



# Akademia Wymiaru Sprawiedliwości

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA**  
**Postępowanie o zawarcie umowy ramowej**  
**na świadczenie usług cateringowych**  
**na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości**  
**nr sprawy 23/zp/23**

**ZATWIERDZAM**

SPORZĄDZIŁA: Emilia Jackowska

## Spis treści

I. ZAMAWIAJĄCY .....	4
II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA .....	4
III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA .....	4
IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA.....	6
V. PODSTAWY WYKLUCZENIA .....	6
VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU .....	8
VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH.....	10
VIII. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH .....	12
IX. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA ZE STOSUNKU PRACY .....	14
X. INFORMACJE O ŚRODKACH KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ, PRZY UŻYCIU KTÓRYCH ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KOMUNIKOWAŁ SIĘ Z WYKONAWCAMI, ORAZ INFORMACJE O WYMAGANIACH TECHNICZNYCH I ORGANIZACYJNYCH SPORZĄDZANIA, WYSYŁANIA I ODBIERANIA KORRESPONDENCJI ELEKTRONICZNEJ .....	14
XI. INFORMACJA O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69.....	15
XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI .....	16
XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ.....	16
XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT .....	17
XV. OTWARCIE OFERT .....	18
XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ.....	18
XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY .....	18
XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY .....	18
XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY .....	20
XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM.....	23
XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY WYKONAWCZEJ.....	23
XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ .....	23
XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY.....	23
XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA .....	24
XXV. ZASADY UDZIELANIA ZAMÓWIEŃ WYKONAWCZYCH .....	25
XXVI. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ.....	26
Załącznik nr 1 do SWZ.....	27
Załącznik nr 2 do SWZ.....	45

Załącznik nr 3 do SWZ.....	48
Załącznik nr 4 do SWZ.....	49
Załącznik nr 5 do SWZ.....	50
Załącznik nr 6 do SWZ.....	51
Załącznik nr 7 do SWZ.....	53
Załącznik nr 8 do SWZ.....	54

## I. ZAMAWIAJĄCY

1. Nazwa oraz adres zamawiającego  
**Akademia Wymiaru Sprawiedliwości**  
**ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa**  
**NIP 521-384-22-28**
2. Numer telefonu: **22 602 44 14**
3. Adres poczty elektronicznej: **zp@aws.edu.pl**
4. Adres strony internetowej prowadzonego postępowania:  
<https://platformazakupowa.pl/pn/aws>
5. Adres strony internetowej, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z umową ramową udzielaną w trybie podstawowym: <https://platformazakupowa.pl/pn/aws>

## II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie prowadzone jest, w celu zawarcia umowy ramowej, w trybie podstawowym na podstawie art. 275 ust. 1 w zw. z art. 311 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720), zwanej dalej także „ustawą”, z zastosowaniem przepisów właściwych dla postępowań poniżej kwot określonych w art. 3 ustawy, w związku z udzielaniem zamówienia na usługi społeczne, o których mowa w art. 359 pkt 2 ustawy.
2. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
3. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie wykonawców, o których mowa w art. 94 (zamówienia zastrzeżone).
4. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
5. Zamawiający zamierza **zawrzeć umowę ramową** z maksymalnie **3 wykonawcami**.
6. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
7. Zamawiający nie wymaga złożenia oferty w postaci katalogu elektronicznego.
8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

## III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości w oparciu o wyspecyfikowane poniżej pakiety. W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje itp. Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych w salach znajdujących się w poniższych lokalizacjach Akademii Wymiaru Sprawiedliwości:
  - a) ul. Belwederska 44C
  - b) ul. Karmelicka 9
  - c) ul. Wiśniowa 50
  - d) ul. Koszykowa 8
  - e) oraz w innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego na terenie Warszawy.Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Akademii Wymiaru Sprawiedliwości albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Warszawy od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 7:00-20:00. Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.

W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecać będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:

- a) serwis kawowy I
- b) serwis kawowy II
- c) odprawa I
- d) odprawa II
- e) spotkanie wigilijne
- f) spotkanie wielkanocne
- g) śniadanie
- h) obiad I
- i) obiad II
- j) obiad III
- k) kolacja I
- l) kolacja II
- m) śniadanie w formie pakietów
- n) obiad w formie pakietów
- o) kolacja w formie pakietów
- p) całonienne wyżywienie

Poszczególne usługi będą zlecane przez zamawiającego na podstawie zamówień wykonawczych, zgodnie z zasadami i sposobem udzielania zamówień wykonawczych określonymi w umowie ramowej. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia zawiera załącznik nr 1 do SWZ.

Nazwy i kody Wspólnego Słownika Zamówień (Klasyfikacji CPV):

CPV 55300000-3 – Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków;

CPV 55520000-1 – Usługi dostarczania posiłków;

CPV 55321000-6 – Usługi przygotowywania posiłków;

CPV 55400000-4 – Usługi podawania napojów;

- 2. Zamawiający zawrze umowę ramową z maksymalnie trzema wykonawcami, których oferty spełnią wszystkie wymagania SWZ oraz otrzymają najwyższą liczbę punktów na podstawie kryteriów oceny ofert określonych w dziale XIX SWZ. W przypadku, gdy zostanie złożona jedna oferta nie podlegająca odrzuceniu, zamawiający może zawrzeć umowę ramową z jednym wykonawcą.
- 3. Zamawiający zastrzega, że nie gwarantuje realizacji umów wykonawczych na usługi objęte umową ramową na kwotę maksymalnego wynagrodzenia wskazanego w umowie ramowej i z tego tytułu nie przysługuje wykonawcy żadne roszczenie.
- 4. W Formularzu cenowym stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ, wskazane ceny jednostkowe za osobę dla każdego rodzaju posiłków, stanowią maksymalne stawki, jakie może zaoferować wykonawca w zamówieniu wykonawczym oraz służą do porównania ofert. Umowa ramowa nie stanowi zobowiązania dla Zamawiającego.
- 5. **Ceny jednostkowe za osobę zawarte w ofertach na wykonanie zamówienia wykonawczego nie mogą być wyższe od cen jednostkowych wskazanych w ofertach.**
- 6. **Zamawiający zamierza zawrzeć umowę ramową na kwotę 615.000 zł.**
- 7. Szczegółowa procedura udzielania zamówień wykonawczych zawarta jest w dziale XXV do SWZ.
- 8. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.

Zamówienie jest dostosowane do realizacji przez małych i średnich przedsiębiorców. W związku z tym, że zamawiający zamierza zawrzeć umowę ramową z 3 wykonawcami, brak jest podstaw do podziału na części ze względów technicznych, organizacyjnych oraz ekonomicznych. Sposób

realizacji zamówienia i jego charakter wymaga bowiem realizacji przez jednego wykonawcę. Rozproszenie podmiotów w przypadku przedmiotowego zamówienia jest niemożliwe z uwagi na konieczność zachowania spójności w wykonaniu danej publikacji. Koordynacja działań różnych wykonawców mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.

9. Zamawiający nie przewiduje udzielania zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy.

#### **IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Umowa ramowa będzie obowiązywać przez 12 miesięcy r., lub do dnia, w którym zostanie wyczerpana kwota przeznaczona na jej sfinansowanie, w zależności które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.
2. Termin realizacji każdego zamówienia wykonawczego będzie określany w postępowaniu wykonawczym.

#### **V. PODSTAWY WYKLUCZENIA**

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust.1:
  - 1) pkt. 1 ustawy, tj. wykonawcę będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
    - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
    - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
    - c) o którym mowa w art. 228-230a, art. 250a Kodeksu karnego, w art. 46-48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz.U. z 2022 r. poz. 1599 i 2185) lub w art. 54 ust. 1-4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 826),
    - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
    - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
    - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1745),
    - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296-307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270-277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
    - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej
  - lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
  - 2) pkt. 2 ustawy, tj. wykonawcę jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza

w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

- 3) pkt. 3 ustawy, tj. wykonawcę wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
  - 4) pkt. 4 ustawy, tj. wykonawcę wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;
  - 5) pkt. 5 ustawy, tj. wykonawcę, jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykazą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;
  - 6) pkt. 6 ustawy, tj. wykonawcę jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
2. Zamawiający wykluczy wykonawcę również na podstawie przesłanki, o której mowa w art. 109 ust. 1:
- 1) pkt 1 ustawy, tj. wykonawcę, który naruszył obowiązki dotyczące płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, z wyjątkiem przypadku, o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności.
  - 2) pkt 4 ustawy, tj. wykonawcę, 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;
  - 3) pkt 5 ustawy, tj. wykonawcę, który w sposób zawiniony poważnie naruszył obowiązki zawodowe, co podważa jego uczciwość, w szczególności gdy wykonawca w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa nie wykonał lub nienależycie wykonał zamówienie, co zamawiający jest w stanie wykazać za pomocą stosownych dowodów;
  - 4) pkt 7 ustawy, tj. wykonawcę, który, z przyczyn leżących po jego stronie, w znacznym stopniu lub zakresie nie wykonał lub nienależycie wykonał albo długotrwale nienależycie wykonywał istotne zobowiązanie wynikające z wcześniejszej umowy w sprawie zamówienia publicznego

- lub umowy koncesji, co doprowadziło do wypowiedzenia lub odstąpienia od umowy, odszkodowania, wykonania zastępczego lub realizacji uprawnień z tytułu rękojmi za wady;
- 5) pkt 8 ustawy, tj. wykonawcę, który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
3. Wykonawca może zostać wykluczony przez Zamawiającego na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
  4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4-5 i 7-8 ustawy, jeżeli udowodni zamawiającemu, że spełnił łącznie następujące przesłanki:
    - 1) naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne;
    - 2) wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania, lub zamawiającym;
    - 3) podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:
      - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie wykonawcy,
      - b) zreorganizował personel,
      - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,
      - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,
      - e) wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań za nieprzebranie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.
  5. Zamawiający oceni, czy podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 4, są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu wykonawcy. Jeżeli podjęte przez wykonawcę czynności, o których mowa w pkt 4, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, zamawiający wykluczy wykonawcę.
  6. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, którzy podlegają wykluczeniu na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497).

## VI. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej.
2. Zamawiający uzna warunek dotyczący **zdolności technicznej lub zawodowej** w zakresie:
  - 1) **doświadczenia wykonawcy.**



Zamawiający uzna warunek za spełniony, jeżeli wykonawca wykaże, że wykonał, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuje, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej:

A. 2 usług z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniających warunki:

- a) wartość każdej wymienionej usługi wynosiła co najmniej 100 000,00 zł brutto,
- b) każda usługa wykonywana była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego.

B. 1 usługi z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniającej warunki:

- a) wartość wymienionej usługi wynosiła co najmniej 20 000,00 zł brutto,
- b) usługa dotyczyła realizacji usługi cateringowej w formie spotkania w czasie konferencji /szkoleń/spotkań/biznesowych dla min. 60 osób.

3. Wykonawca musi wykazać łącznie wykonanie 3 usług, o których mowa powyżej.
4. Wykonawca na potwierdzenie powyższego warunku udziału w postępowaniu nie może wykazać usług w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety oraz miejsca zbiorowego żywienia, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.
5. Przez jedną usługę Zamawiający rozumie jeden/ą kontrakt/umowę. W przypadku wykazania usług świadczonych nadal Wykonawca zobowiązany jest wykazać, że usługi te do dnia składania ofert zostały zrealizowane w takim zakresie, który jest wystarczający do potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu (czasookres oraz zrealizowana wartość danej umowy).
6. Zasady korzystania z zasobów innych podmiotów:
  - 1) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
  - 2) W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonają usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
  - 3) Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa wraz z ofertą **zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów** na potrzeby realizacji tego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów.
  - 4) Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby musi potwierdzać, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określać w szczególności:
    - a) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
    - b) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
    - c) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących doświadczenia, zrealizuje usługę, której wskazane zdolności dotyczą.
  - 5) Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.

7. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia:
- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Żaden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie może podlegać wykluczeniu z postępowania.
  - 2) W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunków dotyczących technicznej lub zawodowej w zakresie doświadczenia zostanie spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia będzie spełniał warunek;
  - 3) W przypadku, o którym mowa w ppkt. 2, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty **oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.**

#### VII. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

1. Zamawiający żąda, na podstawie art. 106 ustawy, **złożenia wraz z ofertą** przedmiotowych środków dowodowych na potwierdzenie, że oferowane usługi, spełniają określone przez zamawiającego wymagania, cechy lub kryteria, gdyż są one niezbędne do przeprowadzenia postępowania jak również do przyznania punktów w Kryterium, tj. do złożenia próbek.
2. Jeżeli wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w pkt 1, lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, oferta podlega odrzuceniu.
3. Próbką stanowiącą będą podstawę oceny ofert w ramach kryteriów oceny ofert, a jej niezłączenie skutkować będzie odrzuceniem oferty na podstawie przepisu art. 226 ust. 1 pkt 5 ustawy.
4. Przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa w pkt 1, nie podlegają uzupełnieniu.
5. Wymagania dotyczące próbek.
  - 1) Zamawiający dokona oceny załączonych do oferty próbek w postaci zestawu degustacyjnego Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu.
  - 2) Zestaw degustacyjny składa się z następujących potraw wskazanych w MENU, które jest częścią Szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia (OPZ). Wielkość próbek, została określona w poszczególnych punktach:
    - a) ZUPY (1)– co najmniej trzy rodzaje (po 200 ml każdego rodzaju)
      - i. Pomidorowa z makaronem menu poz. 15
      - ii. Żurek z kiełbasą i jajkiem menu poz. 18
      - iii. Krem dyniowy z groszkiem ptysiowym menu poz. 29
    - b) DANIA GŁÓWNE - propozycje będą obejmowały:
      - i. DANIA MIĘSNE (2) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):
        - (1) Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach menu poz. 31
        - (2) Strogonow wołowy z pieczarkami i papryką menu poz. 47
      - ii. DANIA RYBNE (3) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):
        - (1) Dorsz w sosie śmietanowym menu poz. 50
        - (2) Pieczony łosoś w sosie cytrynowym menu poz. 52
      - iii. MAKARONY (4) – dwa rodzaje (co najmniej 200 g każdego rodzaju):
        - (1) Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym menu poz. 56
        - (2) Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami menu poz. 67
      - iv. DANIA WEGAŃSKIE/WEGETARIAŃSKIE(5) – dwa rodzaje (co najmniej 150 g każdego rodzaju):
        - (1) Ravioli ze szpinakiem i ricottą menu poz. 74
        - (2) Pierogi z kapustą i grzybami menu poz. 76

- v. DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH (6) – trzy rodzaje (co najmniej 100 g każdego rodzaju)
    - (1) Ziemniaki opiekane menu poz. 80
    - (2) Kopytka gotowane menu poz. 83
    - (3) Ryż/Ryż brązowy/Ryż jaśminowy/Ryż basmati/Ryż z warzywami menu poz.87
  - vi. DODATKI WARZYWNE (7) – trzy rodzaje: (po co najmniej 100g każdego rodzaju):
    - (1) Warzywa gotowane na parze menu poz. 90
    - (2) Buraczki zasmażane menu poz. 92
    - (3) Kompozycja z surówek sezonowych menu poz. 100
  - c) BUFET ZIMNY:
    - i. PRZEKĄSKI ZIMNE (8) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym menu poz. 105
      - (2) Koreczki z boczku ze śliwką menu poz. 106
      - (3) Mini tortilla z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami menu poz. 112
    - ii. SAŁATKI (9) – dwa rodzaje (po 100 g każdego rodzaju):
      - (1) Cezar z grillowanym kurczakiem menu poz. 116
      - (2) Grecka z serem feta, pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem menu poz. 118
    - iii. KORECZKI (10) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Kabanos, ser żółty, oliwki menu poz. 121
      - (2) Szynka, papryka, ser żółty menu poz. 123
      - (3) Łosoś wędzony, ser feta, oliwka menu poz. 126
    - iv. TARTINKI/KANAPKI DEKORACYJNE (11) – trzy rodzaje (po trzy sztuki z każdego rodzaju):
      - (1) Z łososiem i świeżym koprem menu poz. 127
      - (2) Z pieczonym indykiem i suszonymi pomidorami menu poz. 132
      - (3) Z salami pepperoni, ogórkiem i papryką czerwoną menu poz. 141
  - d) BUFER DESEROWY (12)– minimum dwa rodzaje menu poz. 10 (po 3 porcje z każdego rodzaju)
  - e) DESERY MINI (13)– minimum dwa rodzaje menu poz. 11 (po 3 porcje z każdego rodzaju)
  - f) DANIA GORĄCE W FORMIE PAKIETÓW(14) – jeden rodzaj wybór z menu poz. 155 (bez pozycji c oraz d), wielkość próbki: porcja jak dla jednej osoby zgodnie z wielkościami określonymi w poz. 155.
- 3) Dostarczenie posiłków i wykonanie ich prezentacji polegającej na przygotowaniu nakrycia stołu wraz z zastawą, sztućcami, dekoracją na potrzeby typowego lunchu w formie bufetowej, na którym zaprezentuje wskazane powyżej próbki.
  - 4) Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć zestaw degustacyjny do Sali Kominkowej Hotelu Belwederskiego, przy ulicy Belwederskiej 44 c w Warszawie w dniu 25-09-2023 r. w którym upływa termin składania ofert, o którym mowa w dziale XIV SWZ ,tj. Sala do degustacji próbek będzie udostępniona dla Wykonawców od godz. 8:00
  - 5) Wykonawcy o godz. 10:00 o której upływa termin składania ofert, zostaną poproszeni o opuszczenie Sali w celu dokonania przez członków komisji oceniającej czynności oceny zestawów degustacyjnych.
  - 6) W związku z koniecznością przygotowania pomieszczenia do prezentacji próbki Wykonawcy są zobowiązani do poinformowania Zamawiającego do dnia 22-09-2023 do godz.13:00 o chęci przedstawienia próbki. Konsekwencją braku ww. informacji mogą być gorsze warunki.

- 7) Wykonawcy mogą skorzystać ze stołów przygotowanych przez Zamawiającego. Potrawy należy podać na zastawie Wykonawcy. Użyta zastawa do podania potraw nie może sugerować nazwy Wykonawcy. Zamawiający dopuszcza wykorzystanie do prezentacji stołów dostarczonych przez Wykonawców. Liczba i powierzchnia stołów nie stanowi warunku formalnego.
- 8) Przed wejściem na salę, każdy Wykonawca otrzyma kopertę z numerem. Do koperty każdy Wykonawca włoży kartkę z nazwą i adresem firmy (w celu późniejszej identyfikacji), następnie pozostawi kopertę na stole ze swoim zestawem degustacyjnym.
- 9) Wykonawca zobowiązany jest umieścić nazwę przy każdej potrawie oraz dodatku do potrawy w ramach zestawu degustacyjnego podając nazwę każdego produktu.
- 10) Numeracja próbek jest niezależna od numeracji ofert. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane osobom oceniającym próbki posiłków w momencie dokonywania oceny próbek .
- 11) Ocena w kryterium „Jakość i estetyka potraw” odbędzie się bezpośrednio po elektronicznym otwarciu ofert.
- 12) Przed przystąpieniem do degustacji komisja sprawdzi ilość potraw i dodatków do zestawu degustacyjnego.
- 13) Wszystkie zestawy degustacyjne zostaną sfotografowane na potrzeby dokumentacji postępowania, zarówno przed degustacją, jak i po otwarciu kopert z nazwami wykonawców.
- 14) Nieprzedstawienie lub przedstawienie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 5) ustawy, tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Zestaw degustacyjny nie będzie podlegał uzupełnieniu. Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia zestawu w terminie innym niż wskazany powyżej w pkt 4).
- 15) Zamawiający po zakończeniu degustacji poda do wiadomości przedstawicieli Wykonawców obecnych na sali przyznaną do każdego zestawu degustacyjnego punktację, a następnie otworzy przyporządkowane koperty i wskaże nazwę Wykonawcy. Przyporządkowanie numerów nie będzie znane Komisji w momencie dokonywania oceny zestawu degustacyjnego. Powyższe ma służyć zapewnieniu bezstronności ze strony Zamawiającego przy dokonywanej ocenie
- 16) Mając na uwadze potrzebę zachowania bezpieczeństwa sanitarnego sali może przebywać tylko i wyłącznie jedna osoba reprezentująca danego Wykonawcę.
- 17) Osoba do kontaktu w celu ustalenia warunków technicznych Sali: p. Patryk Zawiślak, tel. kom. 508 268 759
- 18) Wykonawcy zobowiązani są do odbioru przedmiotów wykorzystanych do przygotowania i przedstawienia próbek w dniu następującym po dniu otwarcie ofert, o którym mowa w dziale XV SWZ, począwszy od godz. 15:00 do godz.16:00. Za nieodebrane w wyznaczonym terminie przedmioty Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności.
- 19) Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem ofert (w tym wszelkie koszty wynikające z obowiązku przygotowania próbek) niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie przewiduje zwrotu żadnych kosztów.

## **VIII. WYKAZ PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH**

1. Na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia zamawiający żąda od wykonawcy dołączenia do oferty oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu, zgodnie ze wzorem wskazanym w załączniku nr 4 do SWZ. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert.

2. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt. 1, składa każdy z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. 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.
3. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, zgodnie ze wzorem wskazanym w załączniku nr 5 do SWZ. Oświadczenie to stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby.
4. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnego na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych, tj.:  
wykazu 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 załączenia dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy. **Wzór wykazu stanowi załącznik nr 6 do SWZ.**  
W przypadku przedstawienia przez Wykonawcę usług obejmujących szerszy zakres niż wskazany w warunku dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej w zakresie: doświadczenia Wykonawca powinien podać całkowitą wartość usług oraz podać wartość usług w zakresie wymaganym warunkiem.
5. Jeżeli wykonawca powołuje się na doświadczenie w realizacji usług wykonywanych wspólnie z innymi wykonawcami, wykaz, o którym mowa w pkt 4, dotyczy usług, w których wykonaniu wykonawca ten bezpośrednio uczestniczył.
6. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń, o których mowa w pkt. 1 ÷ 3, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu lub będą one niekompletne lub będą zawierać błędy, Zamawiający wezwie Wykonawcę odpowiednio do ich złożenia, poprawienia lub uzupełnienia w wyznaczonym terminie, chyba że:
  - 1) oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu bez względu na ich złożenie, uzupełnienie lub poprawienie lub
  - 2) zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania.
7. Zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści oświadczeń, o których mowa w pkt. 1 ÷ 3, podmiotowych środków dowodowych, lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu.
8. Jeżeli złożone przez Wykonawcę oświadczenia, o których mowa w pkt. 1 ÷ 3, podmiotowe środki dowodowe, będą budzić wątpliwości zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów.
9. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

## **IX. WYMAGANIA W ZAKRESIE ZATRUDNIENIA ZE STOSUNKU PRACY**

1. Rodzaje czynności niezbędnych do realizacji zamówienia, których dotyczą wymagania zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących czynności w trakcie realizacji zamówienia czynności:
  - przygotowaniem posiłków,
  - wydawaniem posiłków,
  - dowozem cateringu.
2. W celu udokumentowania zatrudnienia osób wykonujących czynności wymienione w ust. 1 na podstawie umowy o pracę, zamawiający może żądać przedłożenia przez wykonawcę lub podwykonawcę w szczególności:
  - 1) oświadczenia zatrudnionego pracownika,
  - 2) oświadczenia wykonawcy lub podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę,
  - 3) poświadczony 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.
3. Wymóg, o którym mowa w ust.1 i 2 nie dotyczy składających ofertę: osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą, które zobowiążą się do osobistego świadczenia usług oraz wspólników spółek osobowych, którzy zobowiążą się do osobistego świadczenia usług na rzecz spółki
4. Uprawnienia zamawiającego w zakresie kontroli spełniania przez wykonawcę wymagań, o których mowa w art. 95 ustawy, oraz sankcji z tytułu niespełnienia tych wymagań, zawiera wzór umowy, stanowiący załącznik nr 8 do SWZ.

## **X. INFORMACJE 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 w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl, zwanej dalej „platformą”, pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/aws>
2. Komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, odbywa się w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.
3. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformy poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem platformy. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem platformy do konkretnego Wykonawcy.

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania bezpośrednio na platformie komunikatów i wiadomości przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
  - 1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s;
  - 2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych – MS Windows 7, Mac Os X 10 4, Linux lub ich nowsze wersje;
  - 3) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0;
  - 4) włączona obsługa JavaScript;
  - 5) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf;
  - 6) platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej – kodowanie UTF8,
  - 7) oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  - 1) akceptuje warunki korzystania z platformy określone w Regulaminie zamieszczonym pod linkiem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący;
  - 2) powinien zapoznać się z instrukcją składania ofert dostępną pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje> i stosować się do jej zaleceń.
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z instrukcją korzystania z platformy**, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert. Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w niniejszym postępowaniu, ponieważ nie został spełniony obowiązek określony w art. 221 ustawy.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

#### **XI. INFORMACJA O SPOSOBIE KOMUNIKOWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI W INNY SPOSÓB NIŻ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW KOMUNIKACJI ELEKTRONICZNEJ W PRZYPADKU ZAISTNIENIA JEDNEJ Z SYTUACJI OKREŚLONYCH W ART. 65 UST. 1, ART. 66 I ART. 69**

1. Zgodnie z art. 65 ust. 1 pkt 4 ustawy Zamawiający odstępuje od wymagania użycia środków komunikacji elektronicznej w odniesieniu do próbek, o których mowa w dziale VII SWZ.
2. Zamawiający tym samym wymaga złożenia i zaprezentowania próbek do upływu terminu składania ofert określonego w dziale XIV ust. 1 SWZ, tj. 25-09-2023 r. do godziny 10:00 w Sali Kominkowej, przy ulicy Belwederskiej 44 c w Warszawie

## **XII. OSOBY UPRAWNIONE DO KOMUNIKOWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI**

Osoby uprawnione do porozumiewania się z wykonawcami:

- (1) Emilia Jackowska, zp@swws.edu.pl
- (2) Marcin Sobczak, zp@swws.edu.pl

## **XIII. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT ORAZ DOKUMENTÓW WYMAGANYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO W SWZ**

1. Każdy wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Wykonawca za pośrednictwem platformy może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę.
3. Oferta powinna być:
  - 1) sporządzona w języku polskim, zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 2 do SWZ; w przypadku dokumentów sporządzonych w języku obcym, wykonawca przekazuje je wraz z tłumaczeniem na język polski;
  - 2) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, tzn. za pośrednictwem platformy;
  - 3) podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać wymogi Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 910/2014 z dnia 23 lipca 2014 r. w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym oraz uchylające dyrektywę 1999/93/WE.
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików, tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, jeżeli wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.
7. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.
8. Zasady poświadczenia za zgodność z oryginałem określa Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452).
9. Opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
10. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego na platformie za pośrednictwem formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty, wynosi 150 MB, natomiast podczas komunikacji 500 MB.
11. Jeżeli wykonawcę reprezentuje pełnomocnik, do oferty musi być załączone pełnomocnictwo posiadające jego zakres. Pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
12. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania pełnomocnictwa z dokumentem w postaci papierowej dokonuje jego mocodawca lub notariusz.



13. Każdy wykonawca składa ofertę, sporządzoną zgodnie z wymogami określonymi w SWZ. Ofertę stanowi formularz ofertowy (wzór załącznik nr 2 do SWZ) wraz z formularzem cenowym (wzór załącznik nr 3 do SWZ);
14. Wraz z ofertą wykonawca składa:
  - 1) oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia i spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór załącznik nr 4 do SWZ);
  - 2) oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór załącznik nr 5 do SWZ) (jeżeli dotyczy);
  - 3) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów (jeżeli dotyczy);
  - 4) oświadczenie, z którego wynika, którą część usługi wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy);
  - 5) pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy);
  - 6) próbki( zgodnie z zasadami określonymi w dziale VII SWZ)
15. Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia
  - 1) Oferta złożona przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia musi zawierać:
    - a) wskazanie podmiotów w rozumieniu art. 58 ustawy (nazwy i adresy);
    - b) wskazanie pełnomocnika do reprezentowania wykonawców w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego wraz z załączeniem pełnomocnictwa;
    - c) wskazanie adresu poczty elektronicznej, pod który ma służyć do komunikacji.
  - 2) Dokument ustanawiający pełnomocnika należy załączyć do oferty zgodnie z zasadami wskazanymi w pkt. 11.
16. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty. Tym samym Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

#### **XIV. MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT**

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem platformy pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/swws> **do dnia 25-09-2023 r. godz. 10:00.**  
Z wyjątkiem próbek, które należy złożyć zgodnie z działem XI w Sali Kominkowej, przy ulicy Belwederskiej 44 c w Warszawie.
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie dokumenty wymagane w SWZ.
3. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformy. Zaleca się stosowanie podpisu osobno na każdym załączonym pliku.
4. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania na platformie i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zasyfrowana i złożona.
5. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.

## **XV. OTWARCIE OFERT**

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, tj. dnia **25-09-2023 r. godz. 10:15**, jednak nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
2. W przypadku awarii systemu teleinformatycznego, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
4. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania na platformie w sekcji „Komunikaty” informacje o:
  - 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania wykonawców, których oferty zostały otwarte;
  - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

## **XVI. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ**

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **24-10-2023 r.**
2. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą określonym w SWZ, zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwróci się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany okres, nie dłuższy niż 30 dni.
3. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 2, wymaga złożenia przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

## **XVII. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI TEJ UMOWY**

1. Zamawiający wymaga, aby wybrany wykonawca zawarł z nim umowę ramową na warunkach określonych we wzorze umowy ramowej stanowiącym załącznik nr 8 do SWZ. Wzór umowy wykonawczej stanowi załącznik do umowy ramowej.
2. Zamawiający zastrzega, iż ostateczna treść umowy w stosunku do projektu umowy ramowej może ulec zmianie, jednakże wyłącznie w zakresie nie zmieniającym istotnych warunków złożonej oferty i SWZ.
3. Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy ramowej, w sposób i na warunkach określonych we wzorze umowy ramowej.

## **XVIII. SPOSÓB OBLICZENIA CENY**

1. Rozliczenia między zamawiającym a wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN). Zamawiający nie przewiduje możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.
2. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
3. Cena oferty musi być podana z dokładnością nie większą niż dwa miejsca po przecinku
4. Wartość oferty służyć będzie porównaniu złożonych ofert w postępowaniu i dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty.

5. Cena oferty jest ceną koszyka cateringowego, która powstała z sumowania stawek jednostkowych brutto za osobę w zależności od rodzaju posiłku i liczby osób, zgodnie z formularzem cenowym stanowiącym załącznik nr 3 do SWZ
6. W tabeli Formularza cenowego należy wpisać **cenę jednostkową brutto** za osobę dla każdego rodzaju posiłku. Następnie dla każdego rodzaju posiłku należy zsumować wartości jednostkowych stawek (kol.3 +kol.4+kol.5+kol.6+kol.7 ) i otrzymaną wartość wpisać w kolumnie „Suma cen za poszczególne posiłki” (kol. 8).
7. Wartość koszyka cateringowego (wiersz 17) stanowi suma wartości umieszczonych w kolumnie „Suma cen za poszczególne posiłki” (kol. 8)
8. Ceny jednostkowe w formularzu cenowym muszą obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, wszystkie inne koszty oraz ewentualne upusty i rabaty a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
9. **Ceny jednostkowe brutto w formularzu cenowym w uzupełnione przez Wykonawcę są maksymalnymi cenami jednostkowymi w ramach umów wykonawczych. Cena jednostkowa brutto nie może zostać ustalona na kwotę 0,00 złotych.**
10. Wykonawca nie może samodzielnie zmieniać i wprowadzać dodatkowych pozycji do formularza cenowego. W przypadku niezłożenia wskazanego dokumentu, zmiany treści opisu pozycji, dodania pozycji lub usunięcia pozycji z formularza cenowego w stosunku do załącznika nr 3 do SWZ, brak ceny jakiegokolwiek pozycji formularza cenowego, spowoduje odrzucenie oferty.
11. Zamawiający poprawi w treści oferty:
  - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
  - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,  
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
12. Zamawiający odrzuci ofertę w szczególności, jeżeli:
  - 1) zawiera błędy w obliczeniu ceny lub kosztu;
  - 2) wykonawca w wyznaczonym terminie zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy.
13. Jeżeli w niniejszym postępowaniu zostanie złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U. z 2023 r. poz. 1570) dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.
14. W ofercie, o której mowa w pkt. 13, wykonawca ma obowiązek:
  - 1) poinformowania zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u zamawiającego obowiązku podatkowego;
  - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
  - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym zamawiającego, bez kwoty podatku;
  - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

## XIX. KRYTERIA I SPOSÓB WYBORU OFERTY

1. Przy wyborze oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

	kryterium	waga w pkt
1.	Cena koszyka cateringowego (C)	<b>40</b>
2.	Lokalizacja kuchni (L)	<b>20</b>
3.	Jakość i estetyka potraw (J)	<b>40</b>

2. Oferty oceniane będą punktowo. Maksymalna ilość punktów, jaką po uwzględnieniu wag może osiągnąć oferta, wynosi 100 pkt. Zamawiający poda liczbę punktów z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku. Najwyższa liczba punktów wyznaczy najkorzystniejszą ofertę. Punkty będą przyznawane w ramach każdego kryterium, a następnie sumowane.

$$\text{LICZBA PUNKTÓW} = C + L + J$$

3. Szczegółowe określenie kryteriów.

1) **KRYTERIUM 1: Cena koszyka cateringowego**

Waga kryterium – 40 pkt

$$\text{Cena oferty} = \frac{\text{najniższa oferowana cena koszyka cateringowego}}{\text{cena koszyka cateringowego badanej oferty}} \times 40 \text{ pkt}$$

- Cena koszyka cateringowego, zawarta jest w formularzu ofertowym, i została obliczona przez Wykonawcę na podstawie formularza cenowego.
- Cena koszyka cateringowego służy wyłącznie do celów porównawczych i wyboru najkorzystniejszej oferty. Ceny jednostkowe podane w Formularzu cenowym stanowią maksymalne stawki, które będą obowiązywały przez cały okres trwania umowy ramowej.
- Ceny jednostkowe podane w Formularzu cenowym muszą być wyższe niż 0 i muszą być podane w polskich złotych, cyfrowo oraz określone z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

1) **KRYTERIUM 2: Lokalizacja kuchni**

Waga kryterium – 20 pkt

- Punkty zostaną przyznane na podstawie informacji podanych przez Wykonawcę w formularzu ofertowym. Zamawiający przyzna maksymalnie 20 punktów. O liczbie punktów przyznanych w kryterium „Lokalizacja kuchni”, decyduje odległość pomiędzy kuchnią Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki w związku z realizacją niniejszego zamówienia, a miejscem (Hotel Belwederski ul. Belwederska 44c, Warszawa).
- Wykonawca w Formularzu ofertowym zobowiązany jest wskazać adres kuchni Wykonawcy, w której będą przygotowywane posiłki.
- Zamawiający przyzna punkty zgodnie z poniższą punktacją, na podstawie pomiaru odległości wg. Map Google (najkrótsza odległość wskazana przez Mapy Google, przejazd samochodem).

- d) Niewpisanie w formularzu ofertowym adresu kuchni Wykonawcy spowoduje przyznanie 0 pkt.

Odległość do 20 km	20 pkt.
Odległość powyżej 20 km	0 pkt.

## 2) Kryterium 3 – Jakość i estetyka potraw (J )

Waga kryterium – 40 pkt

Zamawiający przyzna maksymalnie łącznie 40 punktów w poniższych podkryteriach:

- a) **PODKRYTERIUM 1 - Smak i jakość potraw (JS)**
- b) **PODKRYTERIUM 1- Wygląd, podanie i estetyka potraw (JW)**

Zamawiający na etapie oceny ofert będzie przyznawał punkty w ramach każdego z podkryterium. Następnie punktacja w ramach kryterium 2 będzie obliczona według wzoru:

$$J = JS + JW.$$

Nie złożenie lub złożenie niepełnego zestawu degustacyjnego będzie powodowało odrzucenie oferty na podstawie art. 226 ust. 1 pkt.5) ustawy. Zamawiający zastrzega, że w przypadku uznania, że którakolwiek z potraw z zestawu degustacyjnego będzie charakteryzowała się cechą negatywną, która to cecha będzie mogła świadczyć o naruszeniu zasad higieny przygotowywania lub przechowywania produktów lub potraw, odrzuca ofertę bez dalszego jej oceniania jako niezgodną z opisem przedmiotu zamówienia tj. jako niezgodnej z warunkami zamówienia. Ocena zestawu degustacyjnego będzie dokonywana przez osoby powołane przez Zamawiającego do zespołu oceniającego.

### A. **PODKRYTERIUM 1 – Smak i jakość potraw (JS)**

Waga podkryterium – 34 pkt

Zamawiający przyzna punkty w ramach Podkryterium 1 punkty za: wrażenie smakowe wraz z odzwierciedleniem typowych cech danej potrawy.

Ocenie będzie podlegała każda potrawa osobno. Za każdą potrawę będzie można uzyskać od 0 do 1 pkt, z wyjątkiem obiadu w postaci pakietu który otrzyma 2 pkt.

Wartość 1 punkt za potrawę oznacza, że potrawa bardzo dobrze wpływa na zmysł smaku i powonienie członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zachęca do zjedzenia potrawy, wywołuje uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy.

Wartość 2 punktów za obiad w postaci pakietu oznacza, że potrawa bardzo dobrze wpływać na zmysł smaku i powonienie członka komisji oceniającej prezentację, w taki sposób, że zachęca do zjedzenia potrawy, wywołuje uczucie przyjemności przed, podczas i po zjedzeniu potrawy

Wartość 0 punktów za potrawę oznacza, że potrawa jest niesmaczna, sprawia wrażenie produktu niskiej jakości lub nieświeżej.

Maksymalna ocena w Podkryterium 1 to 34 punktów degustacyjnych za wszystkie potrawy wskazane w zestawie degustacyjnym.

Punkty będą przyznawane przez powołanych przez Zamawiającego poszczególnych członków zespołu oceniającego. Każdy z członków zespołu oceniającego dokona oceny każdej pozycji z zestawu degustacyjnego, przyznane punkty zsumuje.

Przyznane punkty zostaną zsumowane i wyliczana będzie z tego średnia arytmetyczna. Zamawiający przyzna 0 punktów degustacyjnych w ramach Podkryterium 1, w przypadku uznania, że którakolwiek z potraw z zestawu degustacyjnego będzie charakteryzowała się cechą negatywną, świadczącą o naruszeniu zasad higieny w zakresie ich przygotowania bądź przechowywania i transportu.

$$JS_j = (JS_1 + JS_2 + \dots + JS_i) / i$$

**gdzie:**

j – oznacza numer oferty ocenianej

i – liczbę członków zespołu oceniającego

JS<sub>i</sub> – liczba punktów w Podkryterium 1 „Smak i jakość potraw” przyznana przez i-tego członka ww. zespołu

#### **B. PODKRYTERIUM nr 2 – Wygląd, podanie i estetyka potraw (JW)**

Waga podkryterium – 6 pkt

- a) Zamawiający przyzna punkty w ramach Podkryterium 2, punkty za:
  - i. wygląd zewnętrzny potrawy, dekorację potraw i ciast – 4 pkt;
  - ii. wrażenia wizualne i estetyczne w zakresie: dekoracji stołu (styl, kolorystyka, dodatki, dobór dodatków do dań głównych, itp.), ułożenia i jakości sztuczków oraz naczyń (zastawy stołowej) – 2 pkt.
- b) Zamawiający przyzna maksymalnie 6 punktów, gdy wygląd zewnętrzny zaprezentowanych potraw działa pozytywnie na zmysł wzorku, w taki sposób, że wywołuje efekt zachwytu, a kształt potraw, ich wygląd, barwa i konsystencja zachęcają do ich zjedzenia, posiłki zaprezentowane są w sposób pomysłowy, tj. wyróżniają się oryginalnością w stosunku do standardowego podania tego typu posiłków. Stół przy przyznaniu maksymalnej liczby punktów charakteryzować się będzie harmonijną kompozycją potraw, dodatków, sztuczków i urządzeń gastronomicznych, wpływając na zmysł wzroku.
- c) Punkty będą przyznawane przez powołanych przez Zamawiającego poszczególnych członków zespołu oceniającego:
  - i. Dla lit. a) i. w skali:
    - niekorzystne wrażenie – 0 pkt ,
    - przeciętne wrażenie – 2 pkt.
    - bardzo dobre wrażenie – 4 pkt.
  - ii. Dla lit. a) ii. w skali:
    - niekorzystne wrażenie – 0 pkt ,
    - przeciętne wrażenie – 1 pkt.
    - bardzo dobre wrażenie – 2 pkt.

Zamawiający przyzna 0 punktów w ramach Podkryterium 2 w przypadku: braku zastawy (sztuczków i naczyń), braku obrusu, braku estetyki w zakresie nakrycia stołu.

Przyznane punkty przez członków zespołu oceniającego zostaną zsumowane i wyliczana będzie z tego średnia arytmetyczna.

$$JW_j = (JW_1 + JW_2 + \dots + JW_i) / i,$$

**gdzie:**

j – oznacza numer oferty ocenianej

i – liczbę członków zespołu oceniającego

JWi- liczba punktów w Podkryterium 2 „Wygląd, podanie i estetyka potraw” przyznana przez i-tego członka ww. zespołu

**XX. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium

**XXI. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY WYKONAWCZEJ**

Zamawiający nie żąda wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy wykonawczej.

**XXII. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY RAMOWEJ**

1. W zawiadomieniu wysłanym do każdego z wykonawców, którego oferta zostanie wybrana, zamawiający określi miejsce i termin zawarcia umowy ramowej.
2. Umowa ramowa zostanie zawarta w formie pisemnej, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty przy użyciu środków komunikacji elektronicznej. Umowa może być zawarta przed upływem ww. terminów, jeśli wystąpią okoliczności, o których mowa w art. 308 ust. 3 ustawy. Wzór umowy ramowej stanowi załącznik nr 8 do SWZ.
3. Przed zawarciem Umowy ramowej wykonawca dostarczy formularz cenowy zawierający oferowane stawki jednostkowe brutto wraz cenami jednostkowymi netto.
4. W celu zawarcia umowy ramowej osoby podpisujące umowę powinny przedstawić dokumenty potwierdzające tożsamość i umocowanie do zawarcia umowy.
5. W przypadku wyboru oferty złożonej przez wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie (konsorcjum) zamówienia zamawiający zażąda przed zawarciem umowy ramowej kopii umowy regulującej współpracę tych wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania przez każdego z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi) oraz wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

**XXIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY**

1. Środki ochrony prawnej przysługują wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy.
2. Odwołanie przysługuje w szczególności na:
  - 1) niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy;
  - 2) zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający był obowiązany na podstawie ustawy;
  - 3) zaniechanie przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia, mimo że zamawiający był do tego obowiązany.

3. Odwołanie wnosi się do Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej w formie pisemnej albo w formie elektronicznej albo w postaci elektronicznej, z tym że odwołanie i przystąpienie do postępowania odwoławczego, wniesione w postaci elektronicznej, wymagają opatrzenia podpisem zaufanym.
4. Na orzeczenie Krajowej Izby Odwoławczej oraz postanowienie Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie – sądu zamówień publicznych za pośrednictwem Prezesa Krajowej Izby Odwoławczej.
5. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej określone są w Dziale IX „Środki ochrony prawnej” ustawy.

#### **XXIV. KLAUZULA INFORMACYJNA**

1. Zgodnie z treścią 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 4.05.2016, str. 1, ze zm.), zwanego dalej RODO, informujemy, że:
2. Administratorem w rozumieniu art. 4 pkt 7 RODO, danych osobowych jest Akademia Wymiaru Sprawiedliwości z siedzibą przy ul. Wiśniowej 50, 02-520 Warszawa, e-mail: sekretariat@aws.edu.pl.
3. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować w sprawach związanych z ich przetwarzaniem, w następujący sposób: elektronicznie pod adresem e-mail: iod@aws.edu.pl lub pisemnie na adres siedziby administratora.
4. Dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.
5. Podstawę prawną przetwarzania danych osobowych stanowią przepisy art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w zw. z odpowiednimi przepisami ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605), zwanej dalej ustawą Pzp.
6. Dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom uprawnionym do ich otrzymywania na podstawie przepisów prawa lub umowy, w szczególności osobom lub podmiotom, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp.
7. Państwa dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oraz do czasu przedawnienia ewentualnych roszczeń. Ponadto dane osobowe będą przechowywane przez okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów prawa 1.
8. Obowiązek podania danych osobowych jest wymogiem ustawowym, określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Konsekwencje niepodania danych wynikają z ustawy Pzp.
9. W odniesieniu do Państwa danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
10. Osobie, której dane są przetwarzane przysługuje prawo:

---

<sup>1</sup> Zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, zamawiający przechowuje protokół wraz z załącznikami przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, w sposób gwarantujący jego nienaruszalność. Jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata zamawiający przechowuje umowę przez cały czas trwania umowy.



- 1) dostępu do treści swoich danych osobowych, na zasadach określonych w art. 15 ust. 1-3 RODO w zw. art. 75 ustawy Pzp <sup>2</sup>;
- 2) żądania sprostowania danych osobowych, na zasadach określonych w art. 16 RODO w zw. z art. 19 ust. 2 oraz art. 76 ustawy Pzp <sup>3</sup>;

#### **XXV. ZASADY UDZIELANIA ZAMÓWIEŃ WYKONAWCZYCH**

1. W okresie obowiązywania Umowy Ramowej Zamawiający może udzielać zamówień Wykonawcy, z którym zawiera Umowę, zapraszając go do składania ofert w drodze odrębnych postępowań na podstawie art. 314 ust. 2 Pzp.
2. Zamawiający — zgodnie z art. 314 ust. 1 pkt 2 Pzp — będzie uprawniony w ramach udzielania zamówień wykonawczych objętych umową ramową do udzielania zamówień po przeprowadzeniu postępowania o udzielenie zamówienia wykonawczego w przypadku gdy nie wszystkie warunki wykonania Przedmiotu Umowy zostały określone w Umowie Ramowej
3. Zamówienia wykonawcze będą udzielane przy zachowaniu procedur postępowania określonych w ust.2. Zakres, sposób realizacji oraz termin dostawy zamówień wykonawczych będzie ustalany każdorazowo przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia wykonawczego.
4. Zamawiający może każdorazowo skierować do Wykonawców Zaproszenie do składania ofert Wykonawczych w dowolnym momencie obowiązywania Umowy Ramowej.
5. W zaproszeniu określony będzie szczegółowy zakres usługi będącej przedmiotem zamówienia, termin składania ofert, termin związania ofertą, termin i miejsce wykonania zamówienia wykonawczego.
6. Na etapie składania ofert wykonawczych wykonawca nie będzie mógł zaoferować cen jednostkowych za osobę przekraczających wartości cen jednostkowych za osobę wskazanych w Formularzu cenowym będących podstawą zawarcia Umowy Ramowej.
7. Zasady udzielania zamówień wykonawczych zostały określone § 6 i § 7 Umowy Ramowej stanowiącej załącznik nr 8 do SWZ.
8. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty wykonawczej Zamawiający będzie się kierował się będzie kryterium najniższej ceny oferty.
9. Ocenie będą podlegały wyłącznie oferty nie podlegające odrzuceniu.
10. Za najkorzystniejszą zostanie uznana oferta z najniższą ceną.
11. W sytuacji, gdy zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, wezwie on wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach.
12. Wzór umowy wykonawczej stanowi załącznik do umowy ramowej.

---

<sup>2</sup> W przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO, zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia (art. 75 ustawy Pzp). W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 RODO, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego (art. 269 ust. 2 ustawy Pzp).

<sup>3</sup> Skorzystanie z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia, o którym mowa w art. 16 RODO, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia ani zmianą postanowień umowy w sprawie zamówienia publicznego w zakresie niezgodnym z ustawą (art. 19 ust. 2 ustawy Pzp) oraz nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników (art. 76 ustawy Pzp). W przypadku danych osobowych zamieszczonych przez zamawiającego w Biuletynie Zamówień Publicznych prawa, o których mowa w art. 15 i art. 16 RODO, są wykonywane w drodze żądania skierowanego do zamawiającego (art. 269 ust. 2 ustawy Pzp).

## **XXVI. ZAŁĄCZNIKI DO SWZ**

Wykaz załączników do SWZ będących jej integralną częścią:

**Załącznik nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia

**Załącznik nr 2** – Formularz ofertowy (wzór)

**Załącznik nr 3** – Formularz cenowy (wzór)

**Załącznik nr 4** – Oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór)

**Załącznik nr 5** – Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (wzór)

**Załącznik nr 6** – Dokument „Wykaz usług” (wzór)

**Załącznik nr 7** – Dodatkowe zalecenia techniczne

**Załącznik nr 8** – Umowa ramowa (wzór)

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### 1. Informacje o przedmiocie zamówienia

- 1) Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości w oparciu o wyspecyfikowane poniżej pakiety . W/w spotkania to w szczególności spotkania okolicznościowe, narady, spotkania, szkolenia, konferencje itp.
- 2) Realizacja przedmiotu zamówienia będzie polegała na świadczeniu usług cateringowych na potrzeby spotkań organizowanych przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości w salach znajdujących się w poniższych lokalizacjach Akademii Wymiaru Sprawiedliwości:
  - f) ul. Belwederska 44C
  - g) ul. Karmelicka 9
  - h) ul. Wiśniowa 50
  - i) ul. Koszykowa 8
  - j) oraz w innych lokalizacjach wskazanych przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
- 3) Spotkania, na których świadczone będą usługi cateringowe, mogą się odbywać we wskazanych powyżej siedzibach Akademii Wymiaru Sprawiedliwości albo w innych lokalizacjach na terenie miasta Warszawa od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 7:00-20:00.
- 4) Zamawiający zastrzega sobie jednak możliwość organizacji spotkań poza wymienionymi godzinami oraz w dni wolne od pracy.
- 5) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający zlecał będzie obsługę następujących rodzajów posiłków:
  - q) serwis kawowy I
  - r) serwis kawowy II
  - s) odprawa I
  - t) odprawa II
  - u) śniadanie
  - v) obiad I
  - w) obiad II
  - x) obiad III
  - y) kolacja I
  - z) kolacja II
  - aa) śniadanie w formie pakietów
  - bb) obiad w formie pakietów
  - cc) kolacja w formie pakietów
  - dd) całodniowe wyżywienie
  - ee) spotkanie wigilijne
  - ff) spotkanie wielkanocne
- 6) W związku z realizacją przedmiotu zamówienia w zakresie obsługi imprez zasiadanych oraz imprez stojących. Wykonawca będzie zobowiązany do zapewnienia stołów niezbędnych do wystawienia i podawania potraw oraz stołów do konsumpcji wraz z odpowiednią do wielkości stołu liczbą krzeseł oraz stoły cateringowe i bankietowe wraz z krzesłami oraz obrusy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zabezpieczenia stołów oraz krzeseł we własnym zakresie, o czym poinformuje Wykonawcę w jednostkowym zleceniu.

- 7) Liczba rodzajów posiłków zawiera liczbę planowanych zamówień wykonawczych, nie stanowi zobowiązania Zamawiającego do udzielania zamówień wykonawczych Zamawiający będzie wskazywał liczbę porcji zamawianych w ramach rodzaju posiłku na etapie zamówienia wykonawczego.

<b>LICZBA SPOTKAŃ PLANOWANYCH W OKRESIE OBOWIĄZYWANIA UMOWY</b>					
<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Do 15 osób</b>	<b>Od 16 do 30 osób</b>	<b>Od 31 do 50 osób</b>	<b>Od 51 do 100 osób</b>	<b>Powyżej 100 osób</b>
Serwis kawowy I	5	5	2	1	1
Serwis kawowy II	5	5	2	1	1
Odprawa I	5	5	2	1	1
Odprawa II	5	5	2	1	1
Śniadanie	5	5	2	1	1
Obiad I	5	5	2	2	1
Obiad II	5	5	2	2	1
Obiad III	5	5	2	2	1
Kolacja I	5	5	1	1	1
Kolacja II	5	5	2	1	1
Śniadanie w formie pakietów	10	2	0	0	0
Obiad w formie pakietów	5	2	0	0	0
Kolacja w formie pakietów	5	2	0	0	0
Całodniowe wyżywienie	10	10	5	1	1
Spotkanie wigilijne	1	1	1	1	1
Spotkanie wielkanocne	1	1	1	1	1

## **2. Termin realizacji (termin obowiązywania umowy ramowej):**

12 miesięcy od dnia zawarcia umowy.

## **3. SZCZEGÓŁOWY OPIS RODZAJÓW POSIŁKÓW**

### **1) Serwis kawowy I** obejmować będzie:

- a) napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
- b) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
- c) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
- d) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;

- e) bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowe 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13.
- 2) **Serwis kawowy II** obejmować będzie:
- a) napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
  - b) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
  - c) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
  - d) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
  - e) bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowe 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
  - f) tartinki/kanapki dekoracyjne – (3 sztuki na osobę, łącznie, około 150 g) wybór z menu poz. 127-143;
  - g) koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-126;
  - h) przekąski zimne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę, łącznie około 150g), wybór z menu poz. 103-115.
- 3) **Odprawa I** składać się będzie z:
- a) Bufet zimny:
    - i. Tartinki/kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g) wybór z menu poz. 127-143;
    - ii. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-126;
    - iii. Przekąski zimne – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g) wybór z menu poz.103-115;
    - iv. Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę) , świeże owoce filetowe (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13;
  - b) napoje:
    - i. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
    - ii. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
    - iii. Napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
    - iv. Dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6.
- 4) **Odprawa II** składać się będzie z:
- a) Bufet zimny:
    - i. Tartinki/Kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 127-143;

- ii. Przekąski zimne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz.103-115;
  - iii. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-126;
  - iv. Bufet deserowy – świeże owoce filetowane (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13.
- 5) **Śniadanie** obejmować będzie:
- a) Bufet śniadaniowy zawierający produkty w menu poz. 154;
  - a) Dania gorące do wyboru dwa rodzaje do wyboru z menu: śniadania/kolacje, posiłek co najmniej 150g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151,
  - b) Napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
  - c) Dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
  - d) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
  - e) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
  - f) Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
- 6) **Obiad I** obejmować będzie:
- a) zupę: do wyboru jeden rodzaj zupy z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę), menu poz. 14-30;
  - b) danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz.68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
  - c) dodatek do dań głównych do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
  - d) dodatek warzywny do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
  - e) sałatki – do wyboru jeden rodzaj (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
  - f) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz.7-8;
  - g) sól, pieprz, przyprawy;
  - h) bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 11-13.
- 7) **Obiad II** obejmować będzie:
- a) zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30

- b) danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
  - c) dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
  - d) dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
  - e) sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 116-120;
  - f) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) menu poz. 7-8;
  - g) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
  - h) sól, pieprz, przyprawy;
  - i) bufet deserowy – świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13;
- 8) **Obiad III** składać się będzie z:
- a) zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30;
  - b) danie główne: dwa rodzaje (do wyboru z menu : Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne – menu poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie – menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
  - c) dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
  - d) dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
  - e) sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
  - f) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
  - g) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę) – menu poz. 9
  - h) sól, pieprz, przyprawy,
  - i) bufet deserowy – świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) – menu poz. 10-13;
  - j) napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę ,menu poz. 1-2;
  - k) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6.
- 9) **Kolacja I** obejmować będzie:
- a) Bufet kolacyjny zawierający produkty w menu poz. 157;

- b) Dania gorące: do wyboru 2 rodzaje do wyboru z menu: Śniadania/Kolacje , posiłek co najmniej 150 g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151, min. 150 g na osobę w przypadku poz. 152-153;
- c) Napoje gorące: kawa świeżo parzona z espresso, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
- d) dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
- e) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
- f) bufet deserowy – świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), menu poz. 11 i 13;

10) **Kolacja II** obejmować będzie:

- a) Bufet zimny:
  - i. Tartinki/Kanapki dekoracyjne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 127-143,
  - ii. Przekąski zimne – różne rodzaje (4 sztuki na osobę łącznie około 200 g) wybór z menu poz. 103-115,
  - iii. Koreczki – różne rodzaje (3 sztuki na osobę łącznie około 150 g), wybór z menu poz. 121-127,
  - iv. Bufet deserowy – świeże owoce filetowane dwa rodzaje (co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (co najmniej 100g na osobę), menu poz. 10-13;
- b) Zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) – menu poz. 14-30;
- c) Danie główne dwa rodzaje (do wyboru z menu : Dania Mięsne menu poz. 31-49, Dania rybne menu poz. 50-55, Makarony menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie menu poz. 68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g, porcja makaronowa nie mniej niż 200g;
- d) Dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 79-89;
- e) Dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
- f) Sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę – menu poz. 116-120;
- g) woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
- h) soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
- i) sól, pieprz, przyprawy;
- j) bufet deserowy – świeże owoce (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13.

11) **Śniadanie w formie pakietów** obejmować będzie dostawę posiłku zawierające produkty wskazane w menu poz. 156, zapakowanego w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych wraz z jednorazowymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka);



- 12) **Obiad w formie pakietów** obejmować będzie dostawę posiłku zawierające produkty wskazane w menu poz. 155, zapakowanego w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych wraz z jednorazowymi sztućcami (widelec, nóż, łyżka);
- 13) **Kolacja w formie pakietów** obejmować będzie dostawa zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważne oraz jednorazowe sztućce (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkty z menu poz. 156;
- 14) **Całodniowe wyżywienie** obejmować będzie następujące posiłki: **Śniadanie, Obiad, Kolację**, zgodnie z wskazanymi poniżej wymaganiami, Wykonawca określi od jakiego posiłku będzie zaczynało oraz kończyło się całodniowe wyżywienie. W sytuacji, gdy całodniowe wyżywienie nie będzie składało się z trzech posiłków, cena stawki za całodniowe wyżywienie zostanie pomniejszona o brakujący posiłek. Zamawiający zakłada, że cena jednostkowa za całodniowego wyżywienia, opisanego poniżej, to: śniadanie stanowi 25% ceny jednostkowej, obiad stanowi 50 % ceny jednostkowej, kolacja stanowi 25% ceny jednostkowej.

**a) Śniadanie** zawierające:

- i. Bufet śniadaniowy zawierający produkty w menu poz. 154;
- ii. Dania gorące: do wyboru 2 rodzaje z menu: Śniadania/Kolacje, posiłek co najmniej 150 g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-151;
- iii. napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
- iv. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
- v. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
- vi. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
- vii. Bufet deserowy – ciastka kruche (łącznie co najmniej 50 g na osobę), świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (co najmniej 100g na osobę) menu poz. 10-13.

**b) Obiad** zawierający:

- i. Zupę: do wyboru dwa rodzaje zup z katalogu Zupy (co najmniej 300 ml na osobę) menu poz. 14-30;
- ii. Danie główne: 2 rodzaje (do wyboru z menu: Dania Mięsne – menu poz. 31-49, Dania rybne menu – poz. 50-55, Makarony – menu poz. 56-67 lub Danie wegańskie/wegetariańskie menu poz.68-78). Porcja mięsna, rybna lub wegetariańska/wegańska nie mniej niż 150 g., porcja makaronowa nie mniej niż 200g.
- iii. Dodatek do dań głównych do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) menu poz. 79-89;
- iv. Dodatek warzywny do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 150g na osobę) – menu poz. 90-102;
- v. sałatki – do wyboru dwa rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) – menu poz. 116-120;
- vi. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę) – menu poz. 7-8;
- vii. soki – 2 rodzaje soków 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę), menu poz. 9;
- viii. sól, pieprz, przyprawy;

- ix. bufet deserowy – świeże owoce 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę), ciastka kruche (łącznie co najmniej 50g na osobę) menu poz. 10-13.

**c) Kolacja zawierające:**

- i. Bufet kolacyjny zawierający produkty w menu poz. 157;
- ii. Dania gorące: do wyboru dwa rodzaje z menu: Śniadania/Kolacje, posiłek co najmniej 150g na osobę w przypadku poz. 144-146, min. 2 sztuki na osobę w przypadku poz. 147-149, min. 150g na osobę w przypadku poz. 153-154;
- iii. napoje gorące: kawa świeżo parzona z ekspresu, Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.) - łącznie, co najmniej 300 ml na osobę, menu poz. 1-2;
- iv. dodatki do napojów gorących – mleko do kawy 3,2% tłuszczu, śmietanka do kawy o zawartości 10 % tłuszczu, cukier w saszetkach biały i brązowy, słodzik w saszetkach, cytryna świeża, pokrojona w plastry, menu poz. 3-6;
- v. woda – gazowana i niegazowana w butelkach nie większych niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę), menu poz. 7-8;
- vi. bufet deserowy – świeże owoce filetowane 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100 g na osobę), 2 desery mini (łącznie co najmniej 100g na osobę) menu poz. 11 i 13.

15) **Spotkanie wigilijne** do uzgodnienia z Zamawiającym z produktów z menu poz. 158

16) **Spotkanie wielkanocne** do uzgodnienia z Zamawiającym z produktów z menu poz. 159

17) Zamawiający zlecając zamówienia wykonawcze będzie określał rodzaj posiłku, liczbę osób, termin i miejsce oraz określał szczegółową zawartość posiłku na podstawie niżej wskazanego w pkt.4 MENU.

18) Zamawiający dopuszcza możliwość dokonywania zmian w przedstawionym poniżej MENU na etapie realizacji przedmiotu zamówienia. Zmiany takie będą miały charakter incydentalny, a ich wprowadzenie będzie uprzednio uzgadniane pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą.

19) Zastąpienie poszczególnych pozycji MENU innymi jest warunkowane m.in. zaproponowaniem w miejsce zastępowanej pozycji posiłku o podobnej kaloryczności po ustaleniu z Zamawiającym powyższej zmiany.

20) Zmiana w MENU nie będzie powodowała zmiany ceny jednostkowej poszczególnych rodzajów posiłku dla jednej osoby, określonej w ofercie Wykonawcy

**4. MENU stanowiące podstawę konstrukcji poszczególnych rodzajów posiłków**

Rodzaj posiłku	I.p.	Potrawa
<b>Napoje</b>		
<b>Napoje gorące</b>	1.	Kawa świeżo parzona z ekspresu
	2	Herbata typu „Lipton Yellow Label Tea”/ „Dilmah” lub równoważne – różne rodzaje (czarna, zielona, owocowa, earl grey itp.)
<b>Dodatki do napojów gorących</b>	3	Mleko do kawy 3,2% tłuszczu
	4	Śmietanka do kawy, porcjowana UHT, o zawartości 10 % tłuszczu lub równoważna
	5	Cukier biały, cukier trzcinowy, słodzik – w saszetkach
	6	Cytryna w plasterkach
<b>Woda /Soki</b>	7	Woda mineralna niegazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna

	8	Woda mineralna gazowana w butelkach 0,5 l typu „Nałęczowianka”, „Cisowianka” lub równoważna
	9	Soki – sok 100% w szklanej butelce typu „Tarczyn”, „Cappy” lub równoważny (różne rodzaje) min. 250 ml
<b>Bufet deserowy</b>		
<b>Ciasta</b>	10	Ciasto krojone, np. sernik, szarlotka, makowiec, ciasto orzechowe, jabłecznik itp.
<b>Desery mini</b>	11	Mus czekoladowy, mus jogurtowy, mus kokosowy, mus z mango, mini eklerki, mini szarlotka, mini sernik, mini babeczka z owocami, mini ciasto czekoladowe z wiśnią, ptyś klasyczny, ptyś czekoladowy
<b>Ciastka kruche</b>	12	Ciasteczka kruche (różne rodzaje), wafelki w czekoladzie, kokosanki, pierniczki, delicje
<b>Świeże owoce filetowe</b>	13	Winogrona jasne/ciemne, pomarańcze, jabłka, gruszki, truskawki, ananas w plastrach, melon porcjowany, arbuz porcjowany, banany
<b>Zupy</b>		
	14	Jarzynowa
	15	Pomidorowa z makaronem
	16	Pomidorowa z ryżem
	17	Rosół z makaronem
	18	Żurek z kiełbasą i jajkiem
	19	Barszcz biały z kiełbasą i jajkiem
	20	Grochowa
	21	Barszcz ukraiński
	22	Barszcz biały
	23	Grzybowa
	24	Ogórkowa
	25	Krupnik
	26	Krem z białych warzyw
	27	Krem z pomidorów i bazylii
	28	Krem paprykowy
	29	Krem dyniowy z groszkiem ptysowym
	30	Krem brokułowy
<b>Dania główne</b>		
<b>Dania mięsne</b>	31	Filet z piersi kurczaka pieczony w ziołach
	32	Rolada z indyka z suszonymi pomidorami i szpinakiem
	33	Bitki wołowe w sosie własnym
	34	Tradycyjny kotlet schabowy
	35	Kotlet de volaille
	36	Tradycyjny kotlet mielony
	37	Karkówka w sosie myśliwskim
	38	Eskalopki z indyka w sosie koperkowym
	39	Schab ze śliwką w sosie grzybowym
	40	Kurczak w sosie pesto
	41	Filet drobiowy w sosie pieczarkowym
	42	Kurczak w sosie jogurtowym
	43	Udko z pieczonymi warzywami

	44	Roladki z kurczaka faszerowane serem pleśniowym
	45	Gulasz wołowy z papryką
	46	Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym
	47	Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką
	48	Polędwiczki w sosie chrzanowym
	49	Pierogi z mięsem
<b>Dania rybne</b>	50	Dorsz w sosie śmietanowym
	51	Filet z dorsza w warzywnych papilotach
	52	Pieczony łosoś w sosie cytrynowym
	53	Łosoś w sosie cytrynowym
	54	Łosoś w pikantnych warzywach
	55	Pieczona dorada
<b>Makarony</b>	56	Lasagne z mięsem wołowo-wieprzowym w sosie pomidorowym
	57	Penne z tuńczykiem, oliwkami i mozzarellą
	58	Tagliatelle z kurczakiem w sosie śmietanowo - ziołowym
	59	Makaron smażony po chińsku z kurczakiem i warzywami
	60	Makaron sojowy z warzywami
	61	Makaron z sosem grzybowym
	62	Makaron z sosem serowym
	63	Spaghetti bolognese
	64	Spaghetti carbonara
	65	Serowa zapiekanka makaronowa
	66	Penne z kurczakiem w sosie pieczarkowym
	67	Tagliatelle z łososiem i suszonymi pomidorami
<b>Dania wegańskie /wegetariańskie</b>	68	Leczo warzywne z ciecierzycą
	69	Kotlety z kalafiora w chrupiącej panierce
	70	Gołąbki z kaszą gryczaną i sosem pomidorowym
	71	Risotto z warzywami
	72	Pulpeciki warzywne w sosie pomidorowym
	73	Makaron tagliatelle z pesto i suszonymi pomidorami
	74	Ravioli ze szpinakiem i ricottą
	75	Pierogi ruskie
	76	Pierogi z kapustą i grzybami
	77	Wegański gulasz węgierski
	78	Wegetariańska lasagne ze szpinakiem, czerwoną cebulą i oliwkami
<b>Dodatki do dań głównych</b>	79	Ziemniaki gotowane
	80	Ziemniaki opiekane (talarki, cząstki itp.)
	81	Purée ziemniaczane
	82	Kluski śląskie
	83	Kopytka gotowane
	84	Kopytka smażone
	85	Kasza gryczana / Kasza gryczana z warzywami
	86	Kasza jęczmienna / Kasza jęczmienna z warzywami
	87	Ryż/ Ryż brązowy/ Ryż jaśminowy / Ryż basmati / Ryż z warzywami
	88	Pieczywo jasne/ ciemne
	89	Grzanki do zup kremowych
<b>Dodatki warzywne</b>	90	Warzywa gotowane na parze
	91	Fasolka szparagowa z masłem i bułką tartą
	92	Buraczki zasmażane
	93	Kapusta zasmażana
	94	Zestaw warzyw grillowanych

	95	Mix kolorowych sałat z dresingiem ziołowym
	96	Surówka z białej kapusty
	97	Surówka z czerwonej kapusty
	98	Colesław
	99	Mizeria
	100	Kompozycja surówek sezonowych
	101	Surówka z kiszanej kapusty
	102	Surówka z marchwi i jabłka na słodko
<b>Bufet zimny</b>		
<b>Przekąski zimne</b>	103	Rolada z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami/szpinakiem i fetą
	104	Schab staropolski ze śliwką
	105	Roladki z szynki konserwowej z serkiem chrzanowym
	106	Koreczki z boczku ze śliwką
	107	Śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
	108	Rożki z szynki z pastą jajeczno-serową
	109	Ruloniki z wędzonego łososa z twarożkiem ziołowym
	110	Łódeczki z cykorii z gorgonzolą, winogronem i orzechami
	111	Jajka faszerowane pieczarkami lub szynką lub łososiem lub majonezem i świeżym szczypiorkiem
	112	Mini tortilla z kurczakiem, szpinakiem, suszonymi pomidorami
	113	Mini tortilla z łososiem i serkiem chrzanowym/ziołowym i sałatą
	114	Mini tortilla z wędzonym kurczakiem i warzywami
	115	Krucze babeczki z wytrawnym farszem
	<b>Salatki</b>	116
117		Z szynki parmeńskiej z rozponką, parmezanem i sezamem
118		Grecka z serem feta, pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem
119		Z grillowanym łososiem i warzywami
120		Z brokułem, pomidorkami koktajlowymi, jajkiem, serem feta, prażonym słonecznikiem
<b>Koreczki</b>	121	Kabanos, ser żółty, oliwki
	122	Oliwka, feta, pomidor koktajlowy
	123	Szynka, papryka, ser żółty
	124	Ser, kabanos, grzybek marynowany
	125	Kabanos, pomidor koktajlowy, ogórek kwaszony
	126	Łosoś wędzony, ser feta, oliwka
<b>Tartinki / Kanapki dekoracyjne</b>	127	Z łososiem i świeżym koprem
	128	Z pasztetem i ogórkiem
	129	Z serem camembert i żurawiną
	130	Z szynką, pomidorkami i rukolą
	131	Z twarożkiem ziołowym i świeżym ogórkiem
	132	Z pieczonym indykiem i suszonymi pomidorami
	133	Z serem i oliwką
	134	Ze schabem i chrzanem
	135	Z serem pleśniowym i orzechem włoskim
	136	Z salami i papryką
	137	Z pastą jajeczną
	138	Z pasztetem i żurawiną
	139	Z łososiem i serkiem śmietankowym
	140	Z szynką parmeńską, suszonym pomidorem
	141	Z salami pepperoni, ogórkiem i papryką czerwoną
	142	Z mozzarellą, pomidorkiem i bazylią
	143	Z serem żółtym, pomidorem i ogórkiem

Śniadania/Kolacje		
	144	Kiełbasa na gorąco z cebulką
	145	Jajecznica ze szczypiorkiem
	146	Jajecznica z szynką
	147	Jajka sadzone na boczku
	148	Frankfurterki
	149	Parówki
	150	Tosty z szynką i serem
	151	Jajka na twardo
	152	Strogonow drobiowy
	153	Strogonow wołowy z pieczarkami, papryką
Bufet śniadaniowy		
	154	<p>Bufet śniadaniowy zawierający:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty) co najmniej 100 g na osobę</li> <li>b) Dodatki (masło do pieczywa min. 10g na osobę, dżem oraz miód naturalny min. 25 g na osobę)</li> <li>c) Przetwory mleczne i zbożowe (jogurt naturalny/smakowy min. 150g na osobę oraz serek wiejski/twarożek min. 100g na osobę lub płatki śniadaniowe/musli co najmniej 100g na osobę – w przypadku płatków śniadaniowych lub musli dodatkowo mleko 1,5% - 200 ml na osobę) do uzgodnienia z Zamawiającym</li> <li>d) Półmisk wędlin różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</li> <li>e) Półmisk salami różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</li> <li>f) Półmisk serów różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</li> <li>g) Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę lub sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) wybór z menu poz. 118-122 do uzgodnienia z Zamawiającym</li> <li>h) sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach</li> </ul>
Obiad w formie pakietów		
<p><i>Obiad w formie pakietów obejmować będzie dostawę zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin oraz jednorazowe sztućce (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkt</i></p>		
	155	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Dania gorące w pojemniku do wyboru jeden rodzaj : <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Filet z kurczaka w sosie pieczarkowym min. 200g/ ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g, / mix surówek min. 100g</li> <li>ii. Filet z dorsza pieczony w warzywach min. 200g / ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min, 100g/ mix surówek min. 100g</li> <li>iii. Zrazy schabowe w sosie min. 200g/ kopytka min. 100g / buraczki gotowane min. 100g</li> <li>iv. Kotlet z indyka/kurczaka min. 200g/ ryż lub ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g</li> <li>v. Sztuka mięsa z sosem min. 200g / kasza gryczana lub jęczmienna min. 100g / buraczki gotowane min. 100g</li> <li>vi. Pieczona pierś z kurczaka w sosie serowym min. 200g/ ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g</li> <li>vii. Kotlet z soczewicy min. 150g / kasza gryczana lub jęczmienna min. 100g / mix surówek min. 100g</li> </ul> </li> </ul>

		<p>viii. Kotlet schabowy min. 200 g / ziemniaki opiekane lub ziemniaki gotowane min. 100g / mix surówek min. 100g</p> <p>b) Zupa w pojemniku do wyboru jeden rodzaj :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Zupa pomidorowa z makaronem/ryżem min. 250 ml</li> <li>ii. Zupa rosół z makaronem min. 250 ml</li> <li>iii. Zupa ogórkowa min. 250 ml</li> <li>iv. Zupa grzybowa min. 250 ml</li> <li>v. Zupa jarzynowa min. 250 ml</li> <li>vi. Zupa barszcz ukraiński min. 250 ml</li> </ul> <p>c) woda – gazowana/niegazowana w butelce nie większej niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),</p> <p>d) sok 100% (co najmniej 250 ml na osobę)</p>
<b>Śniadania/Kolacje w formie gotowych pakietów</b>		
<p><i>Śniadania/Kolacje w formie pakietów obejmować będzie dostawa zapakowanych w jednorazowych pojemnikach typu dunin lub równoważnych oraz jednorazowe sztuczki (widelec, nóż, łyżka) zawierające następujące produkty:</i></p>		
	156	<p>a) Kanapki: do wyboru 2 rodzaje na osobę ( każda kanapka zapakowana osobno):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Kanapka z salami i świeżymi warzywami</li> <li>ii. Kanapka z wędliną i świeżymi warzywami</li> <li>iii. Kanapka z żółtym serem i świeżymi warzywami</li> <li>iv. Kanapka z białym serem i świeżymi warzywami</li> </ul> <p>b) Jogurt naturalny/ smakowy min. 150 g na osobę;</p> <p>c) Owoc: do wyboru 1 rodzaj (szt.) na osobę: gruszka, jabłko, brzoskwinia, nektarynka itp.</p> <p>d) woda – gazowana/niegazowana w butelce nie większej niż 500 ml (łącznie, co najmniej 500 ml na osobę),</p> <p>e) sok 100% (łącznie, co najmniej 250 ml na osobę).</p> <p>f) Sałatka minimum do wyboru 1 rodzaj minimum 300g na osobę</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>i. Mix sałat z grillowanym łososiem, oliwkami, świeżymi warzywami i vinegret</li> <li>ii. Mix sałat z grillowanymi warzywami</li> <li>iii. Mix sałat z grillowanym kurczakiem</li> <li>iv. Sałatka grecka z serem feta, grzankami pomidorem, oliwkami, cebulą, ogórkiem</li> <li>v. Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem</li> </ul>
<b>Bufet kolacyjny</b>		
	157	<p>Bufet kolacyjny zawierający :</p> <p>a) Różne rodzaje pieczywa (bułki, chleb pszenny, żytni, wieloziarnisty) co najmniej 100 g na osobę;</p> <p>b) Dodatki: masło do pieczywa min. 10g na osobę, dżem oraz miód naturalny min. 25 g na osobę;</p> <p>c) Półmisek wędlin: różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</p> <p>d) Półmisek salami :różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</p> <p>e) Półmisek serów: różne rodzaje co najmniej 70g na osobę</p>

		<p>f) Świeże warzywa (zielony ogórek, pomidor, papryka itp.) co najmniej 100 g na osobę lub sałatki – co najmniej 2 rodzaje (łącznie co najmniej 100g na osobę) wybór z menu poz. 118-122 do uzgodnienia z Zamawiającym</p> <p>g) sól, pieprz, przyprawy, ketchup w saszetkach, musztarda w saszetkach</p>
<b>Spotkanie wigilijne</b>		
<i>Zamawiający w menu posiłku wskaże pozycje obowiązkowe oraz dokona wyboru z pozycji dodatkowych</i>		
158	<p><b>Pozycję obowiązkowe do spotkania wigilijnego:</b></p> <p>a) barszcz czerwony czysty min. 300 ml na osobę,</p> <p>b) uszka min. 3 sztuki na osobę,</p> <p>c) bigos wigilijny (kapusta z grzybami suszonymi ) min. 100g na osobę,</p> <p>d) sałatka jarzynowa wigilijna (tradycyjna) min. 100g na osobę,</p> <p>e) ryba po grecku min. 120g na osobę (70% dorsz, 30% sałatka),</p> <p>f) pierogi (do wyboru: ruskie, z kapusta i grzybami) 4 sztuk na osobę,</p> <p>g) ryby smażone w proporcji (50%/ 50 %, co oznacza, że np. w przypadku spotkania na 100 osób 50 porcji to będzie karp smażony , a 50porcji dorsz smażony)</p> <p style="padding-left: 20px;">i. karp smażony (dzwonki filetowe) min. 100g porcja</p> <p style="padding-left: 20px;">ii. dorsz smażony min. 100 g porcja</p> <p>h) pieczywo ciemne i jasne min. 50g na osobę,</p> <p>i) 3 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę)</p> <p><b>Pozycję dodatkowe do zamówienia</b></p> <p>a) paszteciki z kapustą i grzybami 2 sztuki na osobę,</p> <p>b) śledź z cebulką min. 100g na osobę</p> <p>c) łazanki z makiem min. 100g na osobę,</p> <p>d) krostki z kapustą i grzybami 2 szt. na osobę ( waga krostki min. 100g),</p>	
<b>Spotkanie wielkanocne</b>		
159	<p><b>Pozycję obowiązkowe do spotkania wielkanocnego:</b></p> <p>a) Do wyboru zupa w proporcji 50%/50%, co oznacza, że np. w przypadku spotkania na 100 osób 50 porcji to barszcz biały , a 50 porcji to żurek tradycyjny</p> <p style="padding-left: 20px;">i. barszcz biały z białą kiełbasą i jajkiem min. 300 ml na osobę,</p> <p style="padding-left: 20px;">ii. żurek tradycyjny min. 300ml na osobę,</p> <p>b) półmisek paszтетów min. 50g na osobę</p> <p>c) kiełbasa biała w sosie chrzanowym min. 100g na osobę,</p> <p>d) sałatka śledziowa min. 50g na osobę</p> <p>e) jajka (połówki ) faszerowane pieczarkami min. 2 połówki na osobę,</p> <p>f) jajka (połówki ) z majonezem i świeżym szczypiorkiem min. 2 połówki na osobę,</p> <p>g) półmisek pieczonych wędliny ( schab pieczony, karkówka pieczona, szynka wędzona, boczek pieczony) min. 100g na osobę łącznie</p> <p>h) sałatka jarzynowa (tradycyjna) min. 100g na osobę,</p> <p>i) pieczywo ciemne i jasne min. 50g na osobę,</p> <p>j) 2 rodzaje ciast (łącznie co najmniej 100 g na osobę),</p>	



Zamawiający dokonując opisu poszczególnych produktów przykładowo wskazał nazwę handlową (nazwę producenta, typ produktu), tym samym wskazał minimalny dopuszczalny standard jakościowy produktów. W tym zakresie Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych tj. obejmujących towary innych producentów, o innej nazwie handlowej, które posiadają nie gorsze cechy jakościowe od produktów wskazanych przez Zamawiającego.

#### **1. Szczegółowy opis sposobu realizacji przedmiotu zamówienia:**

- 1) W ramach realizacji niniejszej umowy Wykonawca zobowiązuje się do:
  - a) przygotowania posiłków oraz ich dowozu i podawania w terminach wskazanych przez Zamawiającego w miejscach, w których usługi te mają być świadczone,
  - b) świadczenia usług cateringowych wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy jakości produktów spożywczych,
  - c) przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m.in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. 2022 poz. 2132 ze zm.),
  - d) przygotowania ustawienia sali w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem realizacji zamawianych usług,
  - e) ustawienie sali powinno być dostosowane także dla osób niepełnosprawnych – każdorazowo Zamawiający będzie informował Wykonawcę o uczestnictwie osób niepełnosprawnych;
  - f) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej 30 min. przed ustalonym z Zamawiającym terminem podania posiłków, chyba że Zamawiający ustali inaczej,
  - g) świadczenia usług cateringowych na zastawie ceramicznej lub porcelanowej, z użyciem sztućców platerowanych, serwetek papierowych i materiałowych, obrusów materiałowych oraz podgrzewaczy do dań ciepłych;
  - h) estetycznego podawania posiłków,
  - i) zapewnienia stołów niezbędnych do wystawiania i wydawania potraw – do ustalenia z Zamawiającym
  - j) zapewnienia odpowiedniej ilości stołów do konsumpcji wraz z krzesłami - dotyczy konsumpcji zasiadanej – zgodnie z zamówieniem. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia stołów bankietowych/koktajlowych - w przypadku konsumpcji na stojąco.
  - k) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 60 min. po zakończeniu spotkania, chyba, że Zamawiający ustali inaczej,
  - l) usuwania i utylizacji odpadów powstałych w związku ze świadczeniem usług, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa;
  - m) zapewnienia i pokrycia kosztów transportu przedmiotu zamówienia,
  - n) zapewnienia ciągłej obsługi kelnerskiej w czasie trwania usługi cateringowej polegającej na bieżącym, w miarę zużycia uzupełnianiu produktów – kawy, herbaty, wody, ciastek, kanapek oraz sprzątnięciu w trakcie cateringu i dbanie o estetykę podawanych posiłków oraz miejsca wydawania posiłków. W przypadku konsumpcji zasiadanej do obsługi kelnerskiej należy również podanie posiłków do stołu, oraz uprzątnięcie brudnych nakryć – chyba że strony umówią się inaczej. Wykonawca zapewni obsługę kelnerską podczas trwania usługi w liczbie co najmniej:
    - i. do 25 osób – 1 osoba,
    - ii. do 50 osób – 2 osoby,

- iii. do 75 osób – 3 osoby,
  - iv. do 100 osób – 4 osoby ,
  - v. powyżej 100 osób – 5 osób
- chyba, że strony umówią się inaczej odnośnie zapewnienia obsługi kelnerskiej.
- o) zapewnienia zgodności posiłków z aktualnymi normami żywieniowymi Instytutu Żywności i Żywienia,
- 2) Wykonawca gwarantuje, że usługi cateringowe będą świadczone na najwyższym poziomie, zgodnie z postanowieniami umowy i obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa m.in. ;
    - a) produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, soki, woda, cukier, mleko itp. będą posiadały okres przydatności do spożycia nie krótszy niż 3 miesiące przed terminem podania w ramach świadczonych przez Wykonawcę usług cateringowych,
    - b) przygotowywania potraw z surowców wysokiej jakości, świeżych, naturalnych, mało przetworzonych, z ograniczoną ilością substancji konserwujących, zagęszczających, barwiących lub sztucznie aromatyzowanych;
    - c) posiłki nie mogą być wykonywane z produktów typu instant, np. zupy w proszku i sosy w posiłku oraz produktów gotowych;
    - d) ryby podawane w zestawach będą świeże i pozbawione ości - filetowane,
    - e) dania i napoje gorące powinny posiadać odpowiednią temperaturę w momencie podania, owoce powinny być czyste i dojrzałe,
    - f) potrawy gotowane winny być przyrządzone w dniu, w którym będą świadczone usługi cateringowe.
    - g) podawania ciepłych sosów do potraw w odpowiedniej temperaturze (zaleca się podawanie ich nie wcześniej niż 10-15 minut przed faktycznym rozpoczęciem cateringu aby utrzymać temperaturę)
  - 3) Wykonawca zapewni estetyczną aranżację stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.
  - 4) Wykonawca zamieści przy każdym daniu karteczki z nazwami produktów/potraw.
  - 5) Wykonawca w ramach wykonywania przedmiotu niniejszej umowy jest zobowiązany przestrzegać zasad dobrej praktyki higienicznej, zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022 r. poz. 2132 ze zm.)
  - 6) Wykonawca zobowiązany jest do stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.
  - 7) Wykonawca zapewni usługi sprzątnięcia, przez które rozumie się doprowadzenie pomieszczeń, z których Wykonawca będzie korzystał w celu realizacji usług cateringowych, do stanu pierwotnego (w szczególności: odbierze naczynia i sztućce oraz inne materiały będące własnością Wykonawcy wykorzystywane w trakcie świadczenia usługi oraz pozostałe jedzenie). Wykonawca odpowiada także za usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz bieżące sprzątnięcie podczas spotkania.
  - 8) Wymaga się, aby wszelkie czynności były wykonywane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami w tym zakresie oraz najlepszą praktyką oraz normami przyjętymi dla tego rodzaju usług, między innymi sanitarno-epidemiologicznymi, bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej, w tym zabrania się zastawiania dróg i wyjść ewakuacyjnych.

- 9) Wykonawca zapewni obsługę cateringową przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz. U. 2022 poz. 1657 ze zm.).
- 10) Osoby wykonujące obsługę cateringową (kelnerzy, obsługa) podczas realizacji usług będą posiadali jednolity, schludny i czysty ubiór.
- 11) Wykonawca zobowiązany jest w ramach realizacji usług cateringowych do dbania o czystość elementów wystawionych na stołach.
- 12) Dla uroczystości do 30 osób zamówienie należy składać do 3 dni roboczych przed dniem wykonania usługi. Dla uroczystości powyżej 30 osób – na 5 dni robocze przed dniem wykonania usługi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość w wyjątkowych sytuacjach do składania zamówień na jeden dzień roboczy.

## **2. Wytyczne w zakresie podania posiłków, nakryć i dekoracji stołów**

- 1) W przypadku podawania kawy i herbaty wymagane jest zapewnienie przez Wykonawcę zgodnie z żądaniem Zamawiającego opcjonalnie ekspresów ciśnieniowych, termosów z gotowym, gorącym naparem, termosów z gorącą wodą lub warników wraz z odpowiednim poziomem gorącej wody w ilościach odpowiednich do liczby uczestników spotkania. Wykonawca odpowiada za sprawność dostarczonych urządzeń oraz bezpieczeństwo ich użytkowania.
- 2) Zapewnienie odpowiedniej liczby obrusów, które muszą być bezwzględnie czyste, wyprasowane, nieuszkodzone .
- 3) Zapewnienie niezbędnych do organizacji posiłków naczyń i nakryć stołów, zgodnie z poniższymi wytycznymi:
  - a) do serwowania posiłków Wykonawca nie będzie używał naczyń jednorazowych;
  - b) ceramika: tylko porcelana, z wyłączeniem innych materiałów, jak kamionka, fajans, plastik; wyłącznie ecru lub biała z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, kalkomanii i dekorów;
  - c) szkło (szklanki): szkło wyłącznie przezroczyste i bezbarwne, bez kalkomanii, nadruków lub dekorów;
  - d) sztucce: platerowane,
  - e) tkaniny stołowe co do zasady w kolorze ecru lub białym, dopuszczalne proste wzory żakardowe, układane w sposób prosty, naciągi na stoły w kolorze uzgodnionym z Zamawiającym;
  - f) papier: serwetki stołowe gładkie, z wyłączeniem jakichkolwiek wzorów, wyłącznie 3- warstwowe.
  - g) estetyczne przygotowanie stołów w sposób uzgodniony z Zamawiającym najpóźniej na 30 minut przed rozpoczęciem spotkania, uwzględniając bez dodatkowych kosztów w zakresie usługi i na prośbę Zamawiającego świeże cięte kwiaty w wazonach, świece;
  - h) pojemniki jednorazowe na potrzeby zapakowania cateringu po zakończeniu spotkania.
- 4) Wykonawca gwarantuje, że zastawa stołowa będzie czysta, nieuszkodzona i wysterylizowana.
- 5) Dostarczenia wyposażenia niezbędnego do obsługi cateringowej wraz z odpowiednim zapasem (tzn. obrusów, serwetek papierowych i materiałowych, serwetników, wykałaczek, zastawy stołowej ceramicznej lub porcelanowej, sztucców ze stali nierdzewnej – odpowiednich do podawanych dań np. łyżek do zup, noży, widelców obiadowych i deserowych, serwisu do kawy i herbaty, filiżanek do kawy i herbaty, szklanek do wody/soku, szklanek long, szklanek niskich, kieliszków, kieliszków do wina/whisky, stołów cateringowych i koktajlowych, podgrzewaczy do dań ciepłych, ekspresu do kawy, podgrzewaczy i warników, dyspenserów do napojów, termosów itp.);

- 6) Wszystkie produkty niewykorzystane w ramach danego zlecenia pozostają własnością Zamawiającego. Wykonawca jest zobowiązany do zabezpieczenia opakowań jednorazowych przeznaczonych do przechowywania dań garmażeryjnych, dań ciepłych oraz zup.



**nazwa wykonawcy**

**adres**

**nr tel.**

**adres e-mail**

**REGON**

**NIP**

## FORMULARZ OFERTOWY

(wzór)

1. W postępowaniu o zawarcie umowy ramowej na **świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości (nr sprawy 23/zp/23)** prowadzonym przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości, składamy niniejszą ofertę na kwotę (cena koszyka cateringowego):  
wartość brutto ..... zł  
(słownie: .....)

zgodnie z załączonym formularzem cenowym.

**2. Termin wykonania zamówienia.**

Umowa ramowa będzie zawarta na okres 12 miesięcy lub do dnia, w którym zostanie wyczerpana kwota przeznaczona na jej sfinansowanie, w zależności które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.

3. Oświadczamy, że usługa przygotowania posiłków realizowana będzie w kuchni zlokalizowanej w :

\_\_\_\_\_

(nazwa obiektu)

\_\_\_\_\_

(adres obiektu: ulica, miejscowość, kod pocztowy)

**4. Wykonawcy wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. (dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie)**

Oświadczamy, że:

- 1) ofertę składamy wspólnie  
2) członkami konsorcjum są:

.....  
.....

- 3) pełnomocnikiem dla potrzeb niniejszego postępowania jest:

.....

**5. Informacja o rozmiarach przedsiębiorstwa prowadzonego przez wykonawcę.**

Oświadczamy, że:

- a) jesteśmy / nie jesteśmy \* mikroprzedsiębiorstwem\*\*;



- b) jesteśmy / nie jesteśmy \* małym przedsiębiorstwem \*\*;
- c) jesteśmy / nie jesteśmy \* średnim przedsiębiorstwem \*\*;
- d) prowadzę/nie prowadzę \* jednoosobową działalność gospodarczą\*\*;
- e) jestem/ nie jestem\* osobą fizyczną\*\*;
- f) żadne z powyższych\*

**6. Udział podwykonawców w wykonaniu części zamówienia.**

Oświadczamy, że:

- a) zamówienie zrealizujemy sami / z udziałem podwykonawców \*;

..... \*

..... \*

- b) w przypadku zatrudnienia podwykonawców wskazujemy części umowy ramowej, które zamierzamy powierzyć podwykonawcom \*:

..... \*

..... \*

..... \*

- c) w przypadku zatrudnienia podwykonawców odpowiadamy za czynności wykonane przez podwykonawców tak jak za swoje własne.

**7. Podmiot udostępniający zasoby.**

Oświadczamy, że w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu:

- 1) doświadczenia wykonawcy. będziemy/nie będziemy \* polegać na zdolnościach niżej wymienionych podmiotów:

..... \*

..... \*

- 2) skierowania przez wykonawcę do realizacji zamówienia osób, które umożliwiają realizację zamówienia na odpowiednim poziomie jakości będziemy/nie będziemy \* polegać na zdolnościach niżej wymienionych podmiotów:

..... \*

..... \*

**8. Informacje o tajemnicy przedsiębiorstwa zawarte w ofercie**

Niniejsza oferta jest jawna i nie zawiera informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, z wyjątkiem informacji zawartych na stronach ..... \*

**9. Oświadczamy, że:**

- a) wystawimy / nie wystawimy \* ustrukturyzowaną fakturę elektroniczną po zrealizowaniu przedmiotu zamówienia;
- b) jesteśmy związani niniejszą ofertą na zasadach określonych w dziale XVI SWZ;
- c) wyrażamy zgodę na otrzymanie należności w terminie określonym we wzorze umowy ramowej;
- d) zobowiązujemy się do podpisania umowy ramowej zgodnie ze wzorem załączonym do specyfikacji warunków zamówienia, w miejscu i terminie wskazanym przez zamawiającego.



- e) wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO4 wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.<sup>5</sup>

Na ..... kolejno ponumerowanych stronach składamy całość oferty.

.....  
[dokument należy wypełnić i opatrzyć  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

#### ZAŁĄCZNIKI DO OFERTY:

1.	formularz cenowy	str. nr
2.	oświadczenie wykonawcy o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu	str. nr
3.	oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby o braku podstaw wykluczenia oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (jeżeli dotyczy) *	str. nr
4.	zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów (jeżeli dotyczy) *	str. nr
5.	oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (jeżeli dotyczy) *	str. nr
6.	pełnomocnictwo (jeżeli dotyczy) *	str. nr

\* niepotrzebne skreślić

\*\* Zgodnie z zaleceniem Komisji z dnia 6 maja 2003 r. dotyczącym definicji mikroprzedsiębiorstw oraz małych i średnich przedsiębiorstw (Dz. Urz. UE L 124 z 20.5.2003, str. 36):

- 1) **mikroprzedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR;
- 2) **małe przedsiębiorstwo** to przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 osób i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR;
- 3) **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.

<sup>4</sup> 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).

<sup>5</sup> W przypadku, gdy wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczące lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO, wykonawca wykreśla treść oświadczenia.



### FORMULARZ CENOWY

dot. postępowania o zawarcie umowy ramowej na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości (nr sprawy 23/zp/23) prowadzonym przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości

Stawki jednostkowe brutto wskazane w formularzu cenowym dla poszczególnych rodzajów posiłków, stanowią podstawę obliczenia ceny oferty (cena koszyka cateringowego) oraz są maksymalnymi stawkami jednostkowymi jakie może zaoferować wykonawca w ramach umów wykonawczych.

I.p.	Liczba osób na spotkaniu	Do 15 osób	Od 16 do 30 osób	Od 31 do 50 osób	Powyżej od 51 do 100 osób	Powyżej 100 osób	Suma cen za poszczególne posiłki <i>(kol.3+kol.4+kol.5 +kol.6+kol.7)</i>
	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa brutto (cena za jedną osobę)					
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1.	Serwis kawowy I						
2.	Serwis kawowy II						
3.	Odprawa I						
4.	Odprawa II						
5.	Śniadanie						
6.	Obiad I						
7.	Obiad II						
8.	Obiad III						
9.	Kolacja I						
10.	Kolacja II						
11.	Śniadanie w formie pakietów						
12.	Obiad w formie pakietów						
13.	Kolacja w formie pakietów						
14.	Całodniowe wyżywienie						
15.	Spotkanie wigilijne						
16.	Spotkanie wielkanocne						
17.	<b>Cena koszyka cateringowego</b>						

.....  
[dokument należy wypełnić i opatrzyć  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]





### Oświadczenie wykonawcy

#### dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania i spełniania warunków udziału w postępowaniu

W postępowaniu o zawarcie umowy ramowej na **świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości (nr sprawy 23/zp/23)** prowadzonym przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości:

1. Oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 1, 4, 5, 7, 8 ustawy Prawo zamówień publicznych

\* (jeżeli dotyczy) oświadczam, że **zachodzą w stosunku do mnie** podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie **art. ....** ustawy Prawo zamówień publicznych (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 oraz w art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy, podjąłem następujące czynności:

..... \*

..... \*

*\* jeżeli nie dotyczy, proszę przekreślić*

2. Oświadczam, że **spełniam warunki udziału w postępowaniu** określone przez zamawiającego, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.: wykonałem, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuję, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:

1) 2 usługi z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniających warunki:

- a) wartość każdej wymienionej usługi wynosiła co najmniej 100 000,00 zł brutto,
- b) każda usługa wykonywana była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego.

2) 1 usługę z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniającą warunki:

- a) wartość wymienionej usługi wynosiła co najmniej 20 000,00 zł brutto,
- b) usługa dotyczyła realizacji usługi cateringowej w formie spotkania w czasie konferencji /szkoleń/spotkań/biznesowych dla min. 60 osób

3. Oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497.),

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

.....  
[dokument należy wypełnić i opatrzyć  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

*\* jeżeli nie dotyczy, proszę przekreślić*

**Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby**  
**dotyczące przesłanek wykluczenia z postępowania i spełniania warunków udziału w postępowaniu**

W postępowaniu o zawarcie umowy ramowej na **świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości (nr sprawy 23/zp/23)** prowadzonym przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości:

1. Oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie na podstawie art. 108 ust. 1 i art. 109 ust. 1 pkt 1, 4, 5, 7, 8 ustawy Prawo zamówień publicznych

\* (jeżeli dotyczy) oświadczam, że **zachodzą w stosunku do mnie** podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie **art. ....** ustawy Prawo zamówień publicznych (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt. 1, 2 i 5 oraz w art. 109 ust. 1 pkt 4, 5, 7, 8). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy, podjąłem następujące czynności:

..... \*

..... \*

\* jeżeli nie dotyczy, proszę przekreślić

2. Oświadczam, że **spełniam warunki udziału w postępowaniu** określone przez zamawiającego, dotyczące zdolności technicznej lub zawodowej, tj.: wykonałem, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonuję, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie:

1) 2 usługi z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniających warunki:

- a) wartość każdej wymienionej usługi wynosiła co najmniej 100 000,00 zł brutto,
- b) każda usługa wykonywana była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego.

2) 1 usługę z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniającej warunki:

- a) wartość wymienionej usługi wynosiła co najmniej 20 000,00 zł brutto,
- b) usługa dotyczyła realizacji usługi cateringowej w formie spotkania w czasie konferencji /szkoleń/spotkań/biznesowych dla min. 60 osób

3. Oświadczam, że **nie podlegam wykluczeniu z postępowania** na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z 2023 r. poz. 1497),

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

.....  
[dokument należy wypełnić i opatrzyć  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

\* jeżeli nie dotyczy, proszę przekreślić

### WYKAZ USŁUG

*dot. postępowania o zawarcie umowy ramowej na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości (nr sprawy 23/zp/23) prowadzonym przez Akademię Wymiaru Sprawiedliwości*

Przedstawiam /-my wykaz usług polegających na **wykonaniu, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywaniu, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy**, zawierający:

- 1) 2 usługi z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniających warunki:
  - a) wartość każdej wymienionej usługi wynosiła co najmniej 100 000,00 zł brutto,
  - b) każda usługa wykonywana była nieprzerwanie przez okres co najmniej 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego.
- 2) 1 usługę z zakresu świadczenia usług cateringowych łącznie spełniającą warunki:
  - a) wartość wymienionej usługi wynosiła co najmniej 20 000,00 zł brutto,
  - b) usługa dotyczyła realizacji usługi cateringowej w formie spotkania w czasie konferencji /szkoleń/spotkań/biznesowych dla min. 60 osób

oraz załączam/ -my dowody określające, czy te usługi zostały wykonane należycie.

Dowodami, o których mowa powyżej, 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.

L.p.	Nazwa usługi	Zakres usługi	Data wykonania usługi (od – do)	Wartość usługi (w złotych brutto)	Podmiot, na rzecz którego usługa była wykonana
1					



L.p.	Nazwa usługi	Zakres usługi	Data wykonania usługi (od – do)	Wartość usługi (w złotych brutto)	Podmiot, na rzecz którego usługa była wykonana
2					
3					

.....  
[dokument należy wypełnić i opatrzyć  
kwalifikowanym podpisem elektronicznym  
lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym]

### DODATKOWE ZALECENIA TECHNICZNE

1. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych (t.j. Dz.U. z 2017 r. poz. 2247).
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .xls .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf
3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów .zip lub 7Z. Zamawiający dopuszcza format kompresji danych .rar
4. Zamawiający podkreśla, że w rozporządzeniu, o którym mowa u pkt. 1, nie są ujęte formaty: .rar .gif .bmp .numbers .pages. Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone niezgodnie z wymaganiami technicznymi określonymi przez zamawiającego.
5. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi 10 MB, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi 5 MB.
6. Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu, zamawiający zaleca, w miarę możliwości, przekonwertowanie plików składających się na ofertę na format .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym PAdES.
7. Pliki w innych formatach niż .pdf zaleca się opatrzyć zewnętrznym podpisem XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
8. Zamawiający zaleca aby w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów, np. osobistym i kwalifikowanym, może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
9. Zamawiający zaleca, aby wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
10. Zamawiający wymaga, aby komunikacja z wykonawcami odbywała się tylko na platformie za pośrednictwem formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”, nie zaś za pośrednictwem adresu e-mail.
11. Ofertę należy przygotować z należytą starannością, dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert. Zamawiający zaleca złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert.
12. Podczas podpisywania plików zamawiający zaleca stosowanie algorytmu skrótu SHA2, zamiast SHA1.
13. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty, np. w plik .zip, zamawiający zaleca wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
14. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.
15. Zamawiający zaleca, aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Wprowadzanie zmian w plikach może skutkować naruszeniem integralności plików, co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.



## UMOWA RAMOWA

nr .....

(wzór)

zawarta dnia ..... r. w Warszawie, w wyniku przeprowadzonego postępowania w wyniku przeprowadzonego na podstawie art. 311 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720), zwanej dalej „Pzp.”, postępowania w celu zawarcia umowy ramowej, prowadzonego zgodnie z art. 275 pkt. 1 Pzp w trybie podstawowym, z zastosowaniem przepisów właściwych dla postępowań poniżej kwot określonych w art. 3 ustawy, w związku z udzielaniem zamówienia na usługi społeczne, o których mowa w art. 359 pkt 2 Pzp, **na świadczenie usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości** – nr sprawy 23/zp/23, zwana dalej „Umową” lub „Umową Ramową, pomiędzy:

**Akademią Wymiaru Sprawiedliwości**, ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa, NIP: 5213842228, REGON: 381510697, z adresem do korespondencji: ul. Karmelicka 9, 00-155 Warszawa reprezentowaną przez:

..... – .....,

zwaną dalej „Zamawiającym”,

a

### **/w przypadku spółek prawa handlowego/**

..... z siedzibą w ..... wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd ....., Wydział ..... Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ..... o kapitale zakładowym ..... zł, opłaconym w całości, NIP: ....., REGON: ....., reprezentowaną przez:

....., zwaną dalej „Wykonawcą”,

### **/w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą/**

....., legitymującym się dowodem osobistym seria: ... nr: ..., zamieszkałym: ....., prowadzącym/ącą działalność gospodarczą pod firmą ....., z siedzibą w ....., wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP ....., zwanym/ą dalej „Wykonawcą”,

(odpis z rejestru przedsiębiorców KRS / informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców KRS / wydruk zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej / pełnomocnictwo do zawarcia umowy stanowi załącznik nr 6 do Umowy Ramowej), zwanymi dalej łącznie „Stronami”, a każdą z osobna „Stroną”,

## § 1

### **Przedmiot Umowy Ramowej**

1. Niniejsza Umowa ma charakter umowy ramowej, w rozumieniu art. 311 i art. 314 ust. 1 pkt 2 Pzp i określa warunki udzielania i realizacji zamówień wykonawczych świadczenia usług cateringowych na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości.



2. Wykonawca zobowiązuje się do wzięcia udziału (złożenia oferty) w postępowaniach prowadzonych przez Zamawiającego zmierzających do udzielenia zamówień wykonawczych, o których mowa w ust. 1.
3. Szczegółowy zakres przedmiotu Umowy określa Opis przedmiotu zamówienia, stanowiący **załącznik nr 1** do Umowy Ramowej.
4. Zamawiający zastrzega, że realizacja przedmiotu Umowy Ramowej odbywać się będzie zgodnie z rzeczywistym zapotrzebowaniem Zamawiającego. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego ogólnej wartości przedmiotu Umowy Ramowej określonej w § 3 ust. 1 Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia z tego tytułu wobec Zamawiającego
5. Umowa Ramowa obowiązuje **przez okres 12 miesięcy od daty zawarcia Umowy** albo do wyczerpania kwoty wskazanej w § 3 ust. 1 Umowy Ramowej, w zależności, które ze zdarzeń nastąpi wcześniej.

## § 2

### Ogólne zobowiązania stron

1. Wykonawca oświadcza, że jako podmiot profesjonalnie zajmujący się świadczeniem usług będących przedmiotem Umowy Ramowej dysponuje odpowiednią wiedzą, doświadczeniem i umiejętnościami, personelem, zapleczem technicznym niezbędnym do należytego wykonania przedmiotu Umowy Ramowej oraz będzie świadczył usługi w zakresie uzgodnionym w Umowie Ramowej, zgodnie z jej postanowieniami.
2. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować wszelkie zobowiązania określone w Umowie Ramowej, z zachowaniem wynikających z niej wymogów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy Ramowej, zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, zasadami uczciwej konkurencji i poszanowaniem dobrych obyczajów oraz słusznym interesów Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się nie podejmować jakichkolwiek działań mogących naruszać interes Zamawiającego, a w szczególności nie udostępniać osobom trzecim, tak w trakcie obowiązywania Umowy Ramowej, jak również po jej rozwiązaniu, informacji o sposobie realizacji Umowy Ramowej.
5. Wykonawcy nie wolno wykorzystywać materiałów Zamawiającego bez jego wiedzy i zgody w celach niebędących przedmiotem Umowy Ramowej.
6. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechanie osób za pośrednictwem których wykonuje przedmiot Umowy Ramowej, w tym własnych pracowników oraz podwykonawców.
7. Zamawiający zobowiązuje się przekazać Wykonawcy wszelkie niezbędne wskazówki konieczne do wykonania przedmiotu Umowy Ramowej.

## § 3

### Wynagrodzenie

1. Na podstawie Umowy Ramowej Zamawiający może udzielać zamówień wykonawczych do łącznej maksymalnej kwoty: **615 000,00 zł brutto** (słownie: sześćset piętnaście tysięcy złotych brutto). Kwota wskazana w zdaniu pierwszym zawiera podatek VAT.
2. Kwota wskazana w ust. 1 powyżej określa górną granicę zobowiązań, jaką Zamawiający może zaciągnąć na podstawie Umowy Ramowej łącznie względem Wykonawcy oraz względem pozostałych wykonawców, z którymi zawarł Umowę Ramową (dalej: „Pozostali wykonawcy”).



3. Wykonawcy nie przysługują żadne roszczenia wobec Zamawiającego w przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego ogólnej i łącznej wartości przedmiotu Umowy Ramowej określonej w ust. 1, w szczególności roszczenia o zapłatę wynagrodzenia za niewykonaną część Umowy Ramowej.
4. Zawarcie Umowy Ramowej nie jest równoznaczne z udzieleniem zamówienia publicznego i nie rodzi po stronie Zamawiającego obowiązku zawierania Umów Wykonawczych.
5. Umowa Ramowa nie ogranicza Zamawiającego do udzielania zamówień opisanych w **załączniku nr 1** do Umowy tylko na podstawie Umowy Ramowej, co oznacza, że Zamawiający ma możliwość udzielania takich zamówień również poza Umową Ramową.
6. Liczba poszczególnych elementów składowych zamówienia - rodzajów posiłków wskazanych w Opisie przedmiotu zamówienia, stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy Ramowej, ma charakter szacunkowy. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany liczby poszczególnych elementów składowych zamówienia w zależności od rzeczywistego zapotrzebowania, przy założeniu, że łącznie wynagrodzenie Wykonawcy nie przekroczy kwoty wskazanej w ust. 1. Zmiana taka nie wymaga aneksu do Umowy Ramowej.

#### § 4

##### Koordinatorzy Umowy Ramowej

1. Strony powołują Koordynatorów w osobach:
  - 1) po stronie Zamawiającego:  
....., tel.: ....., e-mail: .....
  - 2) po stronie Wykonawcy:  
....., tel.: ....., e-mail: .....
2. W trakcie realizacji Umowy Ramowej za skuteczne doręczenie korespondencji będzie uznawane:
  - 1) przesłanie w formie pisemnej listem poleconym na adresy wskazane w komparycji Umowy Ramowej;
  - 2) przesłanie na adresy e-mail:
    - a) po stronie Zamawiającego: sekretariat@aws.edu.pl
    - b) po stronie Wykonawcy: .....
3. Każda ze Stron zobowiązana jest potwierdzać okoliczność otrzymania korespondencji e-mailowej.
4. W sytuacji, gdy dana Strona nie dokona zmiany adresu dla doręczeń wskazanego w komparycji Umowy Ramowej, Strony uznają, że korespondencja przesłana na dotychczasowy adres dla doręczeń, w przypadku jej zwrotu będzie uważana za skutecznie doręczoną.
5. Zmiana Koordynatorów i ich danych kontaktowych nie stanowi zmiany Umowy Ramowej i wymaga jedynie pisemnego powiadomienia drugiej Strony przez przedstawicieli właściwej Strony, pod rygorem bezskuteczności.

#### § 5

##### Sposób udzielania zamówień wykonawczych

1. W okresie obowiązywania Umowy Ramowej Zamawiający może udzielać zamówień Wykonawcy, z którym zawiera Umowę Wykonawczą, zapraszając go do składania ofert w drodze odrębnych postępowań na podstawie art. 314 ust. 2 Pzp.
2. Zamawiający — zgodnie z art. 314 ust. 1 pkt 2 Pzp — będzie uprawniony w ramach udzielania zamówień wykonawczych objętych Umową Ramową do udzielania zamówień po przeprowadzeniu





postępowania o udzielenie zamówienia wykonawczego w przypadku gdy nie wszystkie warunki wykonania przedmiotu Umowy zostały określone w Umowie Ramowej.

3. Zamówienia wykonawcze będą udzielane przy zachowaniu procedur postępowania określonych w ust.2. Zakres, sposób realizacji oraz termin dostawy zamówień wykonawczych będzie ustalany każdorazowo przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia wykonawczego.
4. Zamawiający może każdorazowo skierować do Wykonawców Zaprośenie do składania ofert wykonawczych w dowolnym czasie obowiązywania Umowy Ramowej, o którym mowa w § 1 ust. 5 Umowy Ramowej.
5. W zaproszeniu określony będzie szczegółowy zakres usługi będącej przedmiotem zamówienia, termin składania ofert, termin związania ofertą, termin i miejsce wykonania zamówienia wykonawczego.
6. Termin wykonania zamówienia wykonawczego może także wykraczać poza czas obowiązywania Umowy Ramowej, o którym mowa w § 1 ust. 5. Umowy Ramowej, o ile Zamawiający zawrze Umowę Wykonawczą przed upływem tego okresu.
7. Oferta składana w wyniku zaproszenia, o którym mowa w ust. 5 nie może być mniej korzystna od oferty złożonej w postępowaniu prowadzonym w celu zawarcia Umowy Ramowej.
8. Każdy z Wykonawców zobowiązany będzie złożyć ofertę, spełniającą wymagania zaproszenia przesłanego przez Zamawiającego wraz z zaproszeniem do złożenia oferty.

## § 6

### Zasady udzielania zamówień wykonawczych w trybie konkurencyjnym

1. Zamawiający jest uprawniony do zawierania Umów Wykonawczych w miarę zaistniałych potrzeb. Poszczególne Umowy Wykonawcze zostaną zawarte z Wykonawcą, jeżeli Zamawiający wybierze go zgodnie z Umową Ramową.
2. Postępowanie o udzielenie zamówienia wykonawczego, zwane dalej postępowaniem wykonawczym, będzie prowadzone przez Zamawiającego w formie elektronicznej na wskazanej przez niego platformie zakupowej, na której prowadzone było postępowanie o zawarcie Umowy Ramowej. W przypadku zmiany platformy Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę elektronicznie, na adres e-mail wskazany w Umowie Ramowej.
3. Zamawiający zaprosi Wykonawców z którymi zawarł Umowę Ramową, do złożenia ofert Wykonawczych na platformie zakupowej, wysyłając zaproszenie do składania ofert za pomocą platformy zakupowej. Wzór Zaprośenia do składania ofert stanowi **załącznik nr 5** do Umowy Ramowej.
4. W Zaprośeniu do składania ofert wykonawczych Zamawiający określi w szczególności:
  - 1) opis przedmiotu zamówienia wykonawczego, który w każdym przypadku będzie się mieścić w granicach wyznaczonych w Umowie Ramowej;
  - 2) termin i miejsce wykonania zamówienia wykonawczego;
  - 3) termin i sposób złożenia oferty wykonawczej;
  - 4) termin związania ofertą wykonawczą;
  - 5) kryteria oceny oferty wykonawczej;
  - 6) formularz oferty wykonawczej lub wskaże konieczność skorzystania z formularza elektronicznego oferty na platformie zakupowej;
  - 7) wzór Umowy Wykonawczej (z uwzględnieniem ewentualnych zmian dopuszczalnych Umową Ramową lub obowiązującymi przepisami, w tym Pzp);



- 8) pozostałe informacje i warunki specyfikujące udzielenie zamówienia w celu zawarcia Umowy Wykonawczej.
5. Przed upływem terminu na złożenie oferty, Wykonawca ma prawo do zwrócenia się do Zamawiającego o wyjaśnienie, zmianę lub doprecyzowanie treści Zaprośzenia. Zamawiający udzieli odpowiedzi wszystkim Wykonawcom, do których skierował Zaprośzenie, przekazując ją wraz z treścią pytania (bez ujawniania źródła), przy czym odpowiedź taka, w tym wszelkie zmiany wpływające na treść Zaprośzenia, stają się wiążące dla wszystkich Wykonawców. W uzasadnionych przypadkach, w związku z istotną zmianą treści Zaprośzenia, Zamawiający może zmienić termin na składanie ofert, o czym powiadomi wszystkich Wykonawców, do których skierowane zostało Zaprośzenie.
  6. Oferta wykonawcza pod rygorem nieważności musi zostać złożona w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, lub kwalifikowanym podpisem elektronicznym. Zamawiający może dopuścić złożenie oferty w formie elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym za pomocą poczty elektronicznej, jeżeli z zawartością oferty nie będzie można zapoznać się przed upływem terminu jej składania (oferta powinna być zaszyfrowana).
  7. W toku dokonywania oceny złożonych ofert wykonawczych Zamawiający może żądać udzielenia przez Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych przez nich ofert.
  8. Zamawiający poprawi w ofercie wykonawczej oczywiste omyłki pisarskie, oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek oraz inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty, niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona. Informacja o poprawieniu omyłek zostanie przekazana zgodnie z art. 223 Pzp.
  9. Ocena zgodności ofert wykonawczych z wymaganiami Zamawiającego przeprowadzona zostanie wyłącznie na podstawie analizy dokumentów i materiałów, jakie Wykonawca zawarł w swej ofercie. Ocenie podlegać będzie zarówno formalna, jak i merytoryczna zgodność oferty z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego w postępowaniu wykonawczym lub Umowie Ramowej. Złożenie oferty w formie innej niż wskazana w zaproszeniu spowoduje odrzucenie oferty.
  10. Ocena ofert wykonawczych nastąpi na podstawie kryterium najniższej ceny.
  11. Oferta wykonawcza będzie podlegała odrzuceniu, gdy zaistnieje podstawa do odrzucenia oferty, o której mowa w art. 226 ust. 1 Pzp. Zamawiający poinformuje wykonawców o odrzuceniu ofert wykonawczych.
  12. Po dokonaniu oceny ofert wykonawczych w postępowaniu wykonawczym, Zamawiający poinformuje Wykonawców o wyborze najkorzystniejszej oferty w formie elektronicznej - za pomocą platformy zakupowej, lub mailowo (jeżeli dopuścił taką formę w postępowaniu wykonawczym) wraz z informacją o uzyskanej punktacji na podstawie kryteriów oceny ofert wykonawczych.
  13. Umowa Wykonawcza będzie zawarta z Wykonawcą, który złoży najkorzystniejszą z ofert wykonawczych w danym postępowaniu wykonawczym. Wzór Umowy Wykonawczej stanowi **załącznik nr 4** do Umowy Ramowej.
  14. Zamawiający może unieważnić postępowanie wykonawcze zgodnie z art. 314 ust.5 Pzp. Zamawiający poinformuje wykonawców o unieważnieniu postępowania wykonawczego.
  15. Zamawiający zawrze Umowę Wykonawczą:
    - 1) w formie elektronicznej, przez opatrzenie jej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, lub



- 2) prześle pocztą kurierską lub listem poleconym ze zwrotnym potwierdzeniem odbioru, 3 egzemplarze Umowy Wykonawczej w celu jej zawarcia, lub
  - 3) wezwie za pomocą poczty elektronicznej na adres wskazany w komparycji Umowy Ramowej, Wykonawcę do stawienia się w wyznaczonym terminie, w siedzibie Zamawiającego celem zawarcia Umowy Wykonawczej. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany terminu wyznaczonego na zawarcie Umowy Wykonawczej w siedzibie Zamawiającego.
16. W przypadku zawierania umowy na odległość (o którym mowa w ust. 15 pkt 1 i 2), Wykonawca niezwłocznie, nie później niż w terminie 5 dni roboczych od odebrania Umowy Wykonawczej, doręczy Zamawiającemu podpisane przez osobę upoważnioną ze strony Wykonawcy egzemplarze Umowy Wykonawczej.
17. Jeżeli Wykonawca nie stawi się w wyznaczonym przez Zamawiającego terminie i miejscu celem zawarcia umowy lub nie dotrzyma terminu określonego w ust. 15, uznaje się, że Wykonawca odmówił zawarcia Umowy Wykonawczej.
18. W przypadku, o którym mowa w ust. 17, Zamawiający uprawniony będzie do zawarcia Umowy Wykonawczej z kolejnym Wykonawcą, który przedstawił najkorzystniejszą ofertę.

## § 7

### Zasady udzielania zamówień wykonawczych w trybie niekonkurencyjnym

1. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówienia wykonawczego w trybie niekonkurencyjnym, jeżeli zostaną spełnione następujące przesłanki:
  - 1) ze względu na wyjątkową sytuację niewynikającą z przyczyn leżących po stronie Zamawiającego, której nie mógł on przewidzieć, wymagane jest natychmiastowe wykonanie zamówienia, a nie można zachować terminów;
  - 2) w sytuacji zwłoki Wykonawcy, o której mowa w ust. 3 niniejszego paragrafu, jeżeli Zamawiający nie może odstąpić od realizacji zamówienia wykonawczego ani zmienić jego terminu.
2. Na potrzeby udzielenia zamówienia wykonawczego w trybie niekonkurencyjnym, Zamawiający zwróci się do jednego Wykonawcy o określenie ceny realizacji zamówienia w oparciu o parametry określone w zamówieniu wykonawczym, a następnie zawrze z nim Umowę Wykonawczą.
3. Jeżeli w toku wykonywania Umowy Ramowej, Wykonawca stwierdzi zaistnienie okoliczności, które dają podstawę do oceny, że przedmiot Umowy Ramowej nie zostanie wykonany w umówionym zakresie lub terminie, niezwłocznie powiadomi Zamawiającego o takim niebezpieczeństwie, wskazując jego przyczynę i prawdopodobny czas zwłoki. Nie zwalnia to jednak Wykonawcy od odpowiedzialności z tytułu zapłaty kar umownych.
4. W przypadku trybu niekonkurencyjnego, Zamawiający może prowadzić negocjacje z wybranym przez siebie Wykonawcą dot. zakresu zamówienia oraz sposobu jego realizacji.

## § 8

### Ochrona danych osobowych

1. Zgodnie z treścią 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 4.05.2016, str. 1, ze zm.), zwanego



dalej „RODO”, Zamawiający informuje, a Wykonawca przyjmuje do wiadomości i wyraża zgodę na to, że:

- 1) administratorem w rozumieniu art. 4 pkt 7 RODO danych osobowych jest Akademia Wymiaru Sprawiedliwości w Warszawie z siedzibą przy ul. Wiśniowej 50, 02-520 Warszawa, e-mail: [sekretariat@aws.edu.pl](mailto:sekretariat@aws.edu.pl);
- 2) administrator wyznaczył inspektora ochrony danych w osobie Macieja Dziewulskiego, z którym można się kontaktować w sprawach związanych z ich przetwarzaniem, w następujący sposób: elektronicznie pod adresem e-mail: [iod@aws.edu.pl](mailto:iod@aws.edu.pl) lub pisemnie na adres siedziby administratora;
- 3) wykonując niniejszą umowę Zamawiający może przetwarzać następujące kategorie danych Wykonawcy: imiona i nazwisko, nazwisko rodowe, data i miejsce urodzenia, PESEL/nr paszportu, NIP, informacja o obywatelstwie, adres zamieszkania lub wykonywania działalności gospodarczej, adres poczty elektronicznej;
- 4) dane osobowe są przetwarzane przez administratora:
  - a) w celu zawarcia i wykonania Umowy Ramowej – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność przetwarzania danych do zawarcia i wykonania Umowy Ramowej – art. 6 ust. 1 lit. b RODO,
  - b) w celu wypełnienia obowiązków prawnych ciążących na administratorze, wynikających z przepisów powszechnie obowiązujących, w tym prawa podatkowego – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze – art. 6 ust. 1 lit. c RODO,
  - c) w celu dochodzenia lub obrony przed roszczeniami związanymi z zawartą Umową Ramową – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze – art. 6 ust. 1 lit. c RODO;
- 5) dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom uprawnionym do ich otrzymania na podstawie przepisów prawa lub umowy. Odbiorcami danych osobowych będą w szczególności: właściwy polski urząd skarbowy oraz tożsamy urząd właściwy do dokonania rozliczeń podatkowych dla Wykonawcy, Zakład Ubezpieczeń Społecznych, Akademia Wymiaru Sprawiedliwości;
- 6) dane osobowe będą przechowywane przez okres trwania Umowy Ramowej, a następnie do momentu upływu okresu przedawnienia roszczeń z tytułu Umowy Ramowej lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z przepisów prawa;
- 7) w odniesieniu do danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO;
- 8) podanie danych osobowych przez Wykonawcę jest dobrowolne, ale konieczne do zawarcia i wykonywania Umowy Ramowej. Odmowa podania danych osobowych uniemożliwia zawarcie Umowy Ramowej;
- 9) wykonawcy przysługuje prawo:
  - a) dostępu do treści swoich danych osobowych, żądania ich sprostowania lub usunięcia, na zasadach określonych w art. 15-17 RODO,
  - b) ograniczenia przetwarzania danych, w przypadkach określonych w art. 18 RODO,
  - c) przenoszenia danych, na zasadach określonych w art. 20 RODO tj. do otrzymywania przez osobę, której dane dotyczą od administratora danych osobowych jej dotyczących,



- w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego,
- d) wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych (ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, Polska), w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych Wykonawcy narusza przepisy RODO;
- 10) w celu skorzystania z praw, o których mowa w pkt 9 lit. a)-c) należy skontaktować się z administratorem lub inspektorem ochrony danych, korzystając ze wskazanych wyżej danych kontaktowych.
2. Wykonawca zobowiązuje się do przestrzegania norm dotyczących przetwarzania danych osobowych wynikających z przepisów prawa powszechnie obowiązującego oraz obowiązujących u Zamawiającego procedur (w szczególności dotyczących ich zabezpieczenia przed udostępnieniem osobom nieupoważnionym, zabranieniem przez osobę nieuprawnioną, przetwarzaniem z naruszeniem prawa oraz zmianą, uszkodzeniem lub zniszczeniem). W przypadku, gdyby w związku z wykonywaniem niniejszej Umowy Ramowej doszło w jakikolwiek sposób do udostępnienia Wykonawcy tych danych, Wykonawca zobowiązany jest do ich przetwarzania wyłącznie w zakresie niezbędnym do wykonania Umowy Ramowej i nie poddawania ich dalszemu przetwarzaniu niezgodnemu z tym celem. W takim przypadku Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w poufności uzyskanych danych osobowych oraz do powstrzymania się od ich modyfikowania, powielania lub utrwalania bądź też przekazywania lub udostępniania takich danych jakimkolwiek podmiotom trzecim w zakresie niezwiązanym z realizacją Umowy Ramowej, jak również do ich niezwłocznego usunięcia po wygaśnięciu lub rozwiązaniu Umowy Ramowej.

## § 9

### Podwykonawcy

1. Wykonawca jest uprawniony do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy Ramowej i Umowy Wykonawczej podwykonawcom (dalej: „Podwykonawca”, „Podwykonawcy”), z zastrzeżeniem poniższych postanowień.
2. Wykonawca wykona Umowę Ramową przy udziale następujących Podwykonawców: <sup>6</sup>
  - 1) [wskazanie firmy, danych kontaktowych, osób reprezentujących Podwykonawcę] \_\_\_\_\_ - w zakresie \_\_\_\_\_, <sup>7</sup>
  - 2) [wskazanie firmy, danych kontaktowych, osób reprezentujących Podwykonawcę] \_\_\_\_\_ - w zakresie \_\_\_\_\_, <sup>8</sup>
3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego w formie pisemnej o każdej zmianie danych dotyczących Podwykonawców, jak również o ewentualnych nowych Podwykonawcach, którym zamierza powierzyć prace w ramach realizacji Umowy Ramowej i Umowy Wykonawczej.
4. Informacja o zmianie danych dotyczących Podwykonawców powinna zostać przekazana Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od zmiany danych.
5. Informacja o zamiarze powierzenia prac nowemu Podwykonawcy powinna zostać przekazana Zamawiającemu nie później niż na 5 dni przed planowanym powierzeniem mu realizacji prac.

<sup>6</sup> Dotyczy sytuacji, gdy w wykonaniu Umowy Ramowej Wykonawca korzysta z podwykonawcy/ów

<sup>7</sup> J.w.

<sup>8</sup> J.w.



6. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Podwykonawcą, o udziale którego nie uzyskał informacji, do czasu przekazania przez Wykonawcę niezbędnych danych.
7. Jeżeli Wykonawca dokonuje zmiany Podwykonawcy, na zasoby którego powoływał się w toku postępowania poprzedzającego zawarcie Umowy Ramowej, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, że nowy Podwykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym, niż Podwykonawca dotychczasowy. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Podwykonawcą, co do którego Wykonawca nie wykazał spełnienia warunków, do czasu wykazania przez Wykonawcę ich spełnienia.
8. Jeżeli Wykonawca zrezygnuje z korzystania z Podwykonawcy, na zasoby którego powoływał się w toku postępowania poprzedzającego zawarcie Umowy Ramowej, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, że Wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż Podwykonawca, z którego Wykonawca rezygnuje. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Wykonawcą, który nie wykazał samodzielnego spełnienia warunków, do czasu wykazania przez Wykonawcę ich spełnienia lub wskazania innego Podwykonawcy i wykazania spełnienia przez niego tych warunków.
9. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechania Podwykonawcy, jak za własne działania.
10. Wykonawca ponosi pełną i wyłączną odpowiedzialność za zapłatę wynagrodzenia należnego Podwykonawcy.

## § 10

### Kary umowne

1. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone Zamawiającemu przy wykonywaniu lub w związku z wykonywaniem postanowień Umowy Ramowej. Naprawienie szkody obejmuje stratę rzeczywistą oraz utracone korzyści.
2. W przypadku odstąpienia od Umowy Ramowej przez Wykonawcę z przyczyn nieleżących po stronie Zamawiającego lub przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, albo wypowiedzenia Umowy Ramowej przez Zamawiającego bez zachowania okresu wypowiedzenia z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3 % łącznego wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 Umowy Ramowej.
3. W przypadku odmowy zawarcia Umowy Wykonawczej po wyborze przez Zamawiającego oferty Wykonawcy jako najkorzystniejszej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 3.000,00 zł za każdy przypadek odmowy zawarcia Umowy Wykonawczej.
4. Kara umowna może zostać potrącona przez Zamawiającego z wynagrodzenia Wykonawcy.
5. Łączna kwota kar umownych, jakich Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy, nie może przekroczyć 30% wynagrodzenia brutto określonego w § 3 ust. 1 Umowy Ramowej.
6. Kara umowna będzie płatna przez Wykonawcę na podstawie noty obciążeniowej Zamawiającego, w terminie 7 dni od dnia otrzymania tej noty przez Wykonawcę.
7. W przypadku, gdy zastrzeżone kary umowne nie pokryją faktycznie poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, określonych w ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2023 r. poz. 1610 z późn. zm.).





## § 11

### Zmiany umowy

1. Zmiana Umowy Ramowej dopuszczalna jest w zakresie i na zasadach określonych w Pzp., w szczególności w przypadku zmian powszechnie obowiązujących przepisów prawa, których wejście w życie lub zmiana nastąpiły po wszczęciu postępowania w celu zawarcia Umowy Ramowej, a które mają wpływ na realizację Umowy Ramowej i z których treści wynika konieczność lub zasadność wprowadzenia zmian postanowień Umowy Ramowej. Zmiany Umowy Ramowej wymagają każdorazowo sporządzenia aneksu w formie pisemnego aneksu.
2. Jeżeli w trakcie realizacji Umowy Ramowej nastąpi zmiana:
  - 1) stawki podatku od towarów i usług (VAT);
  - 2) wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie przepisów ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę (Dz.U. z 2020 r. poz. 2207 z późn. zm.);
  - 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne;
  - 4) zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz.U. z 2023 r. poz. 46 z późn. zm.)

- zmianie mogą podlegać ceny jednostkowe, wskazane w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania Umowy Wykonawczej przez Wykonawcę.
3. Zmiana wysokości cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 2 pkt 1, będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu Umowy Ramowej zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi Umową, po dniu wejścia w życie przepisów zmieniających stawkę podatku od towarów i usług oraz wyłącznie do części przedmiotu Umowy Ramowej, do której zastosowanie znajdzie zmiana stawki podatku od towarów i usług.

W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 1, wartość cen jednostkowych netto nie zmieni się, a wartość cen jednostkowych brutto zostanie wyliczona na podstawie nowych przepisów.
4. Zmiana wysokości cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, w przypadku zaistnienia przesłanki, o której mowa w ust. 2 pkt 2 – 4, będzie odnosić się wyłącznie do części przedmiotu Umowy Ramowej zrealizowanej, zgodnie z terminami ustalonymi Umową, po dniu wejścia w j, w życie przepisów odpowiednio zmieniających wysokość minimalnego wynagrodzenia za pracę lub dokonujących zmian w zakresie zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub w zakresie wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne lub zmiany zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych.
5. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 2, ceny jednostkowe, wskazane w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, ulegną zmianie o kwotę odpowiadającą wzrostowi kosztu Wykonawcy w związku ze zwiększeniem wysokości wynagrodzeń osób realizujących przedmiot Umowy Ramowej, do wysokości aktualnie obowiązującego minimalnego wynagrodzenia za pracę z uwzględnieniem wszystkich obciążeń publicznoprawnych od kwoty wzrostu minimalnego wynagrodzenia. Kwota odpowiadająca wzrostowi kosztu będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia osób świadczących usługi związane z realizacją przedmiotu Umowy Ramowej.



6. W przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 3-4, ceny jednostkowe, wskazane w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, ulegną zmianie o kwotę odpowiadającą zmianie kosztu ponoszonego w związku z wypłatą wynagrodzenia osobom realizującym przedmiot Umowy Ramowej. Kwota odpowiadająca wzrostowi kosztu będzie odnosić się wyłącznie do części wynagrodzenia osób świadczących usługi związane z realizacją przedmiotu Umowy Ramowej.
7. W celu zawarcia aneksu, o którym mowa w ust. 2, Strony mogą wystąpić z wnioskiem o dokonanie zmiany wysokości cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, wraz z uzasadnieniem zawierającym w szczególności szczegółowe wyliczenie całkowitej kwoty, o jaką wysokość cen jednostkowych powinna ulec zmianie, oraz wskazaniem daty, od której nastąpiła bądź nastąpi zmiana wysokości kosztów wykonania Umowy Ramowej uzasadniająca zmianę wysokości cen jednostkowych.
8. W przypadku zmian, o których mowa w ust. 2 pkt 2 – 4, Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do wniosku dokumenty, z których będzie wynikać, w jakim zakresie zmiany te mają wpływ na koszty wykonania Umowy Ramowej, w szczególności:
  - 1) pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) osób realizujących przedmiot Umowy Ramowej, wraz z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu Umowy Ramowej oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi – w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 2, lub
  - 2) pisemne zestawienie wynagrodzeń (zarówno przed jak i po zmianie) osób realizujących przedmiot Umowy Ramowej, wraz z kwotami składek uiszczanych do Zakładu Ubezpieczeń Społecznych/Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego w części finansowanej przez Wykonawcę, z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu Umowy Ramowej oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi - w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 3;
  - 3) pisemne zestawienie wpłat do PPK w części finansowanej przez Wykonawcę (zarówno przed jak i po zmianie) osób realizujących przedmiot Umowy Ramowej, wraz z określeniem zakresu (części etatu), w jakim wykonują oni prace bezpośrednio związane z realizacją przedmiotu Umowy Ramowej oraz części wynagrodzenia odpowiadającej temu zakresowi – w przypadku zmiany, o której mowa w ust. 2 pkt 4;
  - 4) dokumenty potwierdzające wzrost kosztów związanych z realizacją Umowy Ramowej.
9. Zmiana wysokości cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, może dotyczyć wyłącznie usług pozostałych do wykonania na dzień dokonania zawiadomienia o zmianie.
10. Zmiana cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, na skutek waloryzacji wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności.
11. W terminie 14 dni roboczych od dnia otrzymania wniosku, o którym mowa w ust. 7. Zamawiający, przekaże Wykonawcy informację o zakresie, w jakim zatwierdza wniosek oraz wskaże kwotę, o którą wynagrodzenie należne Wykonawcy powinno ulec zmianie, albo informację o niezatwierdzeniu wniosku wraz z uzasadnieniem.
12. W przypadku otrzymania przez Wykonawcę informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku, Wykonawca może ponownie wystąpić z wnioskiem, o którym mowa w ust. 7 po upływie miesiąca od dnia otrzymania informacji o niezatwierdzeniu wniosku lub częściowym zatwierdzeniu wniosku.





13. Zawarcie aneksu nastąpi nie później niż w terminie 10 dni roboczych od dnia zatwierdzenia przez Zamawiającego wniosku o dokonanie zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy.
14. Przed podjęciem decyzji o zwiększeniu wynagrodzenia, Zamawiający dokona weryfikacji zasadności oraz poprawności obliczeń dokonanych przez Wykonawcę w zakresie żądanej zmiany wynagrodzenia, a także oceni możliwości sfinansowania wyższego wynagrodzenia w ramach środków posiadanych w planie finansowym Zamawiającego, zatwierdzonym na dany rok.
15. Zamawiający uprawniony jest do żądania od Wykonawcy wyjaśnień i dowodów na okoliczności zawarte przez niego we wniosku o zmianę wynagrodzenia w celu jednoznacznego rozstrzygnięcia, czy zmiana wynagrodzenia jest zasadna.

## **§ 12**

### **Wypowiedzenie i odstąpienie od umowy**

1. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy Ramowej nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy Ramowej, lub dalsze wykonywanie Umowy Ramowej może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od Umowy Ramowej w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
2. Zamawiający będzie uprawniony do wypowiedzenia Umowy Ramowej ze skutkiem natychmiastowym w przypadku choćby jednokrotnego odstąpienia lub wypowiedzenia Umowy Wykonawczej z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy. Umowy Wykonawcze zawarte z Wykonawcą przed dniem wypowiedzenia Umowy Ramowej, o którym mowa w zdaniu pierwszym, pozostają w mocy. Jeżeli w dacie wypowiedzenia Umowy Ramowej Wykonawca realizuje zamówienie wykonawcze na podstawie Umowy Wykonawczej, Umowa Ramowa wygasa z chwilą wygaśnięcia realizowanej Umowy Wykonawczej.
3. Zamawiający przewiduje możliwość rozwiązania z Wykonawcą Umowy Ramowej ze skutkiem natychmiastowym, w przypadku, gdy:
  - 1) nie złoży oferty w trzech kolejnych postępowaniach o udzielenie zamówień wykonawczych prowadzonych w trybie opisanym w § 6 Umowy Ramowej;
  - 2) nienależycie wykona co najmniej dwie Umowy Wykonawcze, których przedmiot objęty jest niniejszą Umową Ramową (w przypadku stwierdzenia m.in. nienależytej lub niezgodnej z Umową Ramową realizacji przedmiotu Umowy Ramowej, opóźnienia w realizacji, niewykonywania Umowy Ramowej);
  - 3) Wykonawca, bez uzasadnionych przyczyn, nie wykonał przedmiotu Umowy Wykonawczej w wyznaczonym terminie;
  - 4) Wykonawca zostanie trzykrotnie obciążony karą umowną z tytułu nienależytej realizacji Umowy Wykonawczej.

## **§ 13**

### **Waloryzacja wynagrodzenia**

1. Waloryzacji zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu mogą podlegać ceny jednostkowe, wskazane w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej.



2. W przypadku wystąpienia konieczności wprowadzenia zmian w zakresie wysokości cen jednostkowych, wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej, w wyniku zmian kosztów związanych z realizacją Umowy Ramowej, Strona ma prawo do wystąpienia o waloryzację cen jednostkowych wskazanych w ww. załączniku do Umowy Ramowej. Przez zmianę kosztów rozumie się wzrost kosztów, jak i ich obniżenie, względem kosztów przyjętych w celu ustalenia wysokości cen jednostkowych zawartych w Umowie Ramowej. Ceny jednostkowe wskazane w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej będą waloryzowane o wskaźnik inflacji (dalej „Wskaźnik waloryzacji”) - procentowy wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych ustalany w Okresie Ustalania Waloryzacji na podstawie komunikatów Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego w sprawie średniorocznego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem za poprzedni rok w stosunku do roku, w którym upłynął kolejny okres 12 miesięcy obowiązywania Umowy Ramowej.
  3. Strona ma prawo do wystąpienia o waloryzację cen jednostkowych, o których mowa powyżej, przy łącznym spełnieniu następujących postanowień:
    - 1) waloryzacja nastąpi na wniosek Strony złożony po upływie okresu 6 miesięcy liczonych odpowiednio od:
      - a) dnia zawarcia Umowy Ramowej – przy czym początkowym terminem ustalania zmiany cen jednostkowych jest pierwszy dzień pierwszego pełnego miesiąca kalendarzowego obowiązywania Umowy Ramowej, lub
      - b) jeżeli Umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, w wyniku którego zawarto niniejszą Umowę Ramową, to początkowym terminem ustalania zmiany cen jednostkowych jest pierwszy dzień miesiąca kalendarzowego w którym przypadał termin składania ofert
- ww. 6-miesięczny okres zwany jest dalej „Okresem Ustalania Waloryzacji”;
- 2) przy spadku Wskaźnika waloryzacji, o co najmniej 10 % za ostatni rok poprzedzający złożenie wniosku o waloryzację (przy czym wskaźnik waloryzacji na poziomie równym -10% zwany jest dalej „Progiem Spadku”), przy czym Waloryzacja będzie obliczana na podstawie średniej wskaźnika określonego według Wskaźnika waloryzacji określonego powyżej, za ostatni rok poprzedzający złożenie wniosku o waloryzację;
  - 3) przy wzroście Wskaźnika waloryzacji, o co najmniej 10 % za ostatni rok poprzedzający złożenie wniosku o waloryzację (przy czym wskaźnik waloryzacji na poziomie równym 10 % zwany jest dalej „Progiem Wzrostu”), przy czym Waloryzacja będzie obliczana na podstawie średniej wskaźnika określonego według Wskaźnika waloryzacji określonego powyżej, za ostatni rok poprzedzający złożenie wniosku o waloryzację;
  - 4) Wartość waloryzacji cen jednostkowych Wykonawcy będzie równa różnicy:
    - a) pomiędzy Wskaźnikiem waloryzacji ustalonym dla Okresu Ustalania Waloryzacji, a Progiem Wzrostu - dla wzrostu Wskaźnika waloryzacji;
    - b) pomiędzy Wskaźnikiem waloryzacji ustalonym dla Okresu Ustalania Waloryzacji, a Progiem Spadku - dla spadku Wskaźnika waloryzacji.
4. W przypadku likwidacji Wskaźnika, o którym mowa powyżej lub zmiany podmiotu, który urzędowo go ustala, mechanizm, o którym mowa powyżej, stosuje się odpowiednio do wskaźnika i podmiotu, który zgodnie z odpowiednimi przepisami prawa zastąpi dotychczasowy Wskaźnik lub podmiot.
5. Łączna maksymalna wartość zmiany cen jednostkowych, jaką dopuszcza Zamawiający w efekcie zastosowania postanowień dotyczących waloryzacji wynagrodzenia nie może przekroczyć 15 % danej ceny jednostkowej, wskazanej w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej.



6. Waloryzacja cen jednostkowych dokonana na podstawie powyższych ustępów stanowi zmianę Umowy Ramowej i wymaga sporządzenia aneksu do Umowy Ramowej pomiędzy Zamawiającym, a danym Wykonawcą zawartego w formie pisemnej lub w formie elektronicznej pod rygorem nieważności, w którym Strony określą co najmniej:
  - 1) okres, za który dokonują waloryzacji;
  - 2) wartość wskaźnika waloryzacji;
  - 3) wartość cen jednostkowych podlegających waloryzacji;
  - 4) wysokość cen jednostkowych przed i po waloryzacji;
  - 5) łączną wartość zmiany cen jednostkowych wskazanych w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej w wyniku waloryzacji.
7. Każdorazowo dokonując waloryzacji cen jednostkowych zgodnie z Umową Ramową, Wykonawca zobowiązany jest do zmiany cen jednostkowych przysługujących Podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie odpowiadającym dokonany zmianom, o których mowa powyżej. Postanowienia art. 439 ust. 5 ustawy Pzp stosuje się odpowiednio.
8. Zamawiający, po dokonaniu zmiany cen jednostkowych zgodnie z Umową Ramową, może żądać na każdym etapie, przedstawienia przez Wykonawcę, dowodów, w szczególności dokumentów (m.in. aneksu do umowy z Podwykonawcą) i oświadczeń (m.in. Podwykonawców), potwierdzających, że Wykonawca dokonał terminowej zapłaty wynagrodzenia należnego Podwykonawcom z tytułu zmiany wysokości cen jednostkowych, o której mowa w art. 439 ust. 5 ww. ustawy Pzp.
9. W zakresie, w jakim zmiana wysokości cen jednostkowych wynikająca ze zmiany kosztów związanych z realizacją Umowy Ramowej nie jest objęta postanowieniami niniejszego lub innych paragrafów Umowy Ramowej, Strony przyjmują, że ceny jednostkowe, określone w **załączniku nr 3** do Umowy Ramowej uwzględniają wszelkie wzrosty i spadki cen kosztów związanych z realizacją Umowy Ramowej przez Wykonawcę

## § 14

### Postanowienia końcowe

1. Wszelkie spory mogące wyniknąć z tytułu zawarcia i wykonania Umowy Ramowej i Umowy Wykonawczej, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
2. Zmiany treści lub uzupełnienie Umowy Ramowej, jej rozwiązanie lub odstąpienie od niej, dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego oraz informacji związanych z przedmiotem Umowy Ramowej, do których Wykonawca uzyskał dostęp w wyniku współpracy przy realizacji Umowy Ramowej.
4. W sprawach nieuregulowanych w Umowie zastosowanie znajdują przepisy prawa powszechnie obowiązującego, w szczególności przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny oraz ustawy z dnia 11 września 2019 r. Pzp.
5. Jeżeli którekolwiek z postanowień Umowy Ramowej lub Umów Wykonawczych okażą się bezskuteczne lub nieważne, Strony zobowiązują się re negocjować Umowę zawierającą te postanowienia i w miejsce postanowień bezskutecznych lub nieważnych, wprowadzić nowe postanowienia, które w pełni realizowałyby cel danej mowy. Bezskuteczność lub nieważność części



postanowień danej umowy pozostaje bez wpływu na jej ważność i skuteczność w pozostałym zakresie.

6. Wykonawca zobowiązuje się do niepodejmowania działań sprzecznych z interesem Zamawiającego.
7. Umowa Ramowa wchodzi w życie z dniem zawarcia, przy czym za dzień zawarcia Umowy Ramowej uznawany jest dzień wpływu na adres e-mail Zamawiającego podpisanej Umowy Ramowej przez Wykonawcę elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w przypadku przesyłania podpisanej umowy korespondencyjnie przez Strony – dzień wpływu podpisanej Umowy Ramowej przez Wykonawcę na adres korespondencyjny Zamawiającego wskazany w Umowie Ramowej.
8. Umowę Ramową sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa egzemplarze dla Zamawiającego i jeden egzemplarz dla Wykonawcy.
9. Załączniki stanowią integralną część Umowy Ramowej i obejmują:
  - 1) **Załącznik nr 1** – Opis przedmiotu zamówienia;
  - 2) **Załącznik nr 2** – Oferta Wykonawcy;
  - 3) **Załącznik nr 3** – Formularz cenowy;
  - 4) **Załącznik nr 4** – Wzór umowy wykonawczej;
  - 5) **Załącznik nr 5** – Wzór zaproszenia do składania ofert;
  - 6) **Załącznik nr 6** – Odpis z rejestru przedsiębiorców KRS / informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców KRS / wydruk zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej / pełnomocnictwo do zawarcia umowy<sup>9</sup>.

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**

---

<sup>9</sup> Niepotrzebne skreślić



**Formularz cenowy**

I.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku Vat	Wartość podatku Vat	Cena jednostkowa brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.
<b>I.</b>	<b>Serwis kawowy I</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>II.</b>	<b>Serwis kawowy II</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>III.</b>	<b>Odprawa I</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>IV.</b>	<b>Odprawa II</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>V.</b>	<b>Śniadanie</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>VI.</b>	<b>Obiad I</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				



I.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku Vat	Wartość podatku Vat	Cena jednostkowa brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.
5.	Powyżej 100 osób				
<b>VII.</b>	<b>Obiad II</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>VIII.</b>	<b>Obiad III</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>IX.</b>	<b>Kolacja I</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>X.</b>	<b>Kolacja II</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XI.</b>	<b>Śniadanie w formie pakietów</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XII.</b>	<b>Obiad w formie pakietów</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XIII.</b>	<b>Kolacja w formie pakietów</b>				
1.	Do 15 osób				



I.p.	Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa netto	Stawka podatku Vat	Wartość podatku Vat	Cena jednostkowa brutto
1.	2.	3.	4.	5.	6.
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XIV.</b>	<b>Całodniowe wyżywienie</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XV.</b>	<b>Spotkanie wigilijne</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				
<b>XVI.</b>	<b>Spotkanie wielkanocne</b>				
1.	Do 15 osób				
2.	Od 16 do 30 osób				
3.	Od 31 do 50 osób				
4.	Od 51 do 100 osób				
5.	Powyżej 100 osób				

Zamawiający:

Wykonawca:



**Umowa wykonawcza nr ...  
do umowy ramowej nr ...  
(wzór)**

zawarta dnia ..... r. w ....., pomiędzy:

**Akademią Wymiaru Sprawiedliwości**, ul. Wiśniowa 50, 02-520 Warszawa, NIP: 5213842228, REGON: 381510697, z adresem do korespondencji: ul. Karmelicka 9, 00-155 Warszawa reprezentowaną przez:

..... – .....,

zwaną dalej „**Zamawiającym**”,

....., zwaną dalej: „**Zamawiającym**”

a

**/w przypadku spółek prawa handlowego/**

..... z siedzibą w ..... wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd ....., Wydział ..... Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem ..... o kapitale zakładowym ..... zł, opłaconym w całości, NIP: ....., REGON: ....., reprezentowaną przez:

....., zwaną dalej „**Wykonawcą**”,

**/w przypadku osób fizycznych prowadzących działalność gospodarczą/**

....., legitymującym się dowodem osobistym seria: ... nr: ..., zamieszkałym: ....., prowadzącym/ącą działalność gospodarczą pod firmą ....., z siedzibą w ....., wpisaną/ym do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, NIP .....<sup>10</sup>, zwanym/ą dalej „**Wykonawcą**”,

(odpis z rejestru przedsiębiorców KRS / informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców KRS / wydruk zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej / pełnomocnictwo do zawarcia umowy stanowi **załącznik nr 4** do Umowy)<sup>11</sup>, zwanymi dalej łącznie „**Stronami**”, a każdą z osobna „**Stroną**”,

w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia wykonawczego na zasadach określonych w Umowie Ramowej nr ....., prowadzonego w celu zawarcia umowy wykonawczej na świadczenie usług cateringowych, zwanej dalej „Umową”, lub „Umową Wykonawczą” o następującej treści:

**§ 1**

**PRZEDMIOT UMOWY**

Wykonawca zobowiązuje się do świadczenia usług cateringowych w zakresie określonym w Zaproszeniu do składania ofert, zwanym dalej „Zaproszeniem” oraz w ofercie Wykonawcy, zwanej dalej „Ofertą”. Zaprośzenie oraz Oferta stanowią odpowiednio **załączniki nr 1 i nr 2** do Umowy Wykonawczej.

---

<sup>10, 5</sup> niepotrzebne skreślić





## § 2

### TERMIN REALIZACJI UMOWY

Wykonawca zobowiązuje się wykonać przedmiot Umowy Wykonawczej w terminie .....  
zgodnie ze złożoną Ofertą.

## § 3

### PRZEDSTAWICIELE STRON

1. Strony zobowiązują się do współdziałania w celu prawidłowej realizacji Umowy Wykonawczej.
2. Do kontaktów w sprawach wykonania Umowy Wykonawczej wyznacza się:
  - 1) po stronie Zamawiającego: ....., tel.: .....,  
e-mail: .....
  - 2) po stronie Wykonawcy: ....., tel.: .....,  
e-mail: .....
3. W trakcie realizacji Umowy Wykonawczej za skuteczne doręczenie korespondencji będzie uznawane:
  - 1) przesłanie w formie pisemnej listem poleconym na adresy:
    - a) po stronie Zamawiającego: .....
    - b) po stronie Wykonawcy: .....
  - 2) przesłanie na adresy e-mail:
    - a) po stronie Zamawiającego: sekretariat@aws.edu.pl
    - b) po stronie Wykonawcy: .....
4. Każda ze Stron zobowiązana jest potwierdzać okoliczność otrzymania korespondencji e-mailowej.
5. Strony mają prawo do wyznaczenia dodatkowych osób do bieżących kontaktów, co nie będzie stanowiło zmiany Umowy Wykonawczej. Powiadomienie w tym przedmiocie powinno zostać wysłane w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej, na adresy osób wskazanych w ust. 2.
6. W sytuacji, gdy dana Strona nie dokona zmiany adresu dla doręczeń wskazanego w komparcji Umowy Wykonawczej, Strony uznają, że korespondencja przesłana na dotychczasowy adres dla doręczeń, w przypadku jej zwrotu będzie uważana za skutecznie doręczoną.

## § 4

### OGÓLNE ZOBOWIĄZANIA STRON

1. Wykonawca oświadcza, że jako podmiot profesjonalnie zajmujący się świadczeniem usług będących przedmiotem Umowy Wykonawczej dysponuje odpowiednią wiedzą, doświadczeniem i personelem niezbędnym do należytego wykonania przedmiotu Umowy Wykonawczej oraz będzie świadczył usługi w zakresie uzgodnionym w Umowie Wykonawczej, zgodnie z jej postanowieniami.
2. Wykonawca zobowiązuje się zrealizować wszelkie zobowiązania określone w Umowie Wykonawczej, z zachowaniem wynikających z niej wymogów.
3. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji przedmiotu Umowy Wykonawczej, zgodnie z przepisami prawa powszechnie obowiązującego, zasadami uczciwej konkurencji i poszanowaniem dobrych obyczajów oraz słusznym interesów Zamawiającego.
4. Wykonawca zobowiązuje się nie podejmować jakichkolwiek działań mogących naruszać interes Zamawiającego, a w szczególności nie udostępniać osobom trzecim, tak w trakcie obowiązywania



Umowy Wykonawczej, jak również po jej rozwiązaniu, informacji o sposobie realizacji Umowy Wykonawczej.

5. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za działania i zaniechanie personelu, osób oraz podwykonawców, którym powierzył wykonanie Umowy Wykonawczej w swoim imieniu.
6. Zamawiający zobowiązuje się przekazać Wykonawcy wszelkie niezbędne wskazówki konieczne do wykonania przedmiotu Umowy Wykonawczej.

## § 5

### WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZATRUDNIENIA OSÓB

1. Zamawiający wymaga zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę lub podwykonawcę osób wykonujących w trakcie realizacji Umowy Wykonawczej czynności związane z:
  - 1) przygotowaniem posiłków;
  - 2) wydawaniem posiłków;
  - 3) dowozem cateringu.
2. Zamawiający będzie uprawniony do przeprowadzania kontroli w miejscu wykonywania Umowy Wykonawczej.
3. W celu udokumentowania zatrudnienia osób wykonujących czynności wymienione w ust. 1 na podstawie umowy o pracę, Zamawiający może żądać przedłożenia przez Wykonawcę lub podwykonawcę w szczególności:
  - 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,
4. Oświadczenie oraz inne dokumenty, o których mowa w ust. 3, powinny zawierać: imiona i nazwiska osób wykonujących czynności określone w ust. 1, datę zawarcia umowy o pracę, rodzaj umowy o pracę, wymiar etatu oraz zakres obowiązków pracownika.
5. W sytuacji, gdy Zamawiający poweźmie wątpliwość co do sposobu zatrudnienia osób wykonujących czynności określone w ust. 1, może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

## § 6

### PODWYKONAWCY

1. Wykonawca jest uprawniony do powierzenia wykonania części przedmiotu Umowy Wykonawczej podwykonawcom (dalej: „Podwykonawca”, „Podwykonawcy”), z zastrzeżeniem poniższych postanowień.
2. Wykonawca wykona Umowę Wykonawczą przy udziale następujących Podwykonawców:<sup>12</sup>
  - 1) [wskazanie firmy, danych kontaktowych, osób reprezentujących Podwykonawcę]  
\_\_\_\_\_ - w zakresie \_\_\_\_\_,
  - 2) [wskazanie firmy, danych kontaktowych, osób reprezentujących Podwykonawcę]  
\_\_\_\_\_ - w zakresie \_\_\_\_\_,

<sup>12</sup> Dotyczy sytuacji gdy wykonawca do wykonania zamówienia wskazał, że będzie korzystał z Podwykonawcy



- 3) [wskazanie firmy, danych kontaktowych, osób reprezentujących Podwykonawcę] \_\_\_\_\_ - w zakresie \_\_\_\_\_.
3. Wykonawca zobowiązany jest do poinformowania Zamawiającego w formie pisemnej o każdej zmianie danych dotyczących Podwykonawców, jak również o ewentualnych nowych Podwykonawcach, którym zamierza powierzyć prace w ramach realizacji Umowy Wykonawczej.
  4. Informacja o zmianie danych dotyczących Podwykonawców powinna zostać przekazana Zamawiającemu w terminie 3 dni roboczych od zmiany danych.
  5. Informacja o zamiarze powierzenia prac nowemu Podwykonawcy powinna zostać przekazana Zamawiającemu nie później niż na 5 dni przed planowanym powierzeniem mu realizacji prac.
  6. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Podwykonawcą, o udziale którego nie uzyskał informacji, do czasu przekazania przez Wykonawcę niezbędnych danych.
  7. Jeżeli Wykonawca dokonuje zmiany Podwykonawcy, na zasoby którego powoływał się w toku postępowania poprzedzającego zawarcie Umowy Wykonawczej, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, że nowy Podwykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria kwalifikacji w stopniu nie mniejszym, niż Podwykonawca dotychczasowy. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Podwykonawcą, co do którego Wykonawca nie wykazał spełnienia warunków lub kryteriów kwalifikacji, do czasu wykazania przez Wykonawcę ich spełnienia.
  8. Jeżeli Wykonawca rezygnuje z korzystania się Podwykonawcą, na zasoby którego powoływał się w toku postępowania poprzedzającego zawarcie Umowy Wykonawczej, zobowiązany jest do wykazania Zamawiającemu, że Wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria kwalifikacji w stopniu nie mniejszym, niż Podwykonawca, z którego Wykonawca rezygnuje. Zamawiający jest uprawniony do odmowy współdziałania z Wykonawcą, który nie wykazał samodzielnego spełnienia warunków lub kryteriów kwalifikacji, do czasu wykazania przez Wykonawcę ich spełnienia lub wskazania innego Podwykonawcy i wykazania spełnienia przez niego tych warunków lub kryteriów.

## § 7

### WYNAGRODZENIE

1. Wykonawcy z tytułu należytego wykonywania przedmiotu Umowy Wykonawczej przysługuje wynagrodzenie w łącznej wysokości ..... zł brutto (słownie: .....), w tym podatek VAT.
2. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1, ma charakter ryczałtu i obejmuje wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu wykonania przedmiotu Umowy Wykonawczej oraz wszelkie koszty związane ze świadczeniem przez Wykonawcę usługi, w tym m.in.: koszt dostawy, koszt załadunku, rozładunku, wszelkie koszty transportu, należne podatki, w tym podatek VAT, co pozbawia Wykonawcę prawa do żądania zwiększenia wynagrodzenia.
3. Wynagrodzenie będzie płatne na podstawie wystawionej przez Wykonawcę faktury VAT.
4. Podstawą do wystawienia faktury VAT będzie podpisany przez Zamawiającego protokół odbioru. Wzór protokołu odbioru stanowi załącznik nr 3 do Umowy Wykonawczej. Osobą upoważnioną do podpisania Protokołu odbioru ze strony Zamawiającego jest osoba wskazana w § 3 ust. 2 lit. a Umowy Wykonawczej lub inna osoba upoważniona przez Zamawiającego, ze strony Wykonawcy osoby wskazane w § 3 ust. 2 lit. a i b albo inne upoważnione przez Wykonawcę.



5. Płatność za realizację przedmiotu Umowy Wykonawczej zostanie dokonana w terminie do 30 dni liczonych od dnia otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury VAT, przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany na fakturze.
6. Za termin płatności przyjmuje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego należną kwotą.
7. W przypadku, gdy wskazany przez Wykonawcę rachunek bankowy, na który ma nastąpić zapłata wynagrodzenia, nie został ujawniony w wykazie podmiotów zarejestrowanych jako podatnicy VAT, niezarejestrowanych oraz wykreślonych i przywróconych do rejestru VAT, Zamawiającemu przysługuje prawo wstrzymania zapłaty wynagrodzenia do czasu uzyskania wpisu tego rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie przez Wykonawcę.
8. Okres do czasu uzyskania przez Wykonawcę wpisu rachunku bankowego do przedmiotowego wykazu lub wskazania nowego rachunku bankowego ujawnionego w w/w wykazie nie jest traktowany jako opóźnienie Zamawiającego w zapłacie należnego wynagrodzenia i w takim przypadku nie będą naliczane za ten okres odsetki należne za opóźnienie w wysokości odsetek ustawowych oraz uznaje się, że wynagrodzenie nie jest jeszcze w tym okresie należne Wykonawcy.
9. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu na adres 00-155 Warszawa, ul. Karmelicka 9, prawidłowo wystawioną fakturę w formie pisemnej. Prawidłowo wystawiona faktura w opisie powinna wskazywać Przedmiot Umowy Wykonawczej oraz numer Umowy Wykonawczej, na podstawie której jest wystawiona. Przesłanie faktury przez Wykonawcę w innej formie niż pisemna nie będzie rodziko po stronie Zamawiającego obowiązku zapłaty.
10. W przypadku opóźnienia w zapłacie należności w stosunku do terminu określonego w ust. 5, Wykonawcy przysługują odsetki ustawowe za opóźnienie.
11. Wykonawca nie może dokonać cesji wierzytelności z tytułu należnego mu wynagrodzenia na rzecz osoby trzeciej bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego.

## § 8

### BEZPIECZEŃSTWO INFORMACJI

1. Wykonawca zobowiązuje się do zachowania w tajemnicy wszelkich informacji dotyczących Zamawiającego, do których Wykonawca uzyskał dostęp w wyniku współpracy przy realizacji niniejszej Umowy Wykonawczej. Przez „informacje poufne” rozumie się wszelkie informacje, z wyjątkiem informacji dostępnych powszechnie, uzyskane przez Wykonawcę, w związku z zawarciem lub realizacją Umowy Wykonawczej bez względu na formę ich uzyskania lub przekazania, a także treść tej Umowy Wykonawczej.
2. Odpowiedzialność Wykonawcy w zakresie dochowania tajemnicy obejmuje również działania jego pracowników, podwykonawców i innych osób współpracujących z Wykonawcą. Wykonawca zobowiązuje się także do niewykorzystywania informacji poufnych i tajemnic handlowych Zamawiającego do celów niezwiązanych z należywym wykonaniem niniejszej Umowy Wykonawczej. Zakaz ten obowiązuje Wykonawcę przez czas nieograniczony.
3. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia ochrony informacji poufnych, w szczególności ochrony tych informacji przed utratą, kradzieżą, zniszczeniem, zgubieniem lub dostępem do nich osób trzecich nieupoważnionych.
4. Wykonawca ma prawo wykorzystać informacje dotyczące Zamawiającego, o których mowa w ust. 1, uzyskane w toku wykonywania obowiązków wynikających z niniejszej Umowy Wykonawczej, jedynie



w celu jej wykonania oraz w celu realizacji tych obowiązków wynikających z przepisów prawa powszechnie obowiązującego.

5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność tak wobec osób trzecich, jak i wobec Zamawiającego, za szkody powstałe w związku z nienależytą realizacją obowiązków w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa informacji poufnych.
6. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za zachowanie w poufności informacji, o których mowa w ust. 1, przez pracowników oraz podwykonawców uczestniczących w realizacji umowy.
7. Wykonawca zobowiązany jest do ograniczenia dostępu do informacji poufnych, określonych w ust. 1, wyłącznie do tych osób, dla których dostęp do tych informacji jest niezbędny w celu prawidłowego wykonania Umowy Wykonawczej.
8. Zobowiązanie do zachowania poufności nie obowiązuje Wykonawcy w przypadku, gdy informacja poufna:
  - 1) jest lub stanie się publicznie znana bez naruszenia przez Wykonawcę zobowiązania do zachowania poufności nałożonego postanowieniami niniejszej Umowy Wykonawczej;
  - 2) zostanie przekazana Wykonawcy przez osobę trzecią bez naruszenia zobowiązania do poufności ciążącego na osobie trzeciej;
  - 3) zostanie ujawniona na żądanie właściwych organów władzy państwowej, samorządowej lub sądu, zgodnie z bezwzględnie obowiązującymi przepisami prawa – z zastrzeżeniem ust. 4;
  - 4) zostanie ujawniona za uprzednią pisemną zgodą Zamawiającego, od którego informacja pochodzi.
9. Wykonawca zobowiązuje się po zakończeniu realizacji Umowy Wykonawczej do zwrotu Zamawiającemu wszelkich udostępnionych dokumentów oraz wytworzonych przez siebie dokumentów w związku z realizacją Umowy Wykonawczej, wraz z nośnikami, na których zostały utrwalone. W przypadku utrwalenia na nośnikach należących do Wykonawcy informacji uzyskanych w związku z realizacją Umowy Wykonawczej, Wykonawca zobowiązuje się do usunięcia tych informacji, z nośników na których zostały utrwalone, w tym również do usunięcia sporządzonych kopii zapasowych oraz zniszczenia wszelkich danych, dokumentów mogących posłużyć do odtworzenia, w całości lub części, uzyskanych w trakcie realizacji przedmiotu Umowy Wykonawczej danych i informacji.

## § 9

### ODSTĄPIENIE I WYPOWIEDZENIE UMOWY

1. Zamawiającemu przysługuje prawo do wypowiedzenia Umowy Wykonawczej, w całości lub w części, bez zachowania okresu wypowiedzenia, ze skutkiem na dzień złożenia oświadczenia o wypowiedzeniu, w następujących przypadkach:
  - 1) gdy Wykonawca nie rozpoczął wykonywania przedmiotu Umowy Wykonawczej lub zaprzestał wykonywanie Umowy Wykonawczej i nie kontynuuje jej niezwłocznie po wezwaniu złożonym na piśmie przez Zamawiającego;
  - 2) w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania przedmiotu Umowy Wykonawczej przez Wykonawcę, po uprzednim wyznaczeniu Wykonawcy dodatkowego odpowiedniego terminu na wykonanie zobowiązania w sposób należyty;
  - 3) w przypadku wystąpienia siły wyższej (siła wyższa – zdarzenie lub połączenie zdarzeń obiektywnie niezależnych od Stron, które zasadniczo i istotnie utrudniają wykonywanie części lub całości zobowiązań wynikających z Umowy Wykonawczej, których Strony nie mogły



- przewidzieć i którym nie mogły zapobiec ani ich przewyciężyć i im przeciwdziałać poprzez działanie z należytą starannością ogólnie przewidzianą dla cywilnoprawnych stosunków zobowiązaniowych) – w zakresie dostosowania Umowy Wykonawczej do tych zmian.
2. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie Umowy Wykonawczej nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia Umowy Wykonawczej, lub dalsze wykonywanie Umowy Wykonawczej może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.
  3. Oświadczenie o odstąpieniu lub wypowiedzeniu powinno być złożone na piśmie oraz zawierać uzasadnienie.
  4. Wykonawca niezwłocznie po doręczeniu mu pisemnego oświadczenia Zamawiającego o odstąpieniu lub wypowiedzeniu Umowy Wykonawczej powstrzyma się od dalszego wykonywania przedmiotu Umowy Wykonawczej, dokona protokolarnej inwentaryzacji prac będących w toku. Inwentaryzacja odbędzie się z udziałem przedstawiciela Zamawiającego według stanu na dzień odstąpienia lub wypowiedzenia umowy.
  5. Odstąpienie lub wypowiedzenie umowy nie wpływa na obowiązek zachowania poufności informacji, o którym mowa w § 8 Umowy Wykonawczej.

#### § 10

#### WYKONAWSTWO ZASTĘPCZE

W przypadku, gdy Wykonawca wykonuje Przedmiot Umowy w sposób, który zdaniem Zamawiającego stwarza zagrożenie niedotrzymania terminu określonego w Zaproszeniu stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy oraz w § 2, albo w sytuacji gdy Wykonawca popadł w zwłokę w wykonaniu Przedmiotu Umowy w odniesieniu do terminu określonego w Zaproszeniu stanowiącym **załącznik nr 1** do Umowy oraz w § 2, Zamawiający niezależnie od możliwości odstąpienia od Umowy lub naliczenia kar umownych ma prawo do wprowadzenia wykonawcy zastępczego, aby wykonał on Przedmiot Umowy na koszt Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę i nie będzie z tego tytułu zgłaszał żadnych roszczeń.

#### § 11

#### ODPOWIEDZIALNOŚĆ WYKONAWCY I KARY UMOWNE

1. Przez nienależyte wykonanie Umowy Wykonawczej Strony rozumieją zaistnienie sytuacji związanych z niedochowaniem przez Wykonawcę należytej staranności, powodujących wykonanie obowiązków Wykonawcy wynikających z Umowy Ramowej i Umowy Wykonawczej oraz z **załącznika nr 1** do Umowy Wykonawczej w sposób nieodpowiadający warunkom w nich określonym, w szczególności w zakresie terminowości, sposobu, jakości i ilości świadczenia oraz zasad współpracy z Zamawiającym.
2. Przez niewykonanie Umowy Wykonawczej Strony rozumieją zaistnienie po stronie Wykonawcy okoliczności powodujących, że świadczenie na rzecz Zamawiającego nie zostało spełnione w całości lub w części, w szczególności polegających na odmowie wykonania go bez uzasadnionych obiektywnie przyczyn lub nieprzystąpieniu przez Wykonawcę do jego realizacji w trybie określonym w umowie.
3. Wykonawca zobowiązuje się do zapłaty na rzecz Zamawiającego kar umownych:





- 1) za niewykonanie przedmiotu Umowy Wykonawczej tj. nie zrealizowanie usługi cateringowej w całości lub w części – 60% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 Umowy Wykonawczej;
- 2) za nienależyte wykonanie przedmiotu Umowy Wykonawczej tj. wykonanie usługi cateringowej nie spełniającej wymogów jakie Zamawiający określił w Zaprośzeniu do składania ofert wykonawczych – 100 zł za każdy stwierdzony przypadek nienależytego wykonania przedmiotu Umowy
- 3) za zwłokę w dostarczeniu posiłków – 20% wartości wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 Umowy Wykonawczej, za każde rozpoczęte pół godziny opóźnienia,
4. Za naruszenie przez Wykonawcę klauzuli poufności określonej w § 8 Umowy, Zamawiający uprawniony będzie do naliczenia Wykonawcy kary umownej w wysokości 500 zł za każdy stwierdzony przypadek naruszenia.
5. Za odstąpienie lub wypowiedzenie Umowy Wykonawczej przez Zamawiającego z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności przyczyn wskazanych w § 9 ust. 1 pkt 1 i 2 Umowy Wykonawczej, Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 Umowy.
6. Zamawiający uprawniony jest do dokonania potrącenia kwot należnych z tytułu kar umownych z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy.
7. Kary umowne podlegają sumowaniu, jak również mogą być naliczanej niezależnie od siebie.
8. Zapłata kary lub kar umownych, jak również ich potrącenie przez Zamawiającego, nie zwalnia Wykonawcy z obowiązku wykonania przedmiotu Umowy Wykonawczej.
9. Łączna kwota kar umownych, jakich Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy, nie może przekroczyć 60% wynagrodzenia brutto określonego w § 7 ust. 1 Umowy Wykonawczej.
10. Kara umowna będzie płatna przez Wykonawcę na podstawie noty obciążeniowej Zamawiającego.
11. W przypadku, gdy zastrzeżone kary umowne nie pokryją faktycznie poniesionej szkody, Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych, określonych w ustawie z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny.

## § 12

### ZMIANY UMOWY

1. Zmiany Umowy Wykonawczej dopuszczalne są w zakresie i na zasadach określonych w ustawie z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 i 1720).
2. Zmiana umowy może nastąpić z zastrzeżeniem treści ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2023 r. poz. 1327 z późn. zm.).
3. Zmiana postanowień zawartej Umowy może nastąpić za zgodą obu Stron w formie aneksu do Umowy, sporządzonego na piśmie pod rygorem nieważności.
4. Wszelkie zmiany Umowy odbywać się będą na wniosek Strony, zawierający informację o wystąpieniu okoliczności, o których mowa w ust. 3. W razie konieczności wprowadzenia zmiany do Umowy, Strona wnioskująca o zmianę zobowiązana jest do złożenia drugiej stronie propozycji zmiany w terminie 5 dni kalendarzowych od dnia zaistnienia okoliczności, będących podstawą zmiany.
5. Wniosek o zmianę umowy, którym mowa w ust. 5 powinien zawierać co najmniej:
  - 1) zakres proponowanej zmiany;



- 2) opis okoliczności faktycznych uprawniających do dokonania zmiany;
- 3) podstawę dokonania zmiany, to jest podstawę prawną wynikającą z przepisów ustawy lub postanowień Umowy;
- 4) informację i dowody potwierdzające, że zostały spełnione okoliczności uzasadniające dokonanie zmiany umowy.

### § 13

#### POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Wszelkie zmiany Umowy Wykonawczej dokonywane będą w formie pisemnej pod rygorem nieważności.
2. Umowę Wykonawczą sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, jeden dla Wykonawcy i dwa dla Zamawiającego.
3. Wszelkie spory mogące wyniknąć z tytułu zawarcia i wykonania Umowy Ramowej i Umowy Wykonawczej, Strony poddają pod rozstrzygnięcie sądu powszechnego właściwego dla siedziby Zamawiającego.
4. Jeżeli którekolwiek z postanowień Umowy Wykonawczej okaże się bezskuteczne lub nieważne, Strony zobowiązują się renegocjować Umowę i w miejsce postanowień bezskutecznych lub nieważnych, wprowadzić nowe postanowienia, które w pełni realizowałyby cel Umowy Wykonawczej. Bezskuteczność lub nieważność części postanowień Umowy Wykonawczej pozostaje bez wpływu na jej ważność i skuteczność w pozostałym zakresie.
5. W sprawach nieuregulowanych Umową Wykonawczą, jak również dla jej wykładni, mają zastosowanie przepisy prawa powszechnie obowiązującego na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, w szczególności przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych i inne przepisy związane z Przedmiotem Umowy Wykonawczej.
6. Strony zobowiązane są do niezwłocznego informowania się o wszelkich zmianach dotyczących ich statusu prawnego lub sytuacji finansowej, która mogłaby mieć wpływ na prawidłowość wykonania Umowy.
7. Umowa Wykonawcza wchodzi w życie z dniem zawarcia, przy czym za dzień zawarcia Umowy Wykonawczej uznawany jest dzień wpływu na adres e-mail Zamawiającego podpisanej Umowy Wykonawczej przez Wykonawcę elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub w przypadku przesyłania podpisanej umowy korespondencyjnie przez Strony – dzień wpływu podpisanej Umowy Wykonawczej przez Wykonawcę na adres korespondencyjny Zamawiającego wskazany w Umowie Wykonawczej.
8. Załączniki wymienione w Umowie Wykonawczej stanowią integralną jej część i obejmują:
  - 1) **Załącznik nr 1** – Zaproszenie do składania ofert;
  - 2) **Załącznik nr 2** – Oferta Wykonawcy;
  - 3) **Załącznik nr 3** – wzór protokołu odbioru;
  - 4) **Załącznik nr 4** – Odpis z rejestru przedsiębiorców KRS / informacja odpowiadająca odpisowi aktualnemu z Rejestru Przedsiębiorców KRS / wydruk zaświadczenia z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej / pełnomocnictwo do zawarcia umowy<sup>13</sup>

**Zamawiający:**

**Wykonawca:**

---

<sup>13</sup> Niepotrzebne skreślić





Załącznik nr 3 do umowy wykonawczej nr .....  
do umowy ramowej nr .....

### PROTOKÓŁ ODBIORU

**UMOWA wykonawcza z dnia..... nr .....**

Sporządzony w dniu .....

W dniu ..... dokonano odbioru Przedmiotu Umowy Wykonawczej nr.....

Przedmiot Umowy Wykonawczej w zakresie objętym odbiorem został wykonany w terminie/nie został wykonany w terminie\*

Usługa została odebrana bez zastrzeżeń/z zastrzeżeniami\*

Zastrzeżenia do realizacji Przedmiotu Umowy Wykonawczej:/\*

- 1) Zwłoka w realizacji Przedmiotu Umowy .....min/h./\*
- 2) ...../\*
- 3) ...../\*
- 4) ...../\*

Załącznik:

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....

**ZAMAWIAJĄCY:**

**WYKONAWCA:**

*\*niepotrzebne skreślić*

### Zaproszenia do składania ofert (wzór)

Działając na podstawie art. 314 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2023 r. poz. 1605 z późn. zm.), zapraszam do złożenia oferty wykonawczej na realizację zamówienia wykonawczego w ramach zawartej umowy ramowej z dnia ..... nr ..... na:

Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringowa realizowana na potrzeby Akademii Wymiaru Sprawiedliwości. Usługa będzie realizowana w .....(lokalizacja) w dniu/w dniach/\* ..... w godz.....

Zakres usługi wraz z jej szczegółowym opisem oraz menu stanowi załącznik nr 1 do niniejszego zaproszenia.

Ofertę należy złożyć pisemnie na platformie zakupowej w terminie **do dnia .....** **do godz. ....**

Oferta powinna być złożona na formularzu ofertowym stanowiącym załącznik nr 2 do Zaproszenia, który należy opatrzyć kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

Kryterium oceny oferty wykonawczej jest najniższa cena stawki jednostkowej brutto za osobę.

Kryterium oceny ofert w ramach zamówienia wykonawczego jest najniższa cena.

Termin związania ofertą wykonawczą wynosi..... dni.

Załączniki do Zaproszenia:

1. Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia;
2. Załącznik nr 2 – Wzór formularza ofertowego;
3. Załącznik nr 3 – Wzór umowy wykonawczej.

*\*niepotrzebne skreślić*