo: przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR.
Średnie przedsiębiorstwa: przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 osób i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR. Za przedsiębiorstwo uważa się podmiot prowadzący działalność gospodarczą bez względu na jego formę prawną.
Za przedsiębiorstwo uważa się podmiot prowadzący działalność gospodarczą bez względu na jego formę prawną.

Przystępując do postępowania prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie, nr referencyjny: BZzp.261.56.2022**

1. **Oferujemy** **wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę brutto ……………………..zł** (słownie: ………………………………………) zgodnie z poniższą tabelą**:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Cena netto w zł za 1 posiłek** | **Cena brutto w zł za 1 posiłek** | **Kwota VAT w zł** | **Stawka VAT w %** | **Liczba\*** | **Cena netto w zł za liczbę posiłków wskazaną w kolumnie 6** | **Cena brutto w zł za liczbę posiłków wskazaną w kolumnie 6** |
| lp | kolumna 1 | kolumna 2 | kolumna 3 | kolumna 4 | kolumna 5 | kolumna 6 | kolumna 7 | kolumna 8 |
| **1** | **Przygotowanie i podanie śniadań gościom wraz z obsługą** |   |   |   |   | 180 |   |   |
| **2** | **Przygotowanie i podanie obiadokolacji gościom wraz z obsługą** |   |   |   |   | 180 |   |   |
| **3** | **Przygotowanie i podanie przerwy kawowej (standardowej** |  |  |  |  | 70 |  |  |
| **4** | **Przygotowanie i podanie przerwy kawowej ciągłej**  |   |   |   |   | 70 |   |   |
| **5** | **Przygotowanie i podanie przerwy kawowej specjalnej** |  |  |  |  | 70 |  |  |
| **6** | **Przygotowanie i podanie zestawów cateringowych wraz z obsługą gości** |  |  |  |  | 100 |  |  |
| **7** | **Przygotowanie i podanie kolacji specjalnej wraz z obsługą gości** |  |  |  |  | 100 |  |  |
|  | **RAZEM:** |   |   |   |

\* - wielokrotności wskazane w tabeli w kolumnie nr 6, są ilościami szacunkowymi

(Zamawiający wskazał w ww. kolumnie dobową ilość osób jaką szacuje, że może korzystać z noclegu w Ośrodku w miesiącach lipiec-sierpień. Wykonawca musi wziąć pod uwagę, że w pozostałych miesiącach obłożenie dobowe może być mniejsze nawet o 50 % lub więcej) i ilość osób służy jedynie do porównania ofert. Zamawiający będzie rozliczał się z Wykonawcą za faktycznie wykonane usługi.

1. **Oświadczamy, że:**
2. nie będziemy wnosili roszczeń z tytułu zrealizowania usługi za wartość mniejszą;
3. w cenie oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania usługi objętej przedmiotem zamówienia;
4. akceptujemy bez zastrzeżeń Projektowane Postanowienia Umowy (PPU) przedstawione przez Zamawiającego jako załącznik nr 8 do SWZ*.* Zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na określonych w nich warunkach, w miejscu
i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
5. jesteśmy związani niniejszą ofertą w terminie do dnia wskazanego w Specyfikacji warunków zamówienia.

**III. Informujemy, że:**

1. Osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Wykonawcy jest …………………………….……… (imię, nazwisko), nr tel.: ……..……………… adres e-mail: ……………………………………………….. 1
2. Zamówienie wykonywane będzie własnymi siłami/z pomocą Podwykonawcy3

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Opis części zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć do realizacji przez podwykonawcę | Nazwa podwykonawcy |
|  | - | - |
|  | - | - |

Uwaga:

1) należy wpisać,

2)niepotrzebne skreślić

* jeżeli Wykonawca nie dokona skreślenia, Zamawiający uzna, że nie jest on ani małym ani średnim przedsiębiorcą,

3) niepotrzebne skreślić. Jeżeli Wykonawca nie dokona skreślenia i nie wypełni pkt III ppkt 2, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie zamierza powierzyć części zamówienia Podwykonawcom,

**Oświadczamy, że** wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO1 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu2.

1. rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r.
w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych
i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (tj. Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016 r., str. 1).
2. 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 (usunięcie treści oświadczenia np. przez jego wykreślenie).

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 3 do SWZ

**Zamawiający:**

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa**

Wzór

### Zobowiązanie podmiotu o oddaniu Wykonawcy swoich zasobów w zakresie zdolności technicznych/zawodowych

Ja/My

........................................................................................................................................................1

*(nazwa Podmiotu udostępniającego zasoby)*

zobowiązujemy się do oddania do dyspozycji Wykonawcy:

......................................................................................................................................................1

*(nazwa Wykonawcy ubiegającego się o udzielenie zamówienia)*

niezbędnych zasobów na potrzeby wykonania zamówienia pn. **Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie - nr referencyjny: BZzp.261.56.2022,** prowadzonego przez **Rządową Agencję Rezerw Strategicznych** w związku z powołaniem się na te zasoby w celu spełniania warunku udziału w postępowaniu przez Wykonawcę w zakresie zdolności technicznych/zawodowych poprzez udział w realizacji zamówienia w charakterze **podwykonawcy/w innym charakterze2** w zakresie ………………………………………………1 *(należy wypełnić w takim zakresie w jakim podmiot zobowiązuje się oddać Wykonawcy swoje zasoby w zakresie zdolności technicznych/zawodowych)* na okres ………….……………………..1

1. – należy wypełnić
2. – niepotrzebne skreślić

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 4 do SWZ

**Zamawiający:**

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa**

**Wykonawca1:**

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

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

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

**reprezentowany przez:**

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

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

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

**Oświadczenie Wykonawcy**

**dotyczące przynależności albo braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie - nr referencyjny: BZzp.261.56.2022,** prowadzonego przez **Rządową Agencję Rezerw Strategicznych***,* oświadczam, co następuje:

* **nie przynależę o tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w ww. postępowaniu,
* **przynależę do tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2021 r. poz. 275), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w ww. postępowaniu oraz dołączam dokumenty/informacje**2)** potwierdzające przygotowanie oferty w ww. postępowaniu niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej.

…………….……................................. *(miejscowość),* dnia ………….……..... r.

1. – należy wypełnić
2. – niepotrzebne skreślić

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 5 do SWZ

**Zamawiający:**

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa**

**Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby1:**

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

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

**reprezentowany przez:**

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

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

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

**Oświadczenie Wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby1dotyczące aktualności informacji zawartych w formularzu JEDZ**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na pn. **Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie - nr referencyjny: BZzp.261.56.2022,** prowadzonego przez **Rządową Agencję Rezerw Strategicznych***,* oświadczam, że informacje zawarte w formularzu JEDZ w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w:

1. art. 108 ust. 1 pkt 3 Ustawy,
2. art. 108 ust. 1 pkt 4 Ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się
o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego,
3. art. 108 ust. 1 pkt 5 Ustawy, dotyczących zawarcia z innymi wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji,
4. art. 108 ust. 1 pkt 6 Ustawy,
5. art. 109 ust. 1 pkt 1 Ustawy, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (Dz.U. z 2019 r. poz. 1170).
6. art. 109 ust. 1 pkt 4 Ustawy, 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;

**- są aktualne**

**1 – niepotrzebne skreślić**

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 6 do SWZ

**Oświadczenie należy złożyć wraz z ofertą**

**Zamawiający:**

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa**

**Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby/podwykonawca1:**

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

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

reprezentowany przez:

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

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

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

**Oświadczenie Wykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby1dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie - nr referencyjny: BZzp.261.56.2022,** prowadzonego przez **Rządową Agencję Rezerw Strategicznych***,* oświadczam, co następuje:

**OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY/PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY/PODWYKONAWCA1)**

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania:

* 1. 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. z 2022 r. poz. 835);
	2. na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1).

…………….…….................................*(miejscowość),* dnia ………….……..... r.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania:

1) 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. z 2022 r. poz. 835);1

2) na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1).1

…………….…..............................…. *(miejscowość),* dnia …………………......... r.

1 – niepotrzebne skreślić;

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 7 do SWZ

**Zamawiający:**

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa**

 **Wykonawca/podmiot udostępniający zasoby1:**

……………………………………………

……………………………….................

*(pełna nazwa/firma, adres,
w zależności od podmiotu:
NIP/ KRS)* **reprezentowany przez:**

……………………………………………

……………………………………………

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

**WYKAZ USŁUG**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **Świadczenie usług cateringowych na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” w Rucianem - Nidzie - nr referencyjny: BZzp.261.56.2022** prowadzonego przez **Rządową Agencję Rezerw Strategicznych***,* oświadczam, co następuje:

*należy wskazać* ***co najmniej******trzy usługi trwające nieprzerwanie przez okres min. jednego roku polegające na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków w formie cateringu o wartości nie mniejszej niż 100 000,00 zł netto każda****, wykonane w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których zostały wykonane)*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot usługi | Nazwa i adres podmiotu, na rzecz którego usługa została wykonana | Wartość usługi | Data wykonania od……do….. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |

**Uwaga:** Do wykazu należy dołączyć dowody określające, czy usługi te zostały wykonane należycie. Dowodami są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – 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 przed upływem terminu składania ofert.”

**Uwaga**: Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług, wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.

***Dokument należy wypełnić i podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym.***

***Zamawiający zaleca zapisanie dokumentu w formacie PDF.***

Załącznik nr 8 do SWZ

**UMOWA NR *……………………….***

zawarta w dniu ………... 2022 roku w Warszawie, pomiędzy

Rządową Agencją Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa, NIP: 526-00-02-004, REGON: 012199305, działającą na podstawie ustawy z dnia 17 grudnia 2020 r. o rezerwach strategicznych (Dz.U. z 2021 poz.255), którą reprezentuje:

**……………………….. – ……………..**

zwaną w dalszej części umowy „**Zamawiającym**”,

**a**

**………………………………………………………………………**, którą reprezentuje:

**…………………………… – ………………………………….**,

zwaną w dalszej części umowy “**Wykonawcą**”,

łącznie w dalszej części umowy zwanymi „**Stronami**”, a osobno również ,, **Strony**”

Zamówienia dokonano w wyniku wyboru przez Zamawiającego oferty Wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego zgodnie z uregulowaniami art…….ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwanej dalej „ustawą”

**§ 1**

Przedmiotem Umowy jest świadczenie usługi cateringowej na terenie Ośrodka „Wrzosowa Góra” należącym do Zamawiającego, zlokalizowanym w miejscowości Ruciane -Nida, ul. Wrzosowa 1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot umowy zgodnie ze „Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia” stanowiącym Załącznik nr 1, złożoną „Ofertą” stanowiącą załącznik nr 2 do Umowy oraz innymi postanowieniami Umowy.

Przedmiot umowy, o którym mowa w ust. 1, obejmuje :

1. usługi cateringowe polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków dla gości Ośrodka w postaci śniadań, obiadokolacji z podwieczorkami dla dzieci, 7 dni w tygodniu wraz z obsługą tych gości w ramach świadczonych usług.

Poprzez Obsługę gości Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

* dostarczy i poda ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym tak aby były one dostępne dla każdego z gości Ośrodka,
* będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów oraz potraw, w przypadku pojawienia się dodatkowych próśb czy oczekiwań gości udzieli odpowiedniej pomocy i zrealizuje te oczekiwania/prośby jeżeli będzie to możliwe.
* będzie dbał o czystość w pomieszczeniu, w którym wydawane są posiłki gościom m.in. poprzez bieżące sprzątanie brudnych naczyń i sztućców i uzupełnianie czystej zastawy, porządkowanie stołów itp.
1. przygotowanie i obsługę przerw kawowych dla uczestników konferencji/szkoleń korzystających z sali konferencyjnej Ośrodka.

Przez obsługę przerw kawowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który ;

* przygotuje przerwę kawową zgodnie ze zgłoszonym zapotrzebowaniem i w uzgodnionej formie,
* będzie czuwał aby w trakcie trwania przerw kawowych gościom niczego nie brakowało tj. będzie na bieżąco uzupełniał braki produktów, sprzątał brudne naczynia i uzupełniał czystą zastawę, porządkował przestrzeń w której podawana jest ww. przerwa kawowa.
1. usługi cateringowe dla usług eventowych polegające na przygotowaniu oraz podaniu posiłków w ramach indywidulanie ustalonego menu wraz z obsługą imprez eventowych odbywających się na terenie Ośrodka.

Przez obsługę imprez eventowych Zamawiający rozumie zapewnienie przez Wykonawcę odpowiedniej ilości wykwalifikowanego personelu, który:

* dostarczy i przygotuje ww. posiłki w czasie i w formie uzgodnionej z Zamawiającym, który będzie podawał posiłki w uzgodnionej formie, który będzie czuwał aby gościom niczego nie brakowało i na bieżąco uzupełniał braki w produktach/ potrawach. Ponadto będzie dbał o czystość m.in. poprzez bieżącą wymianę naczyń i sztućców, porządek na stołach i dookoła nich w całej przestrzeni, w której odbywa się ww. impreza.

W ramach przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązuje się do:

* 1. Przystosowania na własny koszt, maksymalnie w ciągu 5 dni od daty podpisania Umowy, powierzchni wskazanej przez Zamawiającego na terenie Ośrodka do konfekcjonowania i podawania posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami dla zasad żywienia zbiorowego, gwarantując przy tym odpowiednią temperaturę oraz jakość wydawanych posiłków. Zamawiający zastrzega, że dostępne powierzchnie na terenie Ośrodka, które zostaną wskazane Wykonawcy wykorzystywane były dotychczas jako powierzchnie biurowe.
	2. Wydawanie posiłków powinno odbywać się w dniach od soboty do soboty przez co najmniej 3 godziny (dla każdego z przewidzianych posiłków) w tym śniadania w godzinach 8:00 – 11:00, zaś obiadokolacje wraz z podwieczorkiem dla dzieci w godzinach 16:00- 19:00. Usługa cateringowa, o której mowa w ust. 2 pkt. 1, musi być świadczona w taki sposób by zapewnić w sezonie letnim (lipiec-sierpień) jednoczesne podanie posiłków grupie do 180 osób w określonych przez Zamawiającego godzinach, przy czym liczba posiłków na dany dzień będzie wskazywana zgodnie z zapotrzebowaniem zgodnie z § 5 ust. 5 Umowy. Zamawiający zastrzega, że poza sezonem letnim (lipiec-sierpień) liczba posiłków może znacząco się obniżyć nawet o 50% lub więcej.

Obsługa przerw kawowych lub imprez eventowych będzie realizowana zgodnie ze zleceniem (od poniedziałku do niedzieli w godzinach 7:00-23:00).

* 1. Produkcja posiłków, które Wykonawca zapewni w ramach świadczonej usługi cateringowej winna odbywać się z kupowanych przez Wykonawcę najwyższej jakości, świeżych surowców bez dodatków preparatów zastępczych i zwiększających objętość z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych, zgodnie z wytycznymi przekazywanymi przez Instytut Żywienia i Żywności.
	2. Wykonawca powinien przygotowywać oraz transportować posiłki w warunkach zapewniających bezwzględne przestrzeganie przepisów sanitarno -epidemiologicznych oraz zasad higieny zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 roku o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 r., poz. 1252 z późn. zm.).
	3. Wykonawca zobowiązany jest do stosowania systemu analizy zagrożeń oraz ryzyka wystąpienia ich podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji, obrotu żywności i krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Points) zwanym dalej systemem HACCP. Postępowanie ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka na poszczególnych etapach wytwarzania i dowozu posiłków.
	4. Wykonawca przy planowaniu posiłków powinien również uwzględnić w jadłospisie menu przeznaczone dla dzieci.
	5. Jakość serwowanych potraw powinna być wysoka i charakteryzować się wysoką estetyką podania.
	6. Obsługa dedykowana przez Wykonawcę do realizacji przedmiotu Umowy powinna składać się z wykwalifikowanych pracowników w tym kelnerów ubranych w stosowne stroje. Wymagana jest stała obecność odpowiedniej liczby kelnerów w celu zapewnienia wysokiego standardu obsługi gości Ośrodka, polegającej na serwowaniu posiłków ale także utrzymania porządku na przestrzeni dedykowanej do spożywania i wydawania posiłków, w wyznaczonych godzinach świadczenia tych usług.

**§ 2**

Wykonawca oświadcza, że przed podpisaniem Umowy uzyskał od Zamawiającego wszystkie niezbędne informacje do realizacji pełnego zakresu prac i zadań wymaganych przez Zamawiającego. Powyższe nie zwalnia Zamawiającego z obowiązku dalszego współdziałania z Wykonawcą, celem umożliwienia Wykonawcy prawidłowej i terminowej realizacji przedmiotu Umowy.

Wykonawca jest odpowiedzialny w szczególności za wykonanie, koordynację i nadzorowanie wszystkich prac i innych czynności związanych z wykonaniem Umowy, chyba że wykonanie określonych działań zostało wyraźnie przewidziane w Umowie jako zadanie Zamawiającego.

Wykonawca musi posiadać zezwolenie Sanepid-u na prowadzenie działalności gospodarczej.

Wykonawca jest zobowiązany posiadać wszelkie wymagane decyzje / zezwolenia niezbędne do wykonywania niniejszej Umowy, w tym m.in. prawomocną decyzję właściwego państwowego inspektora sanitarnego na wykonywanie świadczeń będących przedmiotem Umowy zgodnie z wymogami przepisów prawa żywnościowego.

Wykonawca jest zobowiązany posiadać aktualne orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac objętych Umową przez Wykonawcę oraz pracowników przygotowujących i wydających posiłki.

Wykonawca wyznacza koordynatora/ów, który/rzy będzie/ą współpracować z osobą odpowiedzialną za realizację umowy ze strony Zamawiającego.

Wykonawca będzie niezwłocznie informować pisemnie Zamawiającego o wszelkich incydentach związanych z realizacją Umowy (tj. nie później niż w dniu ich wystąpienia).

Wykonawca zapewni we własnym zakresie i własny koszt naczynia, sztućce i inne przedmioty konieczne do wykonania Umowy.

Wykonawca zapewni we własnym zakresie mycie i dezynfekcję pojemników, termosów z pojemnikami GN, w których dostarczone zostały posiłki oraz naczyń w których Wykonawca przygotował posiłki na miejscu, naczyń oraz sprzętu, w którym posiłki zostały podane ( w tym wózków kelnerskich do przewozy posiłków itp.) jak również naczyń stołowych, kubków, sztućców itp., które zostały użyte przez gości Ośrodka.

Wszystkie osoby zatrudnione przez Wykonawcę lub uczestniczące w wykonywaniu Umowy ze strony Wykonawcy muszą: posiadać umiejętności i doświadczenie odpowiednie do zakresu czynności powierzonych tym osobom; posiadać wszelkie zezwolenia/uprawnienia wymagane przez przepisy prawa ze względu na charakter świadczeń Wykonawcy, które są potrzebne do wykonywania powierzonych im czynności w związku z wykonywaniem Umowy.

Wykonawca zobowiązuje się że on jak i jego pracownicy i inne osoby wykonujące ze strony Wykonawcy Umowę, zachowają w tajemnicy wszelkie informacje dotyczące Zamawiającego lub Umowy, uzyskane w związku z realizacją Umowy – zarówno w czasie jej obowiązywania oraz później, wyjąwszy przypadki przewidziane prawem.

Wykonawca przyjmuje całkowitą odpowiedzialność za zagospodarowanie odpadów wytworzonych w trakcie realizowania Umowy, gdyż jest on wytwórcą odpadów rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 32 ustawy z dnia 14 grudnia 2012 r. o odpadach ( Dz.U.2021 poz. 779 z późn. zm.) oraz oświadcza, że wytworzone odpady zostaną przekazane do odzysku lub unieszkodliwienia wyłącznie przez podmioty do tego uprawnione, posiadające stosowne zezwolenia w tym zakresie. W tym celu Wykonawca zobowiązuje się do zawarcia stosownych umów o świadczenie usług na odbiór i wywóz odpadów wytworzonych przez Wykonawcę, nie później niż w terminie 14 dni od dnia zwarcia niniejszej Umowy. Jednocześnie Wykonawca dołoży starań, aby składowanie odebranych odpadów było ograniczone do niezbędnego minimum. Wykonawca pokryje wszystkie koszty związane z zagospodarowaniem lub utylizacją odpadów.

Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania własnym staraniem i na własny koszt:

1. konserwacji i bieżących napraw wyposażenia, które zostało przez Wykonawcę dostarczone na powierzchnię przeznaczoną do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka lub wyposażenia przez niego wykorzystywanego na ten cel;
2. napraw związanych z użytkowaniem powierzchni przeznaczonej do przygotowania i podawania posiłków na terenie Ośrodka.

Po zakończeniu Umowy Wykonawca pozostawi ww. powierzchnię wraz z wyposażeniem, które należało do Zamawiającego, a które Wykonawca wykorzystywał do realizacji Przedmiotu Umowy, do dyspozycji Zamawiającego. Wykonawcy nie przysługuje zwrot jakichkolwiek kosztów związanych z przystosowaniem powierzchni na terenie Ośrodka, poczynionych nakładów lub napraw.

**§ 3**

Zamawiający zobowiązuje się do terminowej zapłaty wynagrodzenia określonego w § 7 Umowy na zasadach przewidzianych Umową i po spełnieniu warunków w niej określonych.

Zamawiający zobowiązuje się udostępnić Wykonawcy pomieszczenia na terenie Ośrodka, w których Wykonawca będzie mógł realizować przedmiot Umowy oraz współdziałać z Wykonawcą przy wykonywaniu Umowy.

**§ 4**

Wykonawca w związku z wykonywaniem Umowy ponosi względem Zamawiającego oraz osób trzecich odpowiedzialność za szkody w pełnej wysokości, w szczególności za szkody majątkowe lub za szkody osobiste, w tym utratę życia lub uszczerbek spowodowane niewykonaniem lub nienależytym wykonaniem Umowy, działaniem lub zaniechaniem własnym jak również pracowników i innych osób, które wykonywały Umowę ze strony Wykonawcy.

W przypadku roszczeń osób trzecich skierowanych przeciwko Zamawiającemu w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy przez Wykonawcę, Wykonawca zobowiązuje się do:

1. Udzielenia Zamawiającemu lub wskazanej przez niego osobie trzeciej wszelkich informacji i wyjaśnień w tym udostępnieniu wszelkich niezbędnych dokumentów;
2. Pokrycia wszelkich kosztów związanych z postępowaniem sądowym w tym kosztów sądowych i kosztów zastępstwa procesowego, a także wszelkich innych kosztów niezbędnej pomocy prawnej;
3. Zapłacenia wszelkich ewentualnych opłat, wynagrodzeń i odszkodowań do których będzie zobowiązany Zamawiający;
4. Przystąpienia do postępowania sądowego w charakterze interwenienta lub wstąpienia do postępowania w miejsce Zamawiającego na wezwanie Zamawiającego lub osoby trzeciej.

**§ 5**

1. Wykonawca zobowiązany jest przy planowaniu jadłospisu zastosować wymagania Zamawiającego opisane z załączniku nr 1 do Umowy, w tym zachować różnorodność posiłków, gramaturę produktu, a także jego kaloryczność oraz wartość odżywczą.
2. Przy wykonywaniu przedmiotu Umowy opisanego w § 1 ust. 2 pkt. 1) Umowy jadłospis powinien być ustalany przez Wykonawcę z Zamawiającym w cyklu tygodniowym (od soboty do soboty). Oznacza to, że Wykonawca powinien przedłożyć Zamawiającemu menu e-mailem na dany tydzień do zaaprobowania, w terminie do wtorku, do godz. 12:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu. Przedstawiony jadłospis winien zawierać nazwy produktów, skład surowcowy z podaniem gramatury, informacją żywieniową o kaloryczności posiłków, zawartości składników odżywczych, mineralnych i witamin oraz alergenach.
3. Zamawiający ma możliwość zgłoszenia do przedstawionego przez Wykonawcę jadłospisu pisemnie lub w formie email zastrzeżeń lub uwag, które Wykonawca ma obowiązek uwzględnić w nowym, poprawionym jadłospisie przy czym zastrzeżenia lub uwagi powinny zostać zgłoszone e-mailem w terminie do środy do godz. 14:00 w tygodniu poprzedzającym okres dla przedstawionego jadłospisu.
4. W przypadku zastrzeżeń o których mowa w ust. 3 powyżej, Wykonawca przedstawi Zamawiającemu e-mailem, poprawiony jadłospis w ciągu 12 godzin uwzględniający zastrzeżenia lub uwagi od momentu ich otrzymania.
5. Wykonawca będzie przygotowywać posiłki w zależności od faktycznych potrzeb Zamawiającego. Zamawiający będzie każdorazowo przekazywał Wykonawcy informację o ilościowym zapotrzebowaniu na posiłki drogą elektroniczną e-mailem do godz. 14:00 dnia poprzedzającego dzień wydania posiłków. W przypadku nie przesłania e-maila w sposób wskazany w zdaniu drugim, stan zapotrzebowania przyjmuje się według ostatniego złożonego zapotrzebowania przez Zamawiającego.
6. Wykonawca zobowiązuje się wywieszać w punkcie wydawania posiłków w miejscu widocznym dla gości Ośrodka jadłospis najpóźniej w każdy poniedziałek rano oraz dbać o jego aktualność.
7. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia zróżnicowanego jadłospisu przez kolejne dni tygodnia, przy czym te same potrawy nie mogą powtarzać się częściej niż raz na siedem dni.
8. Przy wykonywaniu przedmiotu Umowy opisanego w § 1 ust. 2 pkt. 2) lub 3) Umowy, w tym określaniu jadłospisu i składaniu zapotrzebowania na przerwy kawowe lub usługi cateringowe dla imprez eventowych organizowanych na terenie Ośrodka, postanowienia ust. 1-4 powyżej stosuje się odpowiednio, chyba że strony dokonały w inny sposób e-mailowo zgodnych ustaleń, pod rygorem nieważności. W każdym przypadku jednak Zamawiający zobowiązany jest przedstawić zapotrzebowanie najpóźniej na 3 dni robocze przed dniem w którym ma nastąpić świadczenie Wykonawcy o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2) lub 3) Umowy, z zastrzeżeniem ust. 9 poniżej. Zamawiający nie ma obowiązku składania zapotrzebowania na usługi o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2) lub 3) Umowy a Wykonawcy nie przysługują w związku z tym żadne roszczenia.
9. Zamawiający zastrzega możliwość zwiększenia lub zmniejszenia zapotrzebowania na świadczenia o 30 % w stosunku do złożonego Wykonawcy zapotrzebowania na świadczenia o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2) lub 3) Umowy, najpóźniej na 24 godziny przed dniem realizacji świadczeń o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2) lub 3) Umowy.
10. Wykonawca bierze pełną odpowiedzialność za przestrzeganie zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu. Jedynie w wyjątkowych przypadkach niezależnych od Wykonawcy i niedających się wcześniej przewidzieć, przy świadczeniu o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 3) Umowy Wykonawca jest uprawniony do zmiany przygotowywanych posiłków w stosunku do zaakceptowanego przez Zamawiającego jadłospisu, o czym powinien on zawiadomić Zamawiającego niezwłocznie, nie później jednak niż w ciągu 3 godzin od dokonania stosowanej zmiany, uzasadniając przyczyny zmiany jadłospisu i przedstawiając na tą okoliczność rzeczową i wiarygodną dokumentację.

**§ 6**

1. Wykonawca jest zobowiązany do posiadania ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej do wysokości nie mniejszej niż 1 000 000,00 zł (słownie: jeden milion złotych) za wszelkie szkody powstałe w związku z w realizacją Umowy, obejmujące zarówno szkody majątkowe jak i osobowe powstałe w związku z odpowiedzialnością kontraktową i deliktową Wykonawcy. Koszt umowy ubezpieczenia ponosi Wykonawca.
2. Zawarta umowa ubezpieczenia nie ogranicza zakresu odpowiedzialności Wykonawcy w odniesieniu do odpowiedzialności wynikającej z realizacji niniejszej Umowy.

**§ 7**

1. Z tytułu realizacji Umowy wynagrodzenie Wykonawcy nie może przekroczyć z zastrzeżeniem maksymalnej wysokości …………… zł brutto (słownie: ……………………….. złotych brutto). Strony ustalają, że Zamawiający nie ma obowiązku wyczerpania kwoty o której mowa w zdaniu pierwszym, a w przypadku jej niewyczerpania Wykonawcy nie przysługują jakiekolwiek roszczenia w związku z tym względem Zamawiającego, w szczególności odszkodowawcze lub o złożenie zapotrzebowania / wyczerpanie kwoty.
2. Rozliczanie zrealizowanego przedmiotu Umowy będzie następować w cyklach miesięcznych (na koniec miesiąca kalendarzowego) wg. rzeczywiście zrealizowanego przez Wykonawcę zapotrzebowania zgłoszonego przez Zamawiającego w danym miesiącu, co do świadczeń wskazanych w § 1 ust. 2 pkt. 1-3 Umowy oraz Ofertą Wykonawcy stanowiącą załącznik nr 2 tj. Wykonawca przedstawi zestawienie w którym wskaże iloczyn ustalonej ceny jednostkowej dla wybranych pozycji opisanych poniżej, które faktycznie zostały wykonane w danym okresie rozliczeniowym wg poniższego:

a) **przygotowanie i podanie śniadań gościom wraz z obsługą** w wysokości ………. brutto, (cena za jeden posiłek),

b) **przygotowanie i podanie obiadokolacji gościom wraz z obsługą gości**w wysokości**……… brutto** (cena za jeden posiłek)**,**

c) **przygotowanie i podanie przerwy kawowej standardowej** w wysokości………. **brutto** (cena za jeden posiłek),

d) **przygotowanie i podanie przerwy kawowej ciągłej** w wysokości**……….. brutto** (cena za jeden posiłek)**,**

e) **przygotowanie i podanie przerwy kawowej** specjalnej w wysokości**……….. brutto** (cena za jeden posiłek)**,**

f) **przygotowanie i podanie zestawów cateringowych wraz z obsługą gości** w wysokości ………… brutto (cena za jeden posiłek),

g) **przygotowanie i podanie kolacji specjalnej w wysokości………** **brutto** (cena za jeden posiłek)**,** i rzeczywistej liczby osób zgłoszonych przez Zamawiającego.

1. Wynagrodzenie wskazane Ofercie Wykonawcy stanowiącej załącznik nr 2 jest stałe i niezmienne oraz uwzględnia wszelkie czynności niezbędne do należytego wykonania Umowy.
2. Zamawiający będzie potwierdzać e-mailem (potwierdzenie wykonania):
	* 1. zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 1 Umowy w każdym dniu obowiązywania Umowy;
		2. zrealizowanie świadczeń ze strony Wykonawcy o których mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2), 3) Umowy;

zgodnie z przekazanym przez Zamawiającego zapotrzebowaniem, w tym ustalonym jadłospisem.

1. Wykonawca zobowiązuje się do przekazywania rozliczenia za każdy miesiąc świadczonych usług do dziewiątego dnia następnego miesiąca za miesiąc poprzedni, w formie faktury wraz z raportem, zawierającym potwierdzenie wykonania o którym mowa w ust. 4 powyżej stanowiącym załącznik do faktury. Agencja dopuszcza możliwość rozliczeń częściowych w systemie tygodniowym.
2. Faktury będą wystawiane i przesyłane na adres **Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych ul. Grzybowska 45, 00-844 Warszawa oraz na adres poczty elektronicznej RARS ustalony dla odbioru faktur elektronicznych: efakturacent@rars.gov.pl.** Podstawą do wystawienia faktur przez Wykonawcę będzie należyte wykonanie prac objętych umową, udokumentowane zgodnie z ust. 5 powyżej.
3. Wynagrodzenie Zamawiający ureguluje każdorazowo przelewem na rachunek bankowy, Wykonawcy o numerze: **……………………**, w terminie **14 dni** od daty wpływu prawidłowo wystawionej faktury przez Wykonawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami i Umową, przesłanej na adres Zamawiającego, o którym mowa w ust. 6.
4. Wykonawca zastrzega sobie prawo dokonywania zmiany numeru rachunku bankowego, o którym mowa w ust.7, w trakcie obowiązywania niniejszej umowy, poprzez złożenie do Rządowej Agencji Rezerw Strategicznych pisma, podpisanego przez osoby umocowane do reprezentowania Wykonawcy, na który Zamawiający będzie dokonywał płatności z tytułu Umowy.
5. Zmiana numeru rachunku bankowego, dokonana zgodnie z postanowieniami ust. 7 powyżej, nie wymaga zmiany warunków Umowy w formie pisemnego aneksu.
6. Płatności z tytułu Umowy będą dokonywane w formie podzielonej płatności, o której mowa w art. 108 a Ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług ( Dz.U. 2021.685 t.j.).
7. Za dzień zapłaty Strony zgodnie uznają dzień obciążenia rachunku Zamawiającego.
8. Wykonawca nie może bez zgody Zamawiającego przenosić na osoby trzecie obowiązków i praw wynikających z Umowy, w tym także dokonywać przelewu wierzytelności. Zgoda Zamawiającego na dokonywanie tych czynności pod rygorem nieważności musi być wyrażona w formie pisemnej. Wystawione przez Wykonawcę dokumenty stwierdzające kwotę wierzytelności, w tym w szczególności faktura, powinny zawierać adnotację o zastrzeżeniu umownym, że przelew wierzytelności nie może nastąpić bez zgody Zamawiającego.

**§ 8**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu:
	1. za odstąpienie od Umowy przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, karę umowną w wysokości 10 % kwoty brutto o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy.
	2. za nie przedstawianie przez Wykonawcę jadłospisu do akceptacji Zamawiającego zgodnie z procedurą określoną w § 5 Umowy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 2 000 zł brutto za każdy przypadek naruszenia.
	3. za nie realizowanie świadczenia o którym mowa § 1 ust. 2 pkt. 1) Umowy według zaakceptowanego jadłospisu zgodnie z procedurą w § 5 Umowy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 000 zł brutto za każdy rozpoczęty dzień w którym wystąpiło takie naruszenie.
	4. za nie realizowanie świadczenia o którym mowa w § 1 ust. 2 pkt. 2) Umowy według zaakceptowanego jadłospisu zgodnie z procedurą w § 5 Umowy Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 2000 zł brutto za każdy taki przypadek.
	5. za nie realizowanie świadczenia o którym mowa § 1 ust. 2 pkt. 3) Umowy według zaakceptowanego jadłospisu zgodnie z procedurą w § 5 Umowy, Wykonawca zapłaci karę umowną w wysokości 5 000 zł brutto za każdy rozpoczęty dzień w którym wystąpiło takie naruszenie.
2. Zamawiającemu przysługuje prawo do dochodzenia odszkodowania przenoszącego wysokość kar umownych do wysokości poniesionej szkody.
3. Strony uzgadniają, że w razie naliczenia przez Zamawiającego kar umownych, Zamawiający potrąci z wynagrodzenia kwotę stanowiącą równowartość tych kar.
4. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 30% kwoty brutto o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy.
5. Zapłata kar umownych o których mowa w ust. 1 nie zwalnia Wykonawcy od obowiązku należytego wykonania Umowy.

**§ 9**

1. Strony wskazują następujące adresy korespondencyjne:
	1. w przypadku korespondencji pochodzącej od Wykonawcy adresem właściwym dla doręczeń Zamawiającemu jest adres: **Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych, ul. Grzybowska 45, 00 – 844 Warszawa;**
	2. w przypadku korespondencji pochodzącej od Zamawiającego adresem właściwym dla doręczeń Wykonawcy jest adres**: ……………**
2. Koordynatorami Umowy:
	1. Ze strony Zamawiającego są: ………………………………………, adres email: ……………….……………………………………………
	2. Ze strony Wykonawcy są: ……………………………………, adres email: ……………………………….

**§ 10**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) 2016/769 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 4.05.2016 , str. 1), dalej „RODO”, Agencja informuje, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Zamawiający –Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych z siedzibą w Warszawie (00-844), ul. Grzybowska 45, tel. 22 36 09 100, adres e-mail: kancelaria@rars.gov.pl ;
2. Administrator wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym można się skontaktować przez e-mail: iod@rasr.gov.pl lub tel. 22 36 09 237
3. Dane osobowe przetwarzane będą w celu realizacji Umowy(art. 6 ust. 1 lit. b RODO), w celu wywiązania się przez Zamawiającego z obowiązku prawnego wynikającego z obowiązujących przepisów o rachunkowości oraz przepisów podatkowych, w tym w zakresie rozliczeń i przechowywania dokumentacji finansowo-księgowej (art. 6 ust. 1 lit. c RODO), w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń wynikających z umowy, co stanowi prawnie usprawiedliwiony interes Zamawiającego (art. 6. Ust. 1 lit f RODO), jak również mogą być przetwarzane w celu wywiązania się z obowiązku prawnego wynikającego z przepisów o dostępie do informacji publicznej(art. 6 ust. 1 lit. c RODO)
4. Dane osobowe przechowywane będą u Zamawiającego przez okres obowiązywania Umowy od chwili ich pozyskania dane nie będą udostępnianie innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych, wyjąwszy przypadki przewidziane obowiązującymi przepisami prawa, w tym przypadki udostępniania uprawnionym podmiotom lub organom publicznym na ich żądanie a po ich wykorzystaniu przetwarzane będą dla celów archiwalnych i archiwach (DZ. U. z 2018 r. poz. 217 z późn. Zm.);
5. Przysługuje prawo do żądania od Zamawiającego dostępu do danych osobowych i ich sprostowania;
6. W przypadkach określonych przepisami prawa przysługuje prawo do żądania od Zamawiającego usunięcia danych osobowych („prawo do bycia zapomnianym”), w szczególności w przypadku gdy nie są już niezbędne do celów, w których zostały zebrane lub w inny sposób przetwarzane lub gdy były przetwarzane niezgodnie z prawem, jednak prawo do żądania usunięcia danych osobowych nie ma zastosowania w zakresie, w jakim przetwarzanie jest niezbędne m.in. do wywiązania się z prawnego obowiązku wymagającego przetwarzania na mocy prawa Unii lub prawa krajowego lub ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń (por. art. 17 ust. 3 lit. b i e RODO);
7. Przysługuje prawo żądania ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
8. Przysługuje prawo przenoszenia danych osobowych, jeżeli ich przetwarzanie odbywa się na podstawie umowy w myśl art. 6 ust. 1 lit. b RODO;
9. Przysługuje prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych ze względu na szczególną sytuację, w przypadkach gdy przetwarzanie odbywa się na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO, to jest prawnie usprawiedliwionego interesu Zamawiającego;
10. Przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych jeżeli , przetwarzanie danych osobowych narusza RODO
11. Dane osobowe przetwarzane przez Zamawiającego nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu, o którym mowa w art. 22 ust. 1 RODO

**§ 11**

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania niniejszej Umowy bez wypowiedzenia z ważnych powodów w szczególności w przypadku:
2. 14 dniowego opóźnienia w wywiązaniu się przez Wykonawcę z obowiązku przystosowania powierzchni o której mowa w § 1 ust. 3 pkt. 1 Umowy;
3. Braku decyzji, zezwoleń sanepidu jeżeli były wymagane w szczególności dla przystosowanej powierzchni o której mowa w § 1 ust. 3 pkt 1 Umowy do wydawania żywności na terenie Ośrodka;
4. Jeżeli Wykonawca nienależycie wykonuję Umowę i pomimo upomnienia ze strony Zamawiającego nadal nie wykonuje jej należycie;
5. Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o zaistnieniu istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy, lub dalsze wykonywanie Umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do rozwiązania Umowy z jednomiesięcznym okresem wypowiedzenia dokonanym w formie pisemnej ze skutkiem na koniec miesiąca następującego po miesiącu, w którym dokonano wypowiedzenia w przypadku zmian organizacyjnych u Zamawiającego skutkujących likwidacją lub zmianą rodzaju działalności Ośrodka.
7. Oprócz przypadków wskazanych w ust. 1, 2, 3 powyżej, Umowa może być rozwiązana / zakończona, w innych przypadkach przewidzianych przez przepisy prawa, w szczególności przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych lub przepisy Kodeksu Cywilnego, w tym poprzez odstąpienie od niej w całości lub części.

**§ 12**

Umowa zostaje zawarta na czas określony i obowiązuje od dnia jej zawarcia do dnia 31.03.2023 r. lub wyczerpania kwoty o której mowa w § 7 ust. 1 Umowy, w zależności od tego które ze zdarzeń nastąpi pierwsze.

**§ 13**

1. W sprawach nieuregulowanych w Umowie mają zastosowanie przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w tym kodeksu cywilnego.
2. Wszelkie spory wynikłe na tle realizacji Umowy będą rozpatrywane przez sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.
3. Zmiany Umowy wymagają formy pisemnej zastrzeżonej pod rygorem nieważności.
4. Umowę sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron.

**ZAMAWIAJĄCY:** **WYKONAWCA:**

*Załączniki stanowiące integralną część umowy:*

1. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 1;
2. Oferta Wykonawcy – załącznik nr 2;
3. Karta faktury elektronicznej- załącznik nr 3

Załącznik nr 3 do umowy nr ……

**Rządowa Agencja Rezerw Strategicznych w Warszawie**

**Karta faktury elektronicznej**

*Warszawa, ….. 2022 r.*

1. Pełna nazwa i adres, nr NIP sprzedawcy:

….

1. Pełna nazwa i adres wystawcy faktury:

…..

1. Numer umowy oraz data zawarcia: **…..**
2. Przedmiot umowy; okres obowiązywania umowy:

…..

1. Adres poczty elektronicznej wystawcy faktury, z którego przesyłane będą faktury elektroniczne do RARS:
2. Adres poczty elektronicznej RARS, na który przesyłane będą przez wystawcę faktury elektroniczne:

**efakturacent@rars.gov.pl**

1. Nazwa komórki prowadzącej umowę: BRO
2. Nazwa komórki realizującej umowę**,** do której należy przekazać wydruk faktury elektronicznej: RARS

……………………..…………………………………………...

*(imię i nazwisko oraz podpis osoby sporządzającej kartę)*

………………..……..…………………………………

*(imię i nazwisko kierującego komórką wystawiającą kartę)*

………………………………………………………………………………………………

 *(podpis kierującego komórką ds. finansowo-księgowych)*

) numer *Karty faktury elektronicznej*, składający się z czterech części:

*numeru kolejnego*/*skrótu nazwy Agencji*/*symbolu komórki realizującej umowę/zamówienie*/*rok*