

Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach
Raciborska 37
40-074 Katowice

Znak sprawy: ASP-DA-ZP-02-2023

Katowice, 2023-04-18

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA
zwana dalej (SWZ)

Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach

Zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości szacunkowej
zamówienia nieprzekraczającej
wyrażonej w złotych równoważności kwoty 750 000 euro

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 1129 z późn. zm.), zwanej dalej "ustawą Pzp".

Zatwierdzono w dniu: 2023-04-18

PROREKTOR

DR HAB. JUSTYNA KUCHARCZYK, PROF. ASP

1. NAZWA ORAZ ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach
Raciborska 37
40-074 Katowice
Tel.: 32 758 77 02
Adres poczty elektronicznej: asp@asp.katowice.pl
Strona Zamawiającego <https://bip.asp.katowice.pl>

Adres strony internetowej prowadzonego postępowania oraz strony, na której udostępniane będą zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem: <https://e-propublico.pl/>

2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

- 2.1. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone jest w trybie **podstawowym bez negocjacji**, o którym mowa w art. 275 pkt 1) ustawy Pzp.
- 2.2. Zamawiający działając na podstawie art. 222 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych informuje, iż na realizację zamówienia zamierza przeznaczyć odpowiednio:
 - na zadanie nr 1 kwotę 11 000,- zł brutto
 - na zadanie nr 2 kwotę 16 500,- zł brutto
 - na zadanie nr 3 kwotę 4 000,- zł brutto
 - na zadanie nr 4 kwotę 5 000,- zł brutto
 - na zadanie nr 5 kwotę 3 000,- zł brutto
 - na zadanie nr 6 kwotę 10 000,- zł brutto
 - na zadanie nr 7 kwotę 12 000,- zł brutto

Zadanie nr 2 dotyczy usługi cateringowej realizowanej w ramach projektu „SZTUKA POZA SZTUKĄ. PRAKTYKI POSTARTYSTYCZNE W XX I XXI WIEKU” - finansowana ze środków finansowych PROGRAMU EDUKACJA.

Zgodnie z art. 310 ustawy Pzp Zamawiający zastrzega możliwość **unieważnienia postępowania w zakresie zadania nr 6 i 7**. W stosunku do tych zadań Zamawiający złożył wnioszek o dofinansowanie. Jeżeli środki publiczne, która Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie w całości lub części zadania 6 i/lub 7 nie zostaną przyznane, Zamawiający może unieważnić postępowanie w zakresie tych zadań.

Powyższą informację Zamawiający zamieszcza w ogłoszeniu o zamówieniu.

3. INFORMACJE OGÓLNE

- 3.1. Komunikacja w postępowaniu

W niniejszym postępowaniu komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem platformy on-line działającej pod adresem <https://e-propublico.pl> (dalej jako: "Platforma").

- 3.2. Zamawiający nie przewiduje obowiązku odbycia przez Wykonawcę wizji lokalnej lub sprawdzenia przez Wykonawcę dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, tj. do złożenia oferty nie jest wymagane odbycia wizji lub zapoznanie się z dokumentami, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp.
- 3.3. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
- 3.4. Zamawiający nie wymaga złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych.
- 3.5. Do spraw nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019r. roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 1129).

4. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

- 4.1. Przedmiotem zamówienia jest usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez Akademię Sztuk Pięknych w Katowicach.
- 4.2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi Załącznik nr 7 do SWZ.
- 4.3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych ani wariantowych.
- 4.4. Części (zadania) nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.
- 4.5. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do wszystkich części zamówienia.
- 4.6. Zamawiający określa następujące **wymagania odnośnie zatrudnienia** przez Wykonawcę lub Podwykonawcę osób wykonujących wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie **realizacji zamówienia na podstawie stosunku pracy**:
 - a) Zamawiający stosownie do art. 95 ust. 1 ustawy - Prawo zamówień publicznych, wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę **na podstawie stosunku pracy osób wykonujących czynności przygotowywania i dowozu posiłków, jako czynności, której wykonanie polega na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (tj. z dnia 18 czerwca 2020 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 1320).**

b) W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia, Zamawiający jest uprawniony do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, o którym mowa w pkt. 4.6 lit. a) SWZ, w szczególności do żądania przedłożenia oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogu i dokonania ich oceny, w tym oświadczenia zatrudnionego pracownika, czy oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie stosunku pracy zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie stosunku pracy.

c) W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, Zamawiający przewiduje sankcję w postaci kary umownej w wysokości określonej we wzorze umowy stanowiącego załącznik do SWZ.

5. INFORMACJA O PRZEWIDYWANYCH ZAMÓWIENIACH, O KTÓRYCH MOWA W ART. 214 UST. 1 PKT 7 USTAWY PZP.

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

6. TERMIN I MIEJSCE WYKONANIA ZAMÓWIENIA

6.1. Usługa cateringowa jest organizowana dla uczestników wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach. Wydarzenia i catering są przewidziane w terminach:

- Zadanie nr 1 – 06.10.2023 r.
- Zadanie nr 2 – dwa dni w grudniu 2023 r. lub styczniu 2024 r.
- Zadanie nr 3 – dziewięć dni w okresie 20-30.06.2023 r.
- Zadanie nr 4 – 24.11.2023 r.
- Zadanie nr 5 – jeden dzień w listopadzie lub grudniu 2023 r.
- Zadanie nr 6 – dwa dni w maju 2023 r.
- Zadanie nr 7 – cztery dni grudzień 2023 r.

Wskazane wyżej terminy realizacji mogą ulec przesunięciu, jednak nie więcej niż o 14 dni od wskazanej daty odpowiednio do zadania. **Dokładne miejsce i termin realizacji cateringu Zamawiający potwierdzi Wykonawcy najpóźniej 7 dni przed terminem wykonania usługi.**

6.2. Wydarzenia i usługa cateringu będzie odbywać się odpowiednio do zadań w jednym z budynków Akademii Sztuk Pięknych w Katowicach przy ul. Raciborskiej 37, Raciborskiej 50, Koszarowej 19, Rondzie Sztuki na Rondzie im. gen. Jerzego Ziętka 1.

7. INFORMACJA O WARUNKACH UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

7.1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu oraz spełniają warunki udziału w postępowaniu i wymagania określone w niniejszej SWZ.

7.2. Zamawiający nie określa/nie konkretyzuje warunków udziału w postępowaniu dotyczących:

- 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym
- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów.
- 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

7.3. W zakresie **zdolności technicznej lub zawodowej** o udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy wykażą, że w okresie ostatnich 5 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizować, co najmniej 2 **usługi cateringu** towarzyszące wydarzeniu kulturalnemu, szkoleniu, spotkaniu biznesowemu lub konferencji **obejmujące, co najmniej** przygotowanie i dostawę odpowiednio do zadania:

- nr 1 : przekąski, ciepły posiłek (I – zupa/krem i II danie - główne), zimne (w tym sałatki), ciasto lub desery
- nr 2, 4: przekąski oraz ciasto lub desery
- nr 5, 6, 7: przekąski, ciepły posiłek (I danie - zupa/krem), ciasto
- nr 3: ciepły posiłek – II danie główne z sałatką

o wartości minimum 4 000,- złotych brutto każda z nich.

W przypadku świadczeń powtarzających się, Wykonawca może wykazać realizowane w ramach trwającej umowy, ale zakończone usługi cateringu towarzyszące wydarzeniu kulturalnemu, szkoleniu, spotkaniu biznesowemu lub konferencji o wartości co najmniej 4 000,- złotych każda z nich.

Zamawiający nie uznaje realizacji usług cateringu jako wyżywienia stałego czy całodziennego wykonywanego na rzecz takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola czy bufety.

7.4. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia wraz z ofertą, aktualnego na dzień składania ofert, oświadczenia Wykonawcy stanowiącego wstępne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia (wg wzoru określonego w załączniku nr 3 do SWZ).

8. PODSTAWY WYKLUCZENIA WYKONAWCY Z POSTĘPOWANIA

8.1. Zamawiający wykluczy z postępowania o udzielenie zamówienia Wykonawcę, wobec którego zachodzą podstawy wykluczenia, o których mowa w:

- art. 108 ustawy Pzp oraz
- art. 7 ustawy z dnia 13.04.2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z dnia 15.04.2022r. poz. 835).

- 8.2. Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy, w przypadkach określonych w **art. 109 ust. 1 pkt. 4, 8, 10 ustawy Pzp**, zgodnie z którymi, wyklucza się Wykonawcę:
- **pkt 4)** – w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
 - **pkt 8)** – który w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub kryteria selekcji, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych podmiotowych środków dowodowych;
 - **pkt 10)** - który w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd, co mogło mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 8.3. Wykluczenie Wykonawcy nastąpi w przypadkach, o których mowa w art. 111 ustawy Pzp.
- 8.4. Wykonawca nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 i 6 lub art. 109 ust. 1 pkt 4, 8, 10 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 ustawy Pzp.
- 8.5. Zamawiający oceni, czy podjęte przez Wykonawcę czynności są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, a jeżeli uzna, że nie są wystarczające, wykluczy Wykonawcę.
- 8.6. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania.

9. INFORMACJA O PODMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH I INNYCH DOKUMENTACH

9.1. Wykonawca **wraz z ofertą** zobowiązany jest złożyć:

Lp.	Wymagany dokument
1	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu Aktualne na dzień składania ofert oświadczenie Wykonawcy stanowiące wstępne potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 3 do SWZ)
2	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o ile Wykonawca na nich polega Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca

	realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów (wg wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ)
3	Przedmiotowy środek dowodowy , o którym mowa w pkt 10 SWZ

9.2. Zamawiający będzie weryfikował przesłankę wykluczenia, o której mowa w pkt. 8.1. tiret drugi, na podstawie ogólnodostępnych:

- wykazów, o których mowa w ROZPORZĄDZENIU RADY (WE) nr 765/2006 oraz ROZPORZĄDZENIU RADY (UE) NR 269/2014
- listy osób i podmiotów objętych sankcjami, dostępnej na stronie Ministerstwa Spraw Wewnętrznych i Administracji.

9.3. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni, aktualnych na dzień złożenia, następujących podmiotowych środków dowodowych:

- w celu potwierdzenia braku podstaw do wykluczenia, o których mowa w pkt. 8.1 tiret pierwszy oraz 8.2 SWZ:

Lp.	Wymagany dokument
1	Oświadczenie Wykonawcy w sprawie grupy kapitałowej Oświadczenie Wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5) ustawy Pzp, wg wzoru stanowiącego załącznik nr 4 do SWZ.
2	Oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu , o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, w zakresie podstawy do wykluczenia z postępowania, o której mowa w art. 108 i 109 ust. 1 pkt. 4), 8) i 10) ustawy Pzp.

- w celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu:

Lp.	Wymagany dokument
1	Na potwierdzenie spełniania warunku dotyczących zdolności technicznej lub zawodowej, sporządzony wg załącznika nr 5 do SWZ WYKAZ USŁUG – wykonanych, a w przypadku świadczeń powtarzających się również wykonywanych, w okresie ostatnich 5 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 lub są wykonywane należycie oraz <u>załączeniem DOWODÓW</u> określających czy usługi zostały wykonane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń powtarzających się - są wykonywane,

	<p>a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.</p> <p>W przypadku świadczeń powtarzających się nadal wykonywanych (niezakończenie czasu trwania umowy i jej całego zakresu przedmiotu, ale wykonanie w ramach tej umowy zrealizowanie cateringu na dane wydarzenie kulturalne, szkolenie, spotkanie biznesowe lub konferencję) referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy.</p>
--	--

- 9.4. Jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.5. Jeżeli znajdą uzasadnione podstawy do uznania, że złożone uprzednio podmiotowe środki dowodowe nie są już aktualne, Zamawiający może w każdym czasie wezwać Wykonawcę do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień ich złożenia.
- 9.6. Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli Wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.
- 9.7. Podmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia Wykonawca składa, pod rygorem nieważności, w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 9.8. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej SWZ mają zastosowanie odpowiednie przepisy ustawy Pzp oraz Rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie¹ (Dz.U. z 2020 r. poz. 2452)
- 9.9. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

10. INFORMACJA O PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKACH DOWODOWYCH

¹ ¹⁾ Niniejsze rozporządzenie w zakresie swojej regulacji wdraża: 1) dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/24/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie zamówień publicznych, uchylającą dyrektywę 2004/18/WE (Dz.Urz. UE L 94 z 28.03.2014, str. 65, z późn. zm.); 2) dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2014/25/UE z dnia 26 lutego 2014 r. w sprawie udzielania zamówień przez podmioty działające w sektorach gospodarki wodnej, energetyki, transportu i usług pocztowych, uchylającą dyrektywę 2004/17/WE (Dz.Urz. UE L 94 z 28.03.2014, str. 243, z późn. zm.); 3) dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady 2009/81/WE z dnia 13 lipca 2009 r. w sprawie koordynacji procedur udzielania niektórych zamówień na roboty budowlane, dostawy i usługi przez instytucje lub podmioty zamawiające w dziedzinach obronności i bezpieczeństwa i zmieniającą dyrektywy 2004/17/WE i 2004/18/WE (Dz.Urz. UE L 216 z 20.08.2009, str. 76, z późn. zm.).

- 10.1. Zamawiający wymaga, za wyjątkiem zadania 3, aby do oferty Wykonawca dołączył próbkę w postaci co najmniej **dwóch zdjęć**:
- w formie wydruku kolorowego w formacie minimum 10cm x 15cm bez elementów wskazujących lub sugerujących nazwę Wykonawcy (np. przez nazwę Wykonawcy umieszczoną na zastawie),
 - każde ze zdjęć winno przedstawiać **2 różne realizacje cateringu** przygotowanego i zrealizowanego przez Wykonawcę z **widoczną aranżacją stołu**, w tym zastawy, obrusów, dekoracją stołów **wraz z widocznymi daniami** zawierające co najmniej przekąski i ciasta/desery.
- 10.2. W przypadku nie spełniania wskazanych w pkt. 10.1. wymagań w odniesieniu do przedmiotowych środków dowodowych, zdjęcia nie będą podlegały ocenie, a oferta zostanie odrzucona.
- 10.3. Zamawiający nie przewiduje uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych. Zdjęcia będą stanowiły podstawę do oceny oferty w kryterium JAKOŚĆ/ESTETYKA PODANIA POSIŁKÓW.
- 10.4. Przedmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w pkt. 10.1 SWZ musi być złożony w sposób określony w pkt. 18.5 SWZ. Zdjęcia przesłane w innej formie czy sposób nie będą rozpatrywane.
- 10.5. Z uwagi na wymaganie przesłania wydruku zdjęć w formie fizycznej, w sposób pozwalający na anonimizację próbek, jedynie w zakresie przedmiotowego środka dowodowego - Zamawiający odstępuje od użycia środków komunikacji elektronicznej.

11. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW POLEGAJĄCYCH NA ZASOBACH PODMIOTÓW TRZECICH

- 11.1. Wykonawca w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów trzecich, na zasadach określonych w art. 118–123 ustawy Pzp.
- 11.2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, zobowiązany jest złożyć wraz z ofertą:
- 1) **Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby** do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia (wg wzoru, stanowiącego załącznik nr 2 do SWZ) lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby lub inny podmiotowy środek dowodowy, 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 wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
- 2) **Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu**, podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz odpowiednio spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim Wykonawca powołuje się na jego zasoby.
- 11.3. Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, a także zbada, czy nie zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy w niniejszej SWZ.
- 11.4. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzą spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zajądą, wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.

12. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW ZAMIERZAJĄCYCH POWIERZYĆ WYKONANIE CZĘŚCI ZAMÓWIENIA PODWYKONAWCOM

- 12.1. Zamawiający wymaga **osobistego wykonania przez Wykonawcę przygotowania cateringu**. Zamawiający dopuszcza podwykonawstwo w części zamówienia dotyczącego transportu cateringu.
- 12.2. Wykonawca jest obowiązany zawiadomić Zamawiającego o wszelkich zmianach w odniesieniu do informacji, o których mowa w zdaniu pierwszym, w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazać wymagane informacje na temat nowych Podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.
- 12.3. Zamawiający zbada, czy wobec wskazanego Podwykonawcy nie zachodzą podstawy wykluczenia określone względem Wykonawcy w niniejszej SWZ. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia Podwykonawcom, na żądanie Zamawiającego zobowiązany jest przedstawić "Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału", o którym mowa w SWZ lub podmiotowe środki dowodowe określone w SWZ, dotyczące tego Podwykonawcy.
- 12.4. Jeżeli wobec Podwykonawcy zajądą podstawy wykluczenia, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił tego Podwykonawcę pod rygorem niedopuszczenia Podwykonawcy do realizacji części zamówienia.

13. INFORMACJA DLA WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

- 13.1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawcy zobowiązani są do ustanowienia **PEŁNOMOCNIKA do reprezentowania** ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
- 13.2. Pełnomocnictwo należy dołączyć do oferty i powinno ono zawierać w szczególności wskazanie:
- 1) postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, którego dotyczy;
 - 2) wszystkich Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia;
 - 3) ustanowionego pełnomocnika oraz zakresu jego umocowania.
- 13.3. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, dokument "Oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału", o którym mowa w SWZ, 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.

14. INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI

- 14.1. W niniejszym postępowaniu komunikacja Zamawiającego z Wykonawcami odbywa się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, za pośrednictwem Platformy on-line działającej pod adresem <https://e-propublico.pl>.
- 14.2. Korzystanie z Platformy przez Wykonawcę jest bezpłatne.
- 14.3. Na Platformie postępowanie prowadzone jest pod nazwą: Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach– znak sprawy: ASP-DA-ZP-02-2023.
- 14.4. Wykonawca przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej <https://e-propublico.pl> oraz uznaje go za wiążący.
- 14.5. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu musi posiadać konto na Platformie.
- 14.6. Do złożenia oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy ważnego kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego lub podpisu osobistego.
- 14.7. Ilekroć w niniejszej SWZ jest mowa o:

- a) podpisie zaufanym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa art. 3 pkt 14a ustawy z 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz.U.2020 poz. 346);
- b) podpisie osobistym – należy przez to rozumieć podpis, o którym mowa w art. 2 ust. 1 pkt 9 ustawy z 6 sierpnia 2010 r. o dowodach osobistych (t.j. Dz.U.2020 poz. 332).

14.8. Zalecenia Zamawiającego odnośnie kwalifikowanego podpisu elektronicznego:

- a) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie .pdf zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie PAdES;
- b) dokumenty sporządzone i przesyłane w formacie innym niż .pdf (np.: .doc, .docx, .xlsx, .xml) zaleca się podpisywać kwalifikowanym podpisem elektronicznym w formacie XAdES;
- c) do składania kwalifikowanego podpisu elektronicznego zaleca się stosowanie algorytmu SHA-2 (lub wyższego).

14.9. Zamawiający określa następujące wymagania sprzętowo – aplikacyjne pozwalające na korzystanie z Platformy:

- a) stały dostęp do sieci Internet;
- b) posiadanie dowolnej i aktywnej skrzynki poczty elektronicznej (e-mail),
- c) komputer z zainstalowanym systemem operacyjnym Windows 7 (lub nowszym) albo Linux,
- d) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa - Platforma współpracuje z najnowszymi, stabilnymi wersjami wszystkich głównych przeglądarek internetowych (Internet Explorer 10+, Microsoft Edge, Mozilla Firefox, Google Chrome, Opera),
- e) włączona obsługa JavaScript oraz Cookies.

14.10. Zamawiający dopuszcza następujący format przesyłanych danych: pliki w formatach określonych odpowiednimi przepisami prawa, tj. m.in.: .doc, .docx, .txt, .xls, .xlsx, .ppt, .csv, .pdf, .jpg, .git, .png, .tif, .dwg, .ath, .kst, .zip, .rar, przy czym zaleca się wykorzystywanie plików w formacie .pdf, .doc, .docx, .xlsx, .xml. Maksymalny rozmiar pojedynczego pliku to 80 MB, przy czym nie określa się limitu liczby plików.

14.11. Zamawiający określa następujące informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych:

- a) załączony i przesłany przez Wykonawcę za pomocą Platformy plik oferty wraz z załącznikami, nie jest dostępny dla Zamawiającego i przechowywany jest na serwerach Platformy w formie zaszyfrowanej. Zamawiający otrzyma dostęp do pliku dopiero po upływie terminu otwarcia ofert;
- b) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi przyporządkowaną do dokumentu elektronicznego datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss), widoczne przy wysłanym dokumencie w kolumnie "Data przesłania";

c) o terminie przesłania decyduje czas pełnego przeprocesowania transakcji pliku na Platformie.

14.12. W postępowaniu, wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje przekazywane są za pośrednictwem Platformy (karta "Wiadomości"). Za datę wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przesłanych za pośrednictwem Platformy, przyjmuje się datę ich zamieszczenia na Platformie.

14.13. Ofertę, wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub postaci elektronicznej za pośrednictwem Platformy, podpisaną kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.

14.14. Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzi się w języku polskim. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

14.15. Osobami uprawnionymi do kontaktu z Wykonawcami w zakresie formalnym i merytorycznym są:

Wioleta Płocharczyk - Kierownik Działu Administracyjnego

e-mail: wplocharczyk@asp.katowice.pl

Artur Olszewski – starszy specjalista

e-mail: aolszewski@asp.katowice.pl

15. OPIS SPOSOBU UDZIELANIA WYJAŚNIEŃ TREŚCI SWZ

15.1. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ, przekazany za pośrednictwem Platformy (karta "Zapytania/Wyjaśnienia).

15.2. Zamawiający udzieli wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż na 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem, że wniosek o wyjaśnienie treści SWZ wpłynął do Zamawiającego nie później niż na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.

15.3. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynie w terminie, o którym mowa w punkcie powyżej, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ.

15.4. Przedłużenie terminu składania ofert, nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

15.5. Treść zapytań wraz z wyjaśnieniami Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania, bez ujawniania źródła zapytania.

15.6. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść SWZ. Dokonaną zmianę treści SWZ Zamawiający udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

16. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

W postępowaniu nie jest przewidziane składanie wadium.

17. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

- 17.1. Wykonawca pozostaje związany ofertą do dnia 24.05.2023 r.
- 17.2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 17.3. W przypadku, gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem tego terminu zwróci się jednokrotnie do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni.
- 17.4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w pkt. 17.3 SWZ, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego (tj. wyrażonego przy użyciu wyrazów, cyfr lub innych znaków pisarskich, które można odczytać i powielić) oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania oferta.

18. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWYWANIA OFERT

- 18.1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 18.2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszej SWZ.
- 18.3. Oferta oraz pozostałe oświadczenia i dokumenty, dla których Zamawiający określił wzory w formie formularzy, powinny być sporządzone zgodnie z tymi wzorami.
- 18.4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona w języku polskim i złożona pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej, za pośrednictwem Platformy oraz podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
- 18.5. **Przedmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w pkt. 10 SWZ należy złożyć w następujący sposób:**

w 3 odrębnych zamkniętych, nieprzezroczystych opakowaniach np. kopertach pocztowych, uniemożliwiających odczytanie ich zawartości składających się na:

opakowanie zewnętrzne, w których winny być dwa opakowania/koperty wewnętrzne, gdzie:

- zewnętrzne opakowanie winno być oznaczone nazwą i adresem Zamawiającego oraz opisane w następujący sposób:

*Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych
przez ASP w Katowicach*

NIE OTWIERAĆ przed: godz. ”.

/należy w tym miejscu wpisać termin otwarcia ofert/

- **jedno opakowanie wewnętrzne/koperta** zamknięte i opisane na zewnątrz: ZDJĘCIA, winno zawierać w środku wymagane próbki/zdjęcia, bez wskazania/sugestii Wykonawcy

- drugie wewnętrzne opakowanie/koperta zamknięte bez opisu na zewnątrz musi zawierać w środku kartę z oznaczeniem Wykonawcy.

Z uwagi na wymaganie przesłania wydruku zdjęcia w formie fizycznej, o którym mowa w pkt. 10 SWZ, pozwalającym na anonimizację próbek - jedynie w zakresie przedmiotowego środka dowodowego - Zamawiający odstępuje od użycia środków komunikacji elektronicznej.

18.6. Zamawiający informuje, iż zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy Pzp, nie ujawnia się informacji stanowiących **tajemnicę przedsiębiorstwa**, w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913), zwanej dalej „ustawą o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji” jeżeli Wykonawca:

- a) wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane;
- b) wykazał, załączając stosowne uzasadnienie, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa.

18.7. Zaleca się, aby uzasadnienie o którym mowa powyżej było sformułowane w sposób umożliwiający jego udostępnienie pozostałym uczestnikom postępowania. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.

18.8. Opis sposobu przygotowania oferty składanej w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej:

- a) Wykonawca, chcąc przystąpić do udziału w postępowaniu, loguje się na Platformie, w menu "Ogłoszenia" wyszukuje niniejsze postępowanie, otwiera je klikając w jego temat, a następnie korzysta z funkcji "**Zgłoś udział w postępowaniu**" na karcie Informacje ogólne";
- b) w przypadku, gdy Wykonawca nie posiada konta na Platformie, należy skorzystać z funkcji "**Zarejestruj**". Po wypełnieniu Formularza rejestracyjnego Wykonawca otrzyma wiadomość e-mail na zdefiniowany adres poczty elektronicznej, z opcją aktywacji konta. Aktywacja konta jest konieczna do zakończenia procesu rejestracji i umożliwia zalogowanie się na Platformie;
- c) oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami, powinna być podpisana ważnym kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, przez osobę (osoby) uprawnione do reprezentowania Wykonawcy, zgodnie z formą reprezentacji określoną w dokumentach rejestrowych, a następnie przesłana Zamawiającemu za pośrednictwem Platformy, poprzez dodanie dokumentów na karcie "Oferta/Załączniki", za pomocą opcji "**Załącz plik**" i użycie przycisku "**Załącz**";
- d) jeżeli umocowanie dla osób podpisujących ofertę nie wynika z dokumentów rejestrowych, Wykonawca do oferty powinien dołączyć dokument pełnomocnictwa udzielonego przez osoby uprawnione i obejmujące swym zakresem umocowanie do złożenia oferty lub do złożenia oferty i podpisania umowy. Pełnomocnictwo powinno

- zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym, lub podpisem osobistym albo w elektronicznej kopii dokumentu poświadczonej notarialnie za zgodność z oryginałem przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego;
- e) wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca chce zastrzec jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać przesłane za pośrednictwem Platformy, w osobnym pliku, na karcie "Oferta/Załączniki", w tabeli "Część oferty stanowiąca tajemnicę przedsiębiorstwa", za pomocą opcji "**Załącz plik**" i użycie przycisku "**Załącz**";
 - f) potwierdzeniem prawidłowo załączonego pliku jest automatyczne wygenerowanie przez Platformę komunikatu systemowego o treści "Plik został poprawnie przesłany na platformę";
 - g) ostateczne złożenie oferty wraz z załącznikami Wykonawca musi potwierdzić klikając w przycisk "**Złóż ofertę**";
 - h) złożenie oferty zostanie potwierdzone komunikatem systemowym z podaniem terminu jej złożenia oraz aktywowana zostanie dla Wykonawcy możliwość pobrania, w stosunku do każdego z przesłanych plików, automatycznie wystawionego przez Platformę dokumentu EPO (Elektroniczne Potwierdzenie Odbioru), będącego dowodem potwierdzającym fakt i czas dostarczenia Zamawiającemu pliku za pośrednictwem Platformy.
- 18.9. Do upływu terminu składania ofert, Wykonawca, za pośrednictwem Platformy, może wycofać złożoną ofertę, używając opcji "**Wycofaj ofertę**" (karta Oferta/Załączniki).
Po wycofaniu oferty Wykonawca może usunąć załączone pliki, zaznaczając pozycje do usunięcia i klikając w przycisk "**Usuń zaznaczone**".
- 18.10. Szczegółowa instrukcja korzystania z Platformy znajduje się na stronie internetowej <https://e-ProPublico.pl/>, przycisk "**Instrukcja Wykonawcy**".
- 18.11. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

19. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 19.1. Ofertę, wraz z załącznikami, należy złożyć za pośrednictwem Platformy w terminie do dnia 2023-04.28 do godz. 10:00
- 19.2. Przedmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w pkt. 10.1 SWZ, opisany w sposób określony w pkt. 18.5 SWZ, należy złożyć w siedzibie Zamawiającego, pokój nr: 001 Dział Administracyjny w terminie składania ofert określonym w pkt. 19.1. SWZ.

20. TERMIN OTWARCIA OFERT

- 20.1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu: 2023-04.28o godz. 10:15, za pośrednictwem Platformy, na karcie "Oferta/Załączniki", poprzez ich odszyfrowanie, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.
- 20.2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 20.3. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:
- 1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej bądź miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;
 - 2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

21. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

- 21.1. W ofercie Wykonawca zobowiązany jest podać cenę za wykonanie całego przedmiotu zamówienia w złotych polskich (PLN), z dokładnością do 1 grosza, tj. do dwóch miejsc po przecinku.
- 21.2. W cenie należy uwzględnić wszystkie wymagania określone w niniejszej SWZ oraz wszelkie koszty, jakie poniesie Wykonawca z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu zamówienia, a także wszystkie potencjalne ryzyka ekonomiczne, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu zamówienia.

Zamawiający przewiduje:

W zakresie zadania nr: 1, 2, 6, 7	Rozliczenie ryczałtowe Wynagrodzenie w zakresie zadania nr 1, 2, 6 i 7 jest wynagrodzeniem ryczałtowym. Wykonawca powinien wycenić w ofercie wszystkie niezbędne elementy do przygotowania i prawidłowej realizacji zamówienia zgodnie ze specyfikacją znajdującą się w Załączniku nr 7 do SWZ – Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia.
W zakresie zadania nr: 3, 4, 5,	Rozliczenie za catering odpowiednio do faktycznej ilości osób Wynagrodzenie w zakresie zadania nr 3, 4, 5 ma być skalkulowane odpowiednio do zakładanej ilości osób w ramach danego zadania (zgodnie z załącznikiem nr 1).

	Rozliczenie nastąpi na podstawie faktycznej i potwierdzonej przez Zamawiającego ilości osób dla których realizowano catering.
--	---

21.3. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą prowadzone będą w złotych polskich z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

21.4. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.

21.5. Jeżeli złożona zostanie oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 685), dla celów zastosowania kryterium ceny Zamawiający doliczy do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć.

21.6. Wykonawca składając ofertę zobowiązany jest:

- 1) poinformować Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
- 2) wskazać nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
- 3) wskazać wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
- 4) wskazać stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

22. OPIS KRYTERIÓW OCENY OFERT, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

22.1. W ramach zadania nr 3 przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria

Nr	Nazwa kryterium
1	Cena - najkorzystniejszą ofertę określa się wyłącznie na podstawie ceny.

Zgodnie z art. 239 ust. 2 Pzp najkorzystniejsza oferta to oferta z najniższą ceną.

22.2. W ramach zadania nr 1, 2, 4, 5, 6, 7 przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie niżej podane kryteria:

Nr	Nazwa kryterium	Waga
1	Cena	60 %
2	Jakość/estetyka podania posiłków	40 %

Punkty przyznawane za podane kryteria będą liczone według następujących wzorów:

Nr kryterium	Wzór
1	<p>Cena (C)</p> <p>Liczba punktów = $(C_{\min} / C_{\text{of}}) * 100 * \text{waga}$</p> <p>gdzie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - C min - najniższa cena za wykonanie zamówienia spośród wszystkich ofert - C of - cena podana w ofercie
2	<p>Jakość/estetyka podania cateringu</p> <p>Liczba punktów = $J / \text{ilość członków Komisji dokonujących oceny} * \text{waga}$</p> <p>Gdzie:</p> <p>J – ilość punktów przyznanych przez danego członka Komisji dokonującego oceny. Członek Komisji może przyznać maksymalnie 100pkt.</p> <p>J = Wygląd posiłków + Wygląd stołu</p>

Sposób oceny w kryterium Jakość/estetyka podania cateringu:

Zamawiający wymaga, aby do oferty Wykonawca dołączył próbkę w postaci co najmniej **dwóch zdjęć**:

- w formie wydruku kolorowego w formacie minimum 10cm x 15cm bez elementów wskazujących lub sugerujących nazwę Wykonawcy.
- każde ze zdjęć winno przedstawiać **2 różne realizacje cateringu** przygotowanego i zrealizowanego przez Wykonawcę z **widoczną aranżacją stołu**, w tym zastawy, obrusów, dekoracją stołów **wraz z widocznymi daniami** zawierające co najmniej przekąski i ciasta/desery.

Brak wyżej wymienionych elementów lub minimalnej ilości zdjęć skutkuje odrzuceniem oferty.

Wykonawca może otrzymać punkty w ramach **kryterium jakość/estetyka podania cateringu** za:

L.p.	Przedmiot oceny	Skala	Liczba punktów
1	wygląd posiłku (prezentacja posiłku/estetyka wyglądu/ podania potraw) - ogólny wygląd posiłków, wrażenie wizualne i estetyczne, różnorodność posiłków i aranżacji, sposób podania (max 50 pkt)	niekorzystne wrażenie	0 pkt
		przeciętne wrażenie	15 pkt
		dobre wrażenie	30 pkt
		bardzo dobre wrażenie	50 pkt
2	wygląd stołu (prezentacja stołu) – ogólny wygląd nakrycia stołu, estetyka i dbałość o szczegóły (np. równe / ergonomiczne ułożenie zastawy stołowej, łatwość dostępu do posiłku), dodatkowe elementy / dodatki / dekoracja (max 50 pkt)	niekorzystne wrażenie	0 pkt
		przeciętne wrażenie	15 pkt
		dobre wrażenie	30 pkt
		bardzo dobre wrażenie	50 pkt
SUMA punktów			100 pkt
Maksymalna ilość punktów jaką Wykonawca może uzyskać w kryterium jakość/estetyka podania cateringu – max = 40 pkt			

22.3. Po upływie terminu składania ofert w ramach zadania nr 1, 2, 4, 5, 6, 7 Komisja dokona otwarcia opakowania zewnętrznego złożonego w sposób określony w pkt. 18.5 SWZ, a zawartości w postaci 2 opakowań/kopertom wewnętrznym nadaje ten sam numer porządkowy.

Podczas oceny ofert w kryterium Jakość/estetyka podania posiłków Komisja zapoznaje się jedynie z zawartością kopert opisanych na zewnątrz ZDJĘCIA. Członkowie Komisji oceniający oferty na karcie oceny oznaczonej tym samym numerem co zdjęcia, przyznają punkty na podstawie zdjęć.

Po przyznaniu punktów w kryterium Jakość/estetyka podania cateringu dokonuje się otwarcia kopert wewnętrznych, które zawierają oznaczenie Wykonawców i przyporządkowuje się zdjęcia oraz ilość punktów do Wykonawcy.

22.4. Zamawiający poprawi w ofercie:

- a) oczywiste omyłki pisarskie,
 - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
 - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.

22.5. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia lub budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi w dokumentach zamówienia lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający zażąda od Wykonawcy wyjaśnień, w tym złożenia dowodów w zakresie wyliczenia ceny, lub jej istotnych części składowych. Wyjaśnienia mogą dotyczyć zagadnień wskazanych w art. 224 ust. 3 ustawy Pzp.

22.6. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera **rażąco niskiej ceny**, spoczywa na Wykonawcy.

22.7. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie złożył wyjaśnień, lub jeżeli dokonana ocena wyjaśnień wraz z dostarczonymi dowodami potwierdzi, że oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia.

22.8. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, który nie udzielił wyjaśnień w wyznaczonym terminie, lub jeżeli złożone wyjaśnienia wraz z dowodami nie uzasadniają rażąco niskiej ceny tej oferty.

23. UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

23.1. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta odpowiada wszystkim wymaganiom określonym w niniejszej SWZ i została oceniona jako najkorzystniejsza w oparciu o podane w niej kryteria oceny ofert.

23.2. Niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający poinformuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, przekazując im informacje, o których mowa w art. 253 ust. 1 ustawy Pzp oraz udostępni je na stronie internetowej prowadzonego postępowania <https://e-propublico.pl>

23.3. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert, spośród ofert pozostałych w postępowaniu Wykonawców albo unieważnić postępowanie.

24. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

24.1. W danym postępowaniu wniesienie zabezpieczenie należytego wykonania umowy nie jest wymagane.

24.2. W związku z tym, iż wykonywanie zamówienia wiąże się z przetwarzaniem danych osobowych, Wykonawca jest zobowiązany do zachowania poufności pozyskanych danych.

- 24.3. W przypadku wyboru oferty Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (konsorcja, spółki cywilne) Zamawiający może zażądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia ponoszą solidarną odpowiedzialność za wykonanie umowy i wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

25. PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

- 25.1. Z wybranym w drodze postępowania Wykonawcą zostanie zawarta **umowa wg wzoru**, stanowiącego załącznik nr 6 do SWZ.
- 25.2. Zamawiający powiadomi wybranego Wykonawcę o miejscu i terminie podpisania umowy.
- 25.3. Zakres świadczenia Wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
- 25.4. Zamawiający dopuszcza **istotne zmiany umowy** w przypadku, gdy okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy; Zamawiający może w uzgodnieniu z Wykonawcą dokonać zmiany umowy, w szczególności w zakresie zmiany terminu wykonania umowy lub jej części. W przypadkach, o których mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca uprawniony będzie jedynie do otrzymania wynagrodzenia za rzeczywiście wykonaną część umowy.
- 25.5. Strony są zobowiązane niezwłocznie wzajemnie się informować o zaistnieniu okoliczności, o których mowa wyżej, przedstawiając oświadczenia i/lub dokumenty potwierdzające wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy.
- 25.6. Zamawiający przewiduje w stosunku do zadania nr 2, 4, 5 i 7 waloryzację wynagrodzenia na zasadach określonych w Załączniku nr 6 do SWZ – wzór umowy.
- 25.7. Zamawiający zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego, w terminie i na zasadach określonych w art. 308 ust. 2 i 3 ustawy Pzp.
- 25.8. Przed zawarciem umowy Wykonawca, na wezwanie Zamawiającego, zobowiązany jest do podania wszelkich informacji niezbędnych do wypełnienia treści umowy.
- 25.9. Jeżeli Wykonawca nie dopełni ww. formalności w wyznaczonym terminie, Zamawiający uzna, że zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy.

26. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY

Wykonawcom, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy Pzp, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach przewidzianych w art. 505 – 590 ustawy Pzp.

27. AUKCJA ELEKTRONICZNA

Zamawiający nie przewiduje przeprowadzenia aukcji elektronicznej, o której mowa w art. 308 ust. 1 ustawy Pzp.

28. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

28.1. Zamawiający oświadcza, że spełnia wymogi określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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 maja 2016 r.), dalej: RODO, tym samym dane osobowe podane przez Wykonawcę będą przetwarzane zgodnie z RODO oraz zgodnie z przepisami krajowymi.

28.2. Zamawiający informuje, że:

- 1) administratorem danych osobowych Wykonawcy jest **Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach**, Raciborska 37, 40-074 Katowice.
- 2) kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych drogą elektroniczną poprzez aplikację na stronie: <https://www.asp.katowice.pl/uczelnia> - zakładka polityka prywatności / kontakt z Inspektorem Ochrony Danych Osobowych.

dane osobowe Wykonawcy będą przetwarzane w celu przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach – znak sprawy: **ASP-DA-ZP-02-2023** oraz w celu archiwizacji dokumentacji dotyczącej tego postępowania;

- 1) odbiorcami przekazanych przez Wykonawcę danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym zostanie udostępniona dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 ustawy Pzp;
- 2) dane osobowe Wykonawcy będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli okres obowiązywania umowy w sprawie zamówienia publicznego przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały okres obowiązywania umowy.

28.3. Wykonawca jest zobowiązany, w związku z udziałem w przedmiotowym postępowaniu, do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych wymaganych przez RODO i związanych z udziałem w przedmiotowym postępowaniu o udzielenie zamówienia. Do obowiązków tych należą:

- 1) obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał i przekazał Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego;

- 2) obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane Wykonawca pozyskał w sposób pośredni, a które to dane Wykonawca przekazuje Zamawiającemu w treści oferty lub dokumentów składanych na żądanie Zamawiającego.

28.4. Zamawiający informuje, że;

- 1) udostępnia dane osobowe, o których mowa w art. 10 RODO (dane osobowe dotyczące wyroków skazujących i czynów zabronionych) w celu umożliwienia korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp, do upływu terminu na ich wniesienie;
- 2) udostępnianie protokołu i załączników do protokołu ma zastosowanie do wszystkich danych osobowych, z wyjątkiem tych, o których mowa w art. 9 ust. 1 RODO (tj. danych osobowych ujawniających pochodzenie rasowe lub etniczne, poglądy polityczne, przekonania religijne lub światopoglądowe, przynależność do związków zawodowych oraz przetwarzania danych genetycznych, danych biometrycznych w celu jednoznacznego zidentyfikowania osoby fizycznej lub danych dotyczących zdrowia, seksualności lub orientacji seksualnej tej osoby), zebranych w toku postępowania o udzielenie zamówienia;
- 3) w przypadku korzystania przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane przez Zamawiającego, z uprawnienia, o którym mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO (związanych z prawem Wykonawcy do uzyskania od administratora potwierdzenia, czy przetwarzane są dane osobowe jego dotyczące, prawem Wykonawcy do bycia poinformowanym o odpowiednich zabezpieczeniach, o których mowa w art. 46 RODO, związanych z przekazaniem jego danych osobowych do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej oraz prawem otrzymania przez Wykonawcę od administratora kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu), Zamawiający może żądać od osoby występującej z żądaniem wskazania dodatkowych informacji, mających na celu sprecyzowanie nazwy lub daty zakończonego postępowania o udzielenie zamówienia;
- 4) skorzystanie przez osobę, której dane osobowe są przetwarzane, z uprawnienia, o którym mowa w art. 16 RODO (uprawnienie do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych), nie może naruszać integralności protokołu postępowania oraz jego załączników;
- 5) w postępowaniu o udzielenie zamówienia zgłoszenie żądania ograniczenia przetwarzania, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia tego postępowania;
- 6) w przypadku, gdy wniesienie żądania dotyczącego prawa, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO spowoduje ograniczenie przetwarzania danych osobowych zawartych w protokole postępowania lub załącznikach do tego protokołu, od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia

Zamawiający nie udostępnia tych danych, chyba że zachodzą przesłanki, o których mowa w art. 18 ust. 2 rozporządzenia 2016/679.

Załączniki do SWZ:

Nr	Nazwa załącznika
1	Wzór formularza oferty
2	Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby
3	Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu
4	Oświadczenie wykonawcy w sprawie grupy kapitałowej
5	WYKAZ USŁUG
6	Wzór umowy
7	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

FORMULARZ OFERTY

Nawiązując do toczącego się postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji - art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp pn.:

"Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach"

my niżej podpisani:

działając w imieniu i na rzecz:

Nazwa i adres Wykonawcy¹

Nazwa Wykonawcy	
Adres Wykonawcy	
NIP (jeżeli dotyczy)	
REGON (jeżeli dotyczy)	
Rodzaj wykonawcy	Mikroprzedsiębiorstwo / Małe przedsiębiorstwo / Średnie przedsiębiorstwo / Jednoosobowa działalność gospodarcza / Osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej / Inny rodzaj *

1. **SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie, ze Specyfikacją Warunków Zamówienia, w szczególności Załączniku nr 7 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia

Przedmiot zamówienia	Oferta zł Brutto
	Rozliczenie ryczałtowe
Zadanie nr 1 – inauguracja roku akademickiego	
Zadanie nr 2 – promocja projektu „sztuka poza sztuką	
Zadanie nr 6 – książka dobrze zaprojektowana	
Zadanie nr 7 – międzynarodowe triennale rysunku studenckiego	
Wykonawca oświadcza, iż w podanej w ofercie kwocie brutto zastosowano prawidłową wysokość stawki, w szczególności uwzględniającą Załącznik nr 1 do Rozporządzenia Ministra finansów w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług, tj. usługi związane z żyzywieniem (PKWiU ex 56, do których zalicza się	

* niepotrzebne skreślić.

¹ w przypadku składania oferty przez podmioty występujące wspólnie, należy podać nazwy (firmy) i adresy wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę.

usługa cateringowa) stosuje się VAT 8% z wyłączeniem kawy i herbaty (wraz z dodatkami), co do których stosuje się VAT 23%.			
Przedmiot zamówienia	Cena za jedną osobę zł brutto	Zakładana ilość osób ²	Oferta całkowita zł brutto (cena za osobę x zakładana ilość osób)
Zadanie nr 3 – komisja rekrutacyjna	20.06.2023 r.	20	
	21.06.2023 r.	20	
	22.06.2023 r.	20	
	23.06.2023 r.	20	
	26.06.2023 r.	27	
	27.06.2023 r.	14	
	28.06.2023 r.	7	
	29.06.2023 r.	7	
	30.06.2023 r.	7	
	SUMA OGÓŁEM NA ZADANIE NR 3		
Zadanie nr 4 – konferencja biznes x dizajn		50	
Zadanie nr 5 – konferencja „oczy żeby widzieć...”		30	
Wykonawca oświadcza, iż w podanej w ofercie kwocie brutto zastosowano prawidłową wysokość stawki, w szczególności uwzględniając Załącznik nr 1 do Rozporządzenia Ministra finansów w sprawie wykonania niektórych przepisów ustawy o podatku od towarów i usług, tj. usługi związane z wyżywieniem (PKWiU ex 56, do których zalicza się usługa cateringowa) stosuje się VAT 8% z wyłączeniem kawy i herbaty (wraz z dodatkami), co do których stosuje się VAT 23%.			

2. OŚWIADCZAMY, że:

- ubiegamy się o udzielenie zamówienia samodzielnie/wspólnie z innym podmiotem (niepotrzebne skreślić). W przypadku, gdy Wykonawca wspólnie ubiega się o udzielenie zamówienia:
Oświadczamy, że zamówienie będzie wykonywane w części
przez podmiot, natomiast w części
przez podmiot
- ubiegamy się o udzielenie zamówienia samodzielnie/polegam na zdolności innych podmiotów (niepotrzebne skreślić) w zakresie i które to podmioty będą wykonywać zamówienie w części
- zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania;
- uważamy się za związanych niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia;
- zamierzamy / nie zamierzamy powierzyć realizację następujących części zamówienia podwykonawcom*:

Lp.	Opis części zamówienia, którą Wykonawca zamierza powierzyć do realizacji przez Podwykonawcę	Nazwa Podwykonawcy

² Co najmniej 3 dni robocze przed realizacją usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób, dla których należy zrealizować usługę cateringu w ramach zadania.

- f. dysponujemy osobami zatrudnionymi na podstawie stosunku pracy wykonującymi czynności przygotowania i dowozu posiłków przy realizacji zamówienia jako czynności polegającej na wykonywaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1320);
- g. zapoznaliśmy się z wymogami Zamawiającego odnośnie zatrudnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osób wykonujących czynności przygotowania i dowozu posiłków przy realizacji zamówienia w zakresie realizacji zamówienia, określonymi w Specyfikacji Warunków Zamówienia i uznajemy się za związanych określonymi w niej zasadami postępowania.
- h. NIE DOTYCZY ZADANIA NR 3: kawa i herbata podczas usługi cateringu jest oznakowana etykietą (posiada certyfikat) Fairtrade / etykietę równoważną o nazwie (odpowiednie skreślić).
- i. zapoznaliśmy się z wymogami Zamawiającego, aby serwowana podczas posiłków kawa i herbata spełniała wszystkie wymogi i kryteria określone w etykiecie Fairtrade (zarówno pod względem kryteriów społecznych jak i środowiskowych) i zgadzamy się, iż podczas realizacji usługi Zamawiający zweryfikuje złożone w tym zakresie oświadczenie.
- j. zapoznaliśmy się z projektowanymi postanowieniami umowy w sprawie zamówienia publicznego, które zostały zawarte w Specyfikacji Warunków Zamówienia i zobowiązujemy się, w przypadku wyboru naszej oferty, do zawarcia umowy na zawartych tam warunkach, w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- k. wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO³ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu⁴.
3. **OŚWIADCZAMY**, że wybór naszej oferty (niepotrzebne skreślić):

nie będzie prowadzić u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 106)

będzie prowadzić u Zamawiającego do powstania obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2014 r. o podatku od towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2020r. poz. 106), wobec czego wskazujemy nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do obowiązku jego powstania oraz ich wartość bez kwoty podatku:

³ 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).

⁴ w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treści oświadczenia Wykonawca nie składa (np. przez jego wykreślenie/usunięcie z treści oferty).

Lp.	Nazwy (rodzaje) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego	Wartość towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku	Stawka podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy, będzie miała zastosowanie

4. Znając treść art.297 § 1 Kodeksu Karnego: „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponującej środkami publicznymi- kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5” – oświadczamy, że wszystkie podane przez nas informacje są zgodne ze stanem faktycznym.
5. **OFERTĘ** składamy na _____ kolejno ponumerowanych stronach. Załącznikami do oferty, stanowiącymi jej integralną część, są:
1. _____
 2. _____

Miejscowość, _____ dnia _____

(podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy) ⁱ

ⁱ **Informacja dla Wykonawcy:**

Formularz oferty musi być opatrzony przez osobę lub osoby uprawnione do reprezentowania firmy kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanych lub podpisem osobistym i przekazany Zamawiającemu wraz z dokumentem (-ami) potwierdzającymi prawo do reprezentacji Wykonawcy przez osobę podpisującą ofertę.

Uwaga: Niniejsze zobowiązanie wypełnia podmiot trzeci w przypadku, gdy wykonawca polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.

Znak sprawy: **ASP-DA-ZP-02-2023**

ZOBOWIĄZANIE PODMIOTU UDOSTĘPNIAJĄCEGO ZASOBY

Ja (My) niżej podpisany (i):

.....
(imię i nazwisko osoby upoważnionej do reprezentowania podmiotu udostępniającego zasoby)

działając w imieniu i na rzecz:

.....
(nazwa i adres podmiotu udostępniającego zasoby)

Zobowiązuję się, zgodnie z postanowieniami art. 118 ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 ze zm.), do oddania nw. zasobów:

.....
(określenie zasobów)

do dyspozycji Wykonawcy:

.....
(nazwa i adres Wykonawcy składającego ofertę)

na potrzeby realizacji zamówienia pn.:

Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach

Oświadczam, że:

a) udostępnię Wykonawcy zasoby, w następującym zakresie:

b) sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przy wykonywaniu zamówienia publicznego będzie następujący:

c) zakres mojego udziału przy realizacji zamówienia publicznego będzie następujący:

d) okres mojego udostępnienia zasobów Wykonawcy będzie następujący:

.....
(miejsce i data)

.....
(podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym)

Znak sprawy: ASP-DA-ZP-02-2023

Zamawiający:

Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach
Raciborska 37
40-074 Katowice

Wykonawca:

.....

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

reprezentowany przez:

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do
reprezentacji)

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2021r. poz. 1129) (dalej jako: ustawa Pzp), dotyczące:

PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA
ORAZ
SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego przez Akademia Sztuk Pięknych w Katowicach, pn.:

Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach
oświadczam, co następuje:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie

- art. 108 ust. 1 ani art. 109 ust. 1 pkt. 4), 8), 9) i 10) ustawy Pzp
- art. 7 ustawy z dnia 13.04.2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z dnia 15.04.2022r. poz. 835).

..... (miejscowość), dnia r.

.....
podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
opatrzone kwalifikowanym podpisem
elektronicznym, podpisem zaufanym lub
podpisem osobistym

*) Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia z art. 108 ust. 1 lub z art. 109 ust. 1 pkt. 4) 8), 9) 10) ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

*) Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy z dnia 13.04.2022 roku o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U. z dnia 15.04.2022r. poz. 835).

..... (miejscowość), dnia r.

.....
podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
opatrzone kwalifikowanym podpisem
elektronicznym, podpisem zaufanych lub
podpisem osobistym

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w pkt. 7 Specyfikacji Warunków Zamówienia.

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

..... (miejscowość), dnia r.

.....
podpis osoby uprawnionej do składania
oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
opatrzone kwalifikowanym podpisem
elektronicznym, podpisem zaufanych lub
podpisem osobistym

Znak Sprawy: ASP-DA-ZP-02-2023

Wykonawca:

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

reprezentowany przez:

.....
(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)**Oświadczenie Wykonawcy**

składane w zakresie art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. poz. 2019 ze zm.) (dalej jako: ustawa Pzp), dotyczące:

przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, pn.:

Usługa cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach
oświadczam/(-my), co następuje:nie przynależę¹ do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w niniejszym postępowaniu.przynależę¹ do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), z innym Wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w niniejszym postępowaniu:

Lp.	Nazwa podmiotu	Adres podmiotu
1		
2		

Uwaga

Wykonawca może przedstawić dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej.

.....
(miejscowość, data).....
imię, nazwisko i podpis osoby/ osób uprawnionych do reprezentacji Wykonawcy

podpis opatrzony kwalifikowanym podpisem elektronicznym,

podpisem zaufanych lub podpisem osobistym

¹ Niepotrzebne skreślić

Znak sprawy: ASP-DA-ZP-02-2023

WYKAZ USŁUG

Składając ofertę na zadanie nr w postępowaniu prowadzonym w trybie podstawowym bez negocjacji na Usługę cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach OŚWIADCZAM(Y), ŻE: wykonalem (wykonał(śmy)) następujące usługi:

Przedmiot		Rodzaj posiłku (odpowiednio do zadań, zgodnie z opisem na drugiej stronie)*	Wartość (brutto) zamówienia	Data wykonania wskazanej usługi (data rozpoczęcia i data zakończenia)	Typ wydarzenia (kulturalne / szkolenie / spotkanie biznesowe / konferencje)	Nazwa podmiotu na rzecz, którego usługi zostały wykonane
Przygotowanie posiłku (TAK/NIE)	Dostawa posiłku (TAK/NIE)					

W załączeniu:

Dowody¹, że usługi zostały wykonane należycie.

..... dnia

.....

podpis osoby uprawnionej do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy
opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym

¹ Dokumentem tym mogą być referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów - oświadczenie Wykonawcy.
W przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawiane w okresie ostatnich 3 miesięcy.

OK

***Wykonawca winien wykazać, że:**

w okresie ostatnich 5 lat przed terminem składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizował, co najmniej 2 usługi cateringu towarzyszące wydarzeniu kulturalnemu, szkoleniu, spotkaniu biznesowemu lub konferencji, obejmujące co najmniej przygotowanie i dostawę odpowiednio do zadania:

- nr 1: przekąski, ciepły posiłek (I – zupa/krem i II danie - główne), zimne (w tym sałatki), ciasto lub desery
- nr 2, 4: przekąski oraz ciasto lub desery
- nr 5, 6, 7: przekąski, ciepły posiłek (I danie - zupa/krem), ciasto
- nr 3: ciepły posiłek – II danie główne z sałatką

o wartości minimum 4 000,- złotych brutto każda z nich.

W przypadku świadczeń powtarzających się, Wykonawca może wykazać realizowane w ramach trwającej umowy ale zakończone usługi cateringu towarzyszące wydarzeniu kulturalnemu, szkoleniu, spotkaniu biznesowemu lub konferencji

o wartości co najmniej 4 000,- złotych każda z nich.

Zamawiający nie uzna realizacji usługi cateringu jako wyżywienia stałego czy całodziennego wykonywanego na rzecz takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola czy bufety.

- wzór -

UMOWA Nr ASP-/2022

zawarta w, dnia pomiędzy :
 Akademią Sztuk Pięknych w Katowicach z siedzibą przy ul. Raciborskiej 37, 40-074 Katowice
 (NIP: 634-24-39-334; REGON: 277620860) w imieniu, której działa:

.....
 zwany dalej Zamawiającym,

a

..... (w przypadku osoby fizycznej PESEL i adres zamieszkania) z siedzibą
 przy ul., wpisaną do pod nr
 prowadzonego przez
 (NIP:.....; REGON.....) Właściwy Urząd Skarbowy

.....
 w imieniu, której działa:

.....
 zwany dalej Wykonawcą

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy w trakcie postępowania o zamówienie publiczne na **Usługę cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach** prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji (nr sprawy ASP-DA-ZP-02-2023), Strony zawierają umowę o następującej treści;

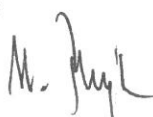
§ 1

1. Przedmiotem umowy jest wykonanie usług cateringowych, realizowanych w zakresie zadania nr, zgodnie z SWZ, a w szczególności „Szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia”, który stanowi załącznik nr 1 do niniejszej umowy.
2. Umowa została zawarta na czas niezbędny do wykonania zamówienia i obowiązuje od dnia zawarcia umowy do upływu terminu wykonania zamówienia określonym w **dokumentach zamówienia, które wraz z ofertą stanowią integralną część umowy.**
3. Usługa będzie realizowana w budynkach Zamawiającego przy ul. Raciborskiej 37, Koszarowej 19, Raciborskiej 50 i/lub Rondzie Sztuki na Rondzie im. Gen. Jerzego Ziętka 1. **Co najmniej 7 dni przed realizacją usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym terminie i miejscu wykonania zadania.**
4. Wykonawca oświadcza, że dysponuje odpowiednią wiedzą i doświadczeniem oraz zapleczem organizacyjnym i technicznym niezbędnym do wykonania przedmiotu umowy, w szczególności:
 - posiada uprawnienia do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli ustawy nakładają obowiązek posiadania tych uprawnień.
 - zrealizuje zamówienie ze szczególną starannością, zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi, w tym w zakresie utrzymania odpowiednich wymogów sanitarnych w miejscu przygotowywania potraw oraz środka transportu służącym do przewozu potraw. Wszystkie osoby uczestniczące w przygotowywaniu potraw będą posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3



- przygotuje posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Z 2020 r. poz. 2021) ze oraz zgodnie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
5. W ramach realizacji przedmiotu Umowy Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usługi na najwyższym poziomie, w szczególności zapewnia, że:
- a) dostarczone produkty żywnościowe będą świeże oraz, że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia,
 - b) dania ciepłe będą dostarczane o godzinie ustalonej z Zamawiającym w specjalnych opakowaniach izolacyjnych, a podawane w jednorazowych pojemnikach, talerzach, kubkach, sztućcach itp. z tworzywa biodegradowalnego lub wielorazowych. Stoły będą estetycznie nakryte, a Wykonawca zapewni serwetki dla osób uczestniczących w cateringu,
 - c) osoby wykonujące usługę będą przestrzegały norm sanitarnych i higienicznych (w tym również w zakresie higieny osobistej), będą wyposażone w estetyczny, czysty i higieniczny strój i środki ochrony osobistej.

§2

1. Wykonawca oświadcza, że osoby wykonujące w zakresie realizacji zamówienia czynności **przygotowywania i dowozu posiłków** są zatrudnione w ramach **stosunku pracy**.
2. W trakcie realizacji przedmiotu zamówienia Zamawiający jest uprawniony do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, w szczególności do żądania przedłożenia oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełniania ww. wymogu i dokonania ich oceny, w tym oświadczenia zatrudnionego pracownika, czy oświadczenia Wykonawcy lub Podwykonawcy o zatrudnieniu pracownika na podstawie umowy o pracę, zawierających informacje niezbędne do weryfikacji zatrudnienia na podstawie stosunku pracy.
3. W przypadku niespełnienia przez Wykonawcę lub Podwykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy Zamawiający przewiduje sankcję w postaci kary umownej.

§ 3

1. **DOTYCZY ZADANIA NR 1, 2, 6 i 7*:**

Wynagrodzenie Wykonawcy za wykonaną usługę cateringową wynosi zł brutto (słownie: zł 00/100).

DOTYCZY ZADANIA NR 3, 4 i 5*:

Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie rozliczone na podstawie faktycznej i potwierdzonej przez Zamawiającego ilości osób, dla których zrealizowano catering, zgodnie z podaną w ofercie ceną jednostkową brutto.

2. Całkowite wynagrodzenie Wykonawcy – maksymalna nominalna wartość zobowiązania wynosi
3. Należność będzie płaćna po zrealizowaniu usługi cateringowej i na podstawie faktury (rachunku) wystawionej przez Wykonawcę przelewem na rachunek Wykonawcy nr

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3

..... w terminie 14 dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury (rachunku). W przypadku błędnie wystawionej faktury termin płatności biegnie od dnia doręczenia Zamawiającemu prawidłowo wystawionej faktury VAT/rachunku.

4. Zamawiający wyraża zgodę na wystawianie przez Wykonawcę faktur w formie elektronicznej (e-faktury). Faktury będą wystawiane po wykonaniu usługi i wysyłane na adres mailowy asp@asp.katowice.pl
5. Wykonawca oświadcza, że podany przez niego na fakturze rachunku bankowego znajduje się w elektronicznym wykazie podatników VAT prowadzonym przez Szefa Krajowej Administracji Skarbowej (art. 96 b ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług tj. Dz.U. z 2020 r. poz. 106 z późn. zm.).
6. Zamawiający dokona zapłaty wynagrodzenia Wykonawcy z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności.
7. Za dzień zapłaty uznaje się dzień obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego.

§ 4

1. Wykonawca oświadcza, że przygotuje catering osobiście. Dowóz cateringu Wykonawca zrealizuje samodzielnie /przy udziale następującego Podwykonawcy
2. Wykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy innemu podmiotowi, bez uprzedniej zgody Zamawiającego.

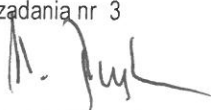
§ 5

1. Zamawiający ma prawo naliczyć Wykonawcy karę umowną w następujących przypadkach:
 - odstąpienia od umowy z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Wykonawcy w wysokości 10% wynagrodzenia Wykonawcy brutto, o którym mowa w §3 ust. 2.
 - w wysokości 300,00 zł za każde naruszenie obowiązków:
 - umownych określonych w §2 z tytułu niespełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie stosunku pracy.
 - określonych w „Szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia” poza sytuacją uregulowaną odrębnie w ust. 1 tiret czwarty.
 - w wysokości 3 % za każdą godzinę opóźnienia w dostawie cateringu w terminie określonym zgodnie z §1 ust. 3.
 - w wysokości 3 % za każdą godzinę opóźnienia w uprzątnięciu cateringu.²
2. Kary umowne określone w ust. 1 będą naliczane niezależnie od siebie.
3. Wykonawca wyraża zgodę na potrącenie naliczonych przez Zamawiającego kar umownych z przysługującego mu wynagrodzenia. Zamawiający zobowiązuje się przed potrąceniem kar umownych do zawiadomienia Wykonawcy o ich naliczeniu.
4. Wykonawca ma prawo naliczyć Zamawiającemu karę umowną w przypadku odstąpienia od umowy z przyczyn leżących wyłącznie po stronie Zamawiającego w wysokości 10% wynagrodzenia brutto określonego w §3 ust. 2.

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3



5. łączna wysokość kar umownych, jakiej mogą dochodzić strony, nie może przekroczyć 20% wynagrodzenia brutto Wykonawcy.
6. Jeżeli kary umowne nie pokryją poniesionej szkody, Zamawiający zastrzega sobie prawo do dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach określonych w art. 471 Kodeksu Cywilnego do wysokości poniesionej szkody.

§ 6

1. Zamawiający dopuszcza istotne zmiany umowy w przypadku, gdy okoliczności związane z wystąpieniem COVID-19 mogą wpłynąć lub wpływają na należyte wykonanie umowy; Zamawiający może w uzgodnieniu z Wykonawcą dokonać zmiany umowy, w szczególności w zakresie zmiany terminu wykonania umowy lub jej części. W przypadkach, o których mowa w zdaniu poprzednim, Wykonawca uprawniony będzie jedynie do otrzymania wynagrodzenia za rzeczywiście wykonaną część umowy.
2. Strony są zobowiązane niezwłocznie wzajemnie się informować o zaistnieniu okoliczności, o których mowa wyżej, przedstawiając oświadczenia i/lub dokumenty potwierdzające wpływ okoliczności związanych z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie umowy.

§ 7

§ 7 nie dotyczy zadań nr 1, 3 i 6:

1. Zgodnie z art. 439 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość zmiany wysokości wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku istotnej zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy, jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę.
2. Za istotną zmianę, o której mowa w ust. 3 Strony uznają zarówno wzrost cen materiałów lub kosztów, jak ich obniżenie o 20% względem kosztów przyjętych w celu ustalenia wynagrodzenia Wykonawcy zawartego w umowie.
3. W przypadku wystąpienia istotnej zmiany Strona umowy zobowiązana jest do wystąpienia z wnioskiem do drugiej ze Stron, z określeniem uzasadnienia zmiany, propozycji zmiany wynagrodzenia oraz wskazania wpływu zmiany cen materiałów lub kosztów w związanych z realizacją umowy, na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Tylko w przypadku udokumentowania, jeżeli koszty te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia.
4. Zmiana wysokości wynagrodzenia Wykonawcy następować będzie w oparciu o wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem, ogłaszany przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego za kwartał poprzedzający miesiąc kalendarzowy, w którym złożony został wniosek o zmianę wysokości wynagrodzenia.
5. Strony ponoszą zwiększony koszt wykonania umowy ustalony w równych częściach, w ten sposób, że kwota, o którą zostanie zmienione wynagrodzenie zostanie ustalona w odniesieniu do połowy wartości wskaźnika ustalonego zgodnie z postanowieniami ust. 4.
6. Maksymalna łączna wysokość zmiany wynagrodzenia jaką dopuszcza Zamawiający wskutek zastosowania postanowień o zasadach wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia Wykonawcy nie może przekroczyć 20% wartości umowy brutto.
7. Wykonawca, którego wynagrodzenie zostało zmienione w wyniku istotnej zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją umowy zobowiązany jest do zmiany wynagrodzenia przysługującego podwykonawcy, z którym zawarł umowę, w zakresie

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3

odpowiadającym zmianom cen materiałów lub kosztów dotyczących zobowiązania podwykonawcy, jeżeli przedmiotem umowy z podwykonawcą są dostawy lub usługi oraz okres umowa z podwykonawcą została zawarta na okres dłuższy niż 6 miesięcy.

8. *Zmiana ceny w związku ze zmianą kosztów związanych z realizacją zamówienia może nastąpić nie wcześniej niż po upływie 180 dni od zawarcia umowy, a każda kolejna zmiana nie wcześniej niż 180 dni od poprzedniej zmiany umowy. Jeżeli umowa została zawarta po upływie 180 dni od dnia upływu terminu składania ofert, początkowym terminem ustalenia zmiany wynagrodzenia jest dzień otwarcia ofert.*

§ 8

1. Zamawiający może odstąpić od umowy, jeżeli Wykonawca w rażący sposób narusza postanowienia umowy. Oświadczenie o odstąpieniu powinno być złożone na piśmie w terminie 3 dni od dnia powzięcia wiedzy o okolicznościach będących podstawą odstąpienia.
2. Do rażących naruszeń Umowy zalicza się w szczególności następujące przypadki, gdy:
 - a) Wykonawca powierzył wykonanie świadczenia usługi cateringu lub jej części jakiegokolwiek osobie trzeciej bez zgody Zamawiającego wyrażonej w formie pisemnej;
 - b) Wykonawca pomimo wezwania Zamawiającego nie podejmuje się wykonania, nie wykonuje lub nienależyście świadczy usługi cateringu.
3. W przypadku odstąpienia od Umowy, niezależnie od jego podstawy, odstąpienie wywiera skutek wyłącznie co do części niewykonanej. Wykonawca będzie miał prawo żądać zapłaty wynagrodzenia z tytułu usług należycie wykonanych do dnia odstąpienia.

§ 9

1. Zamawiający może odstąpić od umowy w razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili jej zawarcia, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrażać istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach.
2. W wypadku określonym w ustępie poprzedzającym postanowienia o karze umownej w stosunku do Zamawiającego nie mają zastosowania.

§ 10

Cesja wierzytelności wynikających z zawartej umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.

§ 11

Wszelkie zmiany i uzupełnienia umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem ich nieważności.

§ 12

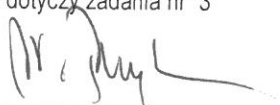
W sprawach nie unormowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (Dz.U. z 2019 r. poz. 2019) oraz Kodeksu Cywilnego z dnia 23 kwietnia 1964 r. (Dz.U. z 2020 r. poz. 1740).

§ 13

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3



Spory mogące wyniknąć w związku z realizacją postanowień niniejszej umowy strony zobowiązują się rozstrzygać polubownie, a dopiero w przypadku niepowodzenia przed sądem powszechnym właściwym dla siedziby Zamawiającego.

§ 14

Osobami do kontaktu są:

1. Ze strony Zamawiającego: tel. e-mail:
2. Ze strony Wykonawcy: tel. e-mail:.....

§ 15

Umowa została sporządzona w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, jednym dla Zamawiającego i jednym dla Wykonawcy.

Zamawiający

Wykonawca

Załączniki:

Załącznik nr 1 do umowy – Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Załącznik nr 2 do umowy – oferta Wykonawcy

Integralną część umowy stanowią dokumenty zamówienia, w tym SWZ.

*zapisy odpowiednie do wymienionych zadań

¹ odpowiednio wypełnić/skreślić

² nie dotyczy zadania nr 3

Mr. [Signature]

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji - art. 275 pkt. 1 ustawy Pzp” na „Usługę cateringu podczas wydarzeń organizowanych przez ASP w Katowicach”

Spis treści:

Ogólny opis przedmiotu zamówienia	1
Zadanie nr 1 inauguracja roku akademickiego.....	3
Zadanie nr 2 promocja projektu „sztuka poza sztuką”	5
Zadanie nr 3 komisja rekrutacyjna	8
Zadanie nr 4 konferencja biznes x dizajn	8
Zadanie nr 5 konferencja „oczy żeby widzieć...”	10
Zadanie nr 6 książka dobrze zaprojektowana	11
Zadanie nr 7 międzynarodowe triennale rysunku studenckiego.....	17

OGÓLNY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Wspólny Słownik Zamówień:

55520000-1 - Usługi dostarczania posiłków,

55321000-6 - Usługi przygotowywania posiłków

1. Co najmniej 7 dni przed realizacją usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę o dokładnym terminie i miejscu wykonania zadania.
2. W stosunku do zadania nr 3, 4 i 5 - co najmniej 3 dni robocze przed realizacją usługi Zamawiający poinformuje Wykonawcę o liczbie osób, dla których należy zrealizować usługę cateringu w ramach zadania.

3. W pozostałym zakresie, tj. na zadania nr 1, 2, 6 i 7 Wykonawca winien przygotować zamówienie wg opisu – specyfikacji. Wynagrodzenie jest ryczałtowe za catering zgodnie ze specyfikacją, niezależnie od faktycznej liczby uczestników.
4. Wykonawca zobowiązany jest do świadczenia Usługi na najwyższym poziomie, w szczególności oświadcza, że:
 - dostarczone produkty żywnościowe będą świeże, spełniające normy jakości produktów spożywczych oraz że zostaną przygotowane w dniu ich dostarczenia;
 - dania ciepłe dostarczane będą w specjalnych pojemnikach izolacyjnych w sposób zapewniający utrzymanie ciepła (odpowiedniej temperatury posiłku).
5. Zamawiający zapewnia stoły i krzesła.
6. Wykonawca zapewnia:
 - 1) dowóz cateringu na miejsce realizacji usługi o godzinie ustalonej z Zamawiającym dla każdego terminu w ramach zadań
Wymagania określone w punktach od 2) do 6) nie dotyczą zadania nr 3.
 - 2) napoje (woda, kawa, herbata) dostępne podczas trwania całego wydarzenia – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem do jego zakończenia
 - 1) serwetki i estetyczne nakrycie stołu, aranżacja stołów, tj. obrusy papierowe eko lub płócienne / bawełniane, żywe kwiaty, elementy aranżacyjne w stylu eko, boho
 - 2) czytelne oznaczenie potraw wegańskich i wegetariańskich oraz opisanie serwowanych dań i przekąsek - użyte składniki
 - 3) jednorazowe pojemniki, talerze, kubki sztućce itp. z tworzywa biodegradowalnego lub zastawa wielorazowa z ceramiki (talerze, miseczki, filiżanki, kubki itp.), sztućce ze stali, szklane szklanki, słóczki itp.
 - 4) wielorazowe przedmioty, typu pojemniki izolacyjne, szklane naczynia, wazon y itp., które po zakończeniu cateringu Wykonawca zabierze z powrotem
 - 5) uprzątnięcie po cateringu najpóźniej na drugi dzień po wydarzeniu do godz. 12:00, elementów aranżacji stołu, zastawy, zużytych opakowań, talerzyków, kubków itp. resztek jedzenia – nadwyżki jedzenia jak i odpadów pokonsumpcyjnych z zachowaniem zasad selektywnej zbiórki odpadów (z zastrzeżeniem opisu w zadaniu 5, 6 i 7, gdzie Zamawiający wymaga dodatkowo uprzątnięcia odpadów po pierwszej części cateringu przed podaniem ciepłego posiłku),

- 6) talerze, sztućce, kubki itp. w ilości o 50 % większej niż faktyczna ilość uczestników na dane zadanie
7. Wykonawca jest zobowiązany do:
- przestrzegania przepisów prawnych, norm, procedur i zasad sanitarno-epidemicznych, w szczególności w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia Dz. U. nr 171 poz. 1125 ze zm.).
 - organizacji usługi, w tym procesu przygotowania i transportu.
 - zapewnienia urządzeń i sprzętu oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących dopuszczonych w kontakcie z żywnością oraz odpowiednich środków transportu dowożącego posiłki. Wykorzystywany sprzęt winien odpowiadać aktualnym wymaganiom sanitarno-epidemiologicznym, w tym zapewniać szczelność mikrobiologiczną oraz utrzymanie właściwej temperatury posiłku.
 - przygotowania i dostarczenia w ramach cateringu w zakresie zadania 1, 2, 4, 5, 6 i 7 kawy i herbaty, które powinny być oznakowane etykietą (posiadającą certyfikat) Fairtrade lub etykietą równoważną. Zamawiający wymaga, kawa i herbata spełniała wszystkie wymagania i kryteria określone w etykiecie Fairtrade (zarówno pod względem kryteriów społecznych jak i środowiskowych). Wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie, że kawa i herbata jest oznakowana etykietą (posiada certyfikat) Fairtrade lub etykietę równoważną. Zamawiający zastrzega, iż podczas realizacji usługi zweryfikuje oświadczenie Wykonawcy w tym zakresie złożone wraz z ofertą.
8. Zamawiający zastrzega sobie prawo przeprowadzania oceny oferowanych posiłków w czasie usługi cateringu, pod kątem sprawdzenia ich gramatur, zalecanych norm żywieniowych i jakości wykorzystywanych surowców.

Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych, gdzie część (zadanie) stanowi:

ZADANIE nr 1 – INAUGURACJA ROKU AKADEMICKIEGO	
Przewidywany termin: 6.10.2023 r	
Zakładana ilość osób: 120	
Typ imprezy: poczęstunek na stojąco, dania mięsne i bezmięsne	
Usługa składa się z:	
1. PRZEKĄSEK	

Zamawiający wymaga **każdego** z wymienionego poniżej rodzaju przekąski odpowiednio:

1.1. KANAPKI MINI BURGER (serwowane NA ZIMNO) - po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik, rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kielki, balsamico

1.2. MINI CROISSANT najmniej 20 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy

1.4. KANAPKI NA FOCCACI po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa, sałaty , balsamico
- mortadela włoska z pistacją, pesto, rukola, pomidor
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY co najmniej 56 kawałków (1 kawałek minimum 100 gram). Wykonawca winien przygotować tartę/tarty przynajmniej dwie z niżej wymienionych:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- ser pleśniowy, szynka parmeńska, gruszka, orzechy włoskie

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 20 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 120 ml):

- tiramisu
- mus chałwowy z wiśniami i pokruszoną bezą
- deser z oreo z musem truskawkowym

4. CIASTA

Wykonawca winien przygotować przynajmniej po 50 sztuk każdego z niżej wymienionych ciast:

- brownie z owocami i solonym karmelem (1 kawałek minimum 90 gram)
- sernik z białą czekoladą i malinami (1 kawałek minimum 100 gram)

5. LUNCHU NA CIEPŁO (przygotowane w bemarach) - Zamawiający wymaga **każdego** z wymienionych dań odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. I danie: zupa wege, 50 porcji po minimum 300 ml,

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej zup z dodatkami:

- krem z dyni
- krem z buraka
- krem z pieczonej papryki i pomidorów
- krem z gruszki i pietruszki

+ dodatki do zupy (do wyboru): pestki dyni, rukola, grzanki, foccacia

5.2. II danie co najmniej 80 porcji (minimum 40 porcji wege / 40 porcji mięsnych) – 1 porcja minimum 400 gram:

- curry z warzywne wersja wege + ryż jaśminowy / curry z warzywne z kurczakiem + ryż jaśminowy

6. SAŁATEK W MISKACH - co najmniej po 800 gram każdego rodzaju podanego poniżej:

- mix sałat, grillowany kurczak, mango, kielki, granat, prażone orzechy, vinegret
- rukola, pieczony batat, granat, ser sałatkowy, pomidorki koktajlowe, sos jogurtowy tahini
- grillowany kurczak, rukola, orzechy, pomarańcza, granat, vinegret pomarańczowy
- sałatka z burakiem, kozim serem, prażone orzechy ziemne, grillowany bekon, sos balsamico

7. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

7.1. Kawa parzona w termosach (minimum 18 l) + mleko, cukier

7.2. Herbata ekspresowa do wyboru, co najmniej: czarna, zielona, owocowa (min. 45 szt. w sumie) – woda w termosach (minimum 9 l) + cukier, cytryna

7.3. Woda gazowana min. 50 szt. i niegazowana min. 50 szt.

- w butelkach szklanych 0,3 l

7.4. sok pomarańczowy (minimum 8 l)

ZADANIE NR 2 – PROMOCJA PROJEKTU „SZTUKA POZA SZTUKĄ”

Przewidywany termin: dwa dni w grudniu 2023 r. lub styczniu 2024 r.

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco, dania mięsne i bezmięsne

Pierwszy dzień

Zakładana ilość osób: 120

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - po co najmniej 30 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik, rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki, balsamico

1.2. MINI CROISSANT po co najmniej 30 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 30 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy

1.4. KANAPKI NA FOCCACI po co najmniej 30 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa, sałaty, balsamico
- mortadela włoska z pistacją, pesto, rukola, pomidor
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (5 szt, - 1 tarta minimum 1400 gram lub MINI TARTY (25 sztuk – 1 tarta minimum 280 gram):

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- ser pleśniowy, szynka parmeńska, gruszka, orzechy włoskie

3. DESERÓW w stoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 40 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 120 ml):

- tiramisu
- mus chałwowy z wiśniami i pokruszoną bezą
- deser z oreo z musem truskawkowym

4. CIASTA po co najmniej 30 kawałków każdego z wymienionych poniżej (1 kawałek minimum 90 gram):

- brownie z owocami i solonym karmelem
- sernik z białą czekoladą i malinami
- sernik dyniowy na korzennym spodzie z białą czekoladą
- ciasto piernikowe z kremem z masłem orzechowym

5. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. Kawa parzona w termosach (minimum 25 l) + mleko, cukier

5.2. Herbata ekspresowa do wyboru np. co najmniej czarna, zielona, owocowa (min. 50 szt. w sumie) – woda w termosach (minimum 10 l) + cukier, cytryna

5.3. Woda gazowana (min. 50 szt.) i niegazowana (minimum 50 szt.) - w butelkach szklanych 0,3 l

5.4. sok pomarańczowy (minimum 12 l)

Drugi dzień

Zakładana ilość osób: 30

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. kanapki typu mini burger (na zimno) - po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik, rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki, balsamico

1.2. mini croissant - po co najmniej 10 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior

- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. mini tortilla - po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy

1.4. kanapki na foccaci - po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa, sałaty, balsamico
- mortadela włoska z pistacją, pesto, rukola, pomidor
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylią, pomidor

2. TARTY co najmniej 20 kawałków, (1 kawałek minimum 280 gram)

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- ser pleśniowy, szynka parmeńska, gruszka, orzechy włoskie

3. CIASTA - po co najmniej 25 kawałków każdego z wymienionych poniżej :

- brownie z owocami i solonym karmelem (1 kawałek minimum 90 gram)
- sernik z białą czekoladą i malinami (1 kawałek minimum 100 gram)
- ciasto kruche z owocami (1 kawałek minimum 60 gram)

4. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji

4.1. Kawa parzona w termosach (minimum 10l) + mleko, cukier

4.2. Herbata ekspresowa do wyboru, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa (min. 30 szt. w sumie) – woda w termosach (minimum 6 l) + cukier, cytryna

4.3. Woda gazowana (min. 30 szt.) i niegazowana (min. 30 szt.) - w butelkach szklanych 0,3 l

4.4. sok pomarańczowy (minimum 10 l)

ZADANIE NR 3 – KOMISJA REKRUTACYJNA

Usługa cateringowa w przewidywanych terminach:

20.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 20, jednak nie mniejsza niż 11

21.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 20, jednak nie mniejsza niż 11

- 22.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 20, jednak nie mniejsza niż 11
 23.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 20, jednak nie mniejsza niż 11
 26.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 27, jednak nie mniejsza niż 14
 27.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 14, jednak nie mniejsza niż 8
 28.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 7, jednak nie mniejsza niż 4
 29.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 7, jednak nie mniejsza niż 4
 30.06.2023 r. – zakładana ilość osób: 7, jednak nie mniejsza niż 4

Usługa składa się (w każdym dniu) z:

- 1) jednego dania głównego wegańskiego/wegetariańskiego/mięsnego do wyboru, podawane na ciepło (min. 200 g/osobę)
- 2) dodatku skrobiowego - ziemniaki/frytki/makaron/kasza gryczana/kasza jęczmienna itp. (min. 200 g/osobę)
- 3) dwóch rodzajów sałatek w wydaniu wegetariańskim i wegańskim do wyboru (min. 150 g/osobę)

Menu poszczególnych posiłków ustala Wykonawca przy akceptacji Zamawiającego, przy czym danie główne, o którym mowa w pkt 1) winno być różnorodne, tj. na każdy dzień inne. Wykonawca zapewnia sztuce w ilości odpowiadającej ilości posiłków.

ZADANIE NR 4 – KONFERENCJA BIZNES X DZAJN

Przewidywalny termin: 23.11.2023 r. (planuje się około 10:00-14:00)

Zakładana ilość osób: 50, jednak nie mniej niż 40

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie konferencji, stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania konferencji około 4-5 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z (w przeliczeniu na jedną osobę):

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzajów przekąsek odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - co najmniej 1 sztuka każdej z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik, rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki,

1.2. MINI CROISSANT co najmniej 1 sztuka każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola

- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA co najmniej 1 sztuka każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 1 sztuka każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY minimum 1 kawałek (1 kawałek co najmniej 100 gram)

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, co najmniej 1 sztuka każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 120 gram):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA co najmniej 1 kawałek każdego z wymienionych poniżej:

- brownie (1 kawałek minimum 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek minimum 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek minimum 60 gram)

5. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. WODA minimum 0,4 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością pojemników z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania konferencji)

5.2. KAWA PARZONA: minimum 0,4 l na osobę, w termosach

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje herbat ekspresowych do wyboru, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

ZADANIE NR 5 – KONFERENCJA „OCZY ŻEBY WIDZIEĆ, USZY ŻEBY SŁYSZEĆ CZYLI JAK KONSTYTUUJE SIĘ SENS”

Termin: listopad / grudzień 2023 (jeden dzień)

Zakładana ilość osób: 30, jednak nie mniej niż 20

Typ imprezy: konferencja, kilka wykładów, przerwy. Usługa cateringu przewidywana podczas 1h przerwy na lunch w czasie konferencji, poczęstunek na stojąco: zupa krem na ciepło oraz słodkie i sone przekąski; czas trwania konferencji od godziny 9:00-17:00

Napoje i przekąski przed wydarzeniem – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem

Zupa podana w przerwie ok godz. 13-14 po uprzednim uprzątnięciu użytych naczyń, tacek, sztućców itp. oraz odpadów pokonsumpcyjnych z zachowaniem zasad selektywnej zbiórki odpadów.

w przeliczeniu na osobę:

1. PRZEKĄSKI

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. kanapka z CROISSANTA co najmniej 1 sztuka każdej z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.2. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA co najmniej 1 sztuka każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazyliia, pomidor

2. TARTY co najmniej 1 kawałek (1 kawałek minimum 100 gram):

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. CIASTA minimum 1 kawałek

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedno z wymienionych poniżej ciast:

- brownie (1 kawałek minimum 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek minimum 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek minimum 60 gram)

4. ZUPY krem + dodatki (do wyboru) np. grzanki, pestki dyni/słonecznika

1 porcja najmniej po 300 ml

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej zup:

- krem gruszka / pietruszka
- krem dynia / marchewka

5. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. WODA minimum 0,6 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania konferencji)

5.2. KAWA PARZONA: minimum 0,7 l na osobę, kawa w termosie

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę; woda w termosie, herbata – różne rodzaje do wyboru, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz owsiane)

6. Herbatniki, suche ciasteczka minimum 160 szt. do kawy / herbaty

ZADANIE NR 6 – KSIĄŻKA DOBRZE ZAPROJEKTOWANA

Przewidywalny termin maj 2023 r. (dwa dni)

JURY (pierwszy dzień)

Zakładana ilość osób: 6

Typ imprezy: Posiedzenie jury konkursy. Usługa cateringu przewidywana podczas 1h przerwy na lunch, poczęstunek na stojąco: zupa krem na ciepło oraz słodkie i słone przekąski; czas trwania posiedzenia od godziny 9:00-15:00

Napoje i przekąski przed wydarzeniem – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem

Zupa podana w przerwie ok godz. 12-13 po uprzednim uprzątnięciu użytych naczyń, tacek, sztućców itp. oraz odpadów pokonsumpcyjnych z zachowaniem zasad selektywnej zbiórki odpadów.

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1 kanapka z CROISSANTA po co najmniej 5 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.2. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 5 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (minimum 3 szt, po co najmniej 1400 gram 1 sztuka):

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jednego rodzaju z wymienionych poniżej TART:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. CIASTA minimum 20 kawałków

Minimalne wymagania tj. Wykonawca winien przygotować ciasto/ciasta przynajmniej jedno z wymienionych poniżej:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)

4. ZUPY krem z sezonowych warzyw + dodatki (do wyboru) np. grzanki, pestki dyni/słonecznika

Minimum 10 porcji po co najmniej 300 ml

Minimalne wymagania tj. Wykonawca winien przygotować zupę / zupy przynajmniej jedną z wymienionych poniżej:

- krem gruszka pietruszka
- krem dynia / marchewka

5. NAPOJÓW (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji)

5.1. WODA minimum 0,5 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,6 l na osobę,

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje np. co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz owsiane lub roślinne)

Prelegenci i goście konferencji (drugi dzień)

Zakładana ilość osób: 10

Typ imprezy: konferencja, kilka wykładów, przerwy. Usługa cateringu przewidywana podczas 1h przerwy na lunch w czasie konferencji, poczęstunek na stojąco: zupa krem na ciepło oraz słodkie i słone przekąski; czas trwania konferencji od godziny 9:00-14:00

Napoje i przekąski przed wydarzeniem – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem

Lunch podany w przerwie ok godz. 12-13

Usługa składa się z:

1. LUNCHU (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju dań odpowiednio wg specyfikacji)

1.1. I danie: zupa wege w białym sosie, minimum 10 porcji po co najmniej 300 ml,

Minimalne wymagania tj. Wykonawca winien przygotować zupę / zupy przynajmniej jedną z wymienionych poniżej:

- krem z dyni
- krem z gruszek i pietruszki

dodatki (do wyboru): pestki dyni, rukola, grzanki, foccacia

1.2. II danie na zimno, typu: sałatki lub „miski mocy” co najmniej 10 porcji po minimum 200 gram

Minimalne wymagania tj. Wykonawca winien przygotować sałatkę / sałatki przynajmniej jedną z wymienionych poniżej:

- mix sałat, grillowany kurczak, mango, kiełki, granat, prażone orzechy, vinegret
- rukola, pieczony batat, granat, ser sałatkowy, pomidorki koktajlowe, sos jogurtowy tahini
- grillowany kurczak, rukola, orzechy, pomarańcza, granat, vinegret pomarańczowy
- sałatka z burakiem, kozim serem, prażone orzechy ziemne, grillowany bekon, sos balsamico
- sałatka ziemniaczana, z ogórkiem, cebulą, szynką, jajkiem, sosem vinegret
- miska mocy: falafel, hummus, jajko na twardo, oliwki, pita, grillowany bakłażan, pieczona ciecierzycza, tzatziki, sałatka tabbouleh, granat
- miska mocy: kalafior smażony po koreańsku, ryż jaśminowy, edamame, piklowane warzywa, karmelizowane kimchi, jajko na twardo, rzodkiewka, sos azjatycki

2. CIASTA po co najmniej 10 kawałków każdego z wymienionych poniżej:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)

- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

3. **NAPOJÓW** (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji)

3.1. **WODA** minimum 0,5 l na osobę (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

3.2. **KAWA** parzona w termosach: minimum 0,6 l na osobę,

3.3. **HERBATA** - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje np. co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz owsiane lub roślinne)

Uczestnicy konferencji (5h)

Zakładana ilość osób: 80

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie konferencji, stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania konferencji około 4-5 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z:

1. **PRZEKĄSEK** (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji)

1.1. **KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO)** - po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik ,rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kielki,

1.2. **MINI CROISSANT** po co najmniej 20 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. **MINI TORTILLA** po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (minimum 4 szt., minimum 1400 gram 1 sztuka)

Minimalne wymagania, tj. Wykonawca winien przygotować tartę/tarty przynajmniej z jednego rodzaju wymienionych poniżej:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 25 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 120 ml):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA po minimum 24 kawałków każdego z poniżej wymienionych:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram))
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

5. NAPOJÓW (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji)

5.2. WODA minimum 0,4 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.3. KAWA parzona w termosach: minimum 0,4 l na osobę

5.4. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje np. co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

Wystawa Mistrz Ilustracji – (drugi dzień, inny budynek, godziny wieczorne)

Zakładana ilość osób: 100

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie wystawy, stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania około 1,5 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK (Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji)

1.1 KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - po co najmniej 10 sztuk każda (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik ,rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki,

1.2. MINI CROISSANT po co najmniej 10 sztuk każdy (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 5 sztuk każda (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (minimum 4 szt, po co najmniej 1400 gram 1 sztuka)

Wykonawca winien przygotować tartę/tarty przynajmniej jednego rodzaju wymienionych poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 15 sztuk każdego (1 sztuka minimum 120 ml):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA po minimum 14 kawałków każdego z wymienionych poniżej:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

5. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji

5.1. WODA minimum 0,4 l na osobę, p(Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,4 l na osobę

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

ZADANIE NR 7 – MIĘDZYNARODOWE TRIENNALE RYSUNKU STUDENCKIEGO

Przewidywalny termin: grudzień 2023 (cztery dni)

JURY (pierwszy dzień)

Zakładana ilość osób: 10

Typ imprezy: Posiedzenie jury konkursy. Usługa cateringu przewidywana podczas 1h przerwy na lunch, poczęstunek na stojąco: zupa krem na ciepło oraz słodkie i słone przekąski; Posiedzenia trwa od godziny 9:00-15:00

Napoje i przekąski przed wydarzeniem – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem

Zupa podana w przerwie ok godz. 12-13 po uprzednim uprzątnięciu użytych naczyń, tacek, sztućców itp. oraz odpadów pokonsumpcyjnych z zachowaniem zasad selektywnej zbiórki odpadów.

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. kanapka z CROISSANTA po co najmniej 5 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.2. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA co najmniej 5 szt. (1 sztuka minimum 80 gram) każda z wymienionych poniżej:

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylika, pomidor

2. TARTY (minimum 3 szt, co najmniej 1400 gram 1 sztuka):

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jednego rodzaju wymienionego poniżej tartę:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. CIASTA minimum 20 kawałków

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedno wymienione poniżej ciasto:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)

4. ZUPY krem z sezonowych warzyw + dodatki (do wyboru) np. grzanki, pestki dyni/słonecznika

Minimum 10 porcji po 300 ml każda

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej zup:

- krem gruszka pietruszka
- krem dynia / marchewka

6. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. WODA minimum 0,5 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

w czasie trwania konferencji

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,6 l na osobę,

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę;

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz owsiane lub roślinne)

Prelegenci konferencji (drugi dzień)

Zakładana ilość osób: 10

Typ imprezy: konferencja, kilka wykładów, przerwy. Usługa cateringu przewidywana podczas 1h przerwy na lunch w czasie konferencji, poczęstunek na stojąco: zupa krem na ciepło oraz słodkie i słone przekąski; czas trwania konferencji od godziny 9:00-14:00

Napoje i przekąski przed wydarzeniem – co najmniej 20 minut przed rozpoczęciem

Lunch podany w przerwie ok godz. 12-13

Usługa składa się z:

1. LUNCH

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju dań odpowiednio wg specyfikacji

1.1. I danie: zupa wege w bemarze, minimum 10 porcji po 300 ml

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej zup:

- krem z dyni
- krem z gruszki i pietruszki

dodatki: pestki dyni, rukola, grzanki, foccacia

1.2. II danie na zimno, typu: sałatki lub „miski mocy”, minimum 10 porcji po 200 gram

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedną z wymienionych poniżej sałatek:

- mix sałat, grillowany kurczak, mango, kiełki, granat, prażone orzechy, vinegret
- rukola, pieczony batat, granat, ser sałatkowy, pomidorki koktajlowe, sos jogurtowy tahini
- grillowany kurczak, rukola, orzechy, pomarańcza, granat , vinegret pomarańczowy
- sałatka z burakiem, kozim serem , prażone orzechy ziemne , grillowany bekon, sos balsamico
- sałatka ziemniaczana, z ogórkiem , cebulą, szynką, jajkiem, sosem vinegret
- miska mocy: falafel, hummus, jajko na twardo, oliwki, pita, grillowany bakłażan, pieczona ciecierzycy, tzatziki, sałatka tabbouleh, granat
- miska mocy: kalafior smażony po koreańsku, ryż jaśminowy, edamame, piklowane warzywa, karmelizowane kimchi, jajko na twardo, rzodkiewka, sos azjatycki

2. CIASTA minimum 30 kawałków

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedno z wymienionych poniżej ciast:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

2. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

3.1. WODA minimum 0,5 l na osobę – (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

3.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,6 l na osobę,

3.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje co najmniej czarna, oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz owsiane lub roślinne)

Uczestnicy konferencji (5h) (drugi dzień)

Zakładana ilość osób: 80

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie konferencji, stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania konferencji około 4-5 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik ,rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki,

1.2. MINI CROISSANT po co najmniej 20 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 20 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (minimum 4 szt, po co najmniej 1400 gram 1 sztuka)

Minimalne wymagania, tj. Wykonawca winien przygotować tartę/tarty przynajmniej z jednego rodzaju wymienionego poniżej:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 20 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 120 ml):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA minimum 72 kawałków

Wykonawca winien przygotować ciasto/ciasta przynajmniej jedno z wymienionych poniżej ciast:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

5. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji)

5.1. WODA minimum 0,4 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,4 l na osobę

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

Uczestnicy wystawy (drugi dzień) –w tym samym dniu co konferencja, ale w innym miejscu i w godzinach wieczornych

Zakładana ilość osób: 100

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie wernisażu wystawy, stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania około 1,5 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji

1.1. KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik ,rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kielki,

1.2. MINI CROISSANT po co najmniej 10 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 5 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy
- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazyli, pomidor

2. TARTY (minimum 4 szt, po co najmniej 1400 gram 1 sztuka)

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jednego rodzaju wymienionego poniżej tart:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 15 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 120 ml):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA minimum 42 kawałki

Wykonawca winien przygotować przynajmniej jedno z wymienionych poniżej ciast:

- brownie (co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (co najmniej 60 gram)

6. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. WODA minimum 0,4 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,4 l na osobę

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

Uczestnicy warsztatów (trzeci i czwarty)

Zakładana ilość osób: 80

Typ imprezy: poczęstunek na stojąco w czasie warsztatów stały dostęp do stołu z przekąskami – czas trwania około 2-3 h ; słodkie i słone przekąski

Usługa składa się z:

1. PRZEKĄSEK

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju przekąski odpowiednio wg specyfikacji:

1.1. KANAPKI MINI BURGER (NA ZIMNO) - po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- szynka włoska, pesto, mozzarella, pomidor suszony, rukola
- hummus, pieczony burak, prażony słonecznik ,rukola
- ser camembert, gruszka, roszponka, serek orzechowy, kiełki,

1.2. MINI CROISSANT po co najmniej 10 sztuk każdy z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 70 gram):

- serek z koperkiem, wędzony łosoś, kapar, rukola
- pasta jajeczna, awokado, sałata, pomidorek, szczypior
- ricotta, szynka włoska, figa, roszponka, balsamico

1.3. MINI TORTILLA po co najmniej 5 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 60 gram):

- szarpany kurczak, sałata, rzodkiewka, sos aioli,
- pasta z sera feta, grillowane warzywa, rukola
- hummus, warzywa, sałata, majonez cytrynowy
- wędzone tofu, sałata, grillowane warzywa

1.4. KANAPKI NA FOCCACI lub CIABATA po co najmniej 10 sztuk każda z wymienionych poniżej (1 sztuka minimum 80 gram):

- hummus, wędzone tofu, warzywa grillowane, sałaty ,
- szynka parmeńska, pesto, rukola, mini ogórek konserwowy

- serek z suszonymi pomidorami, mozzarella, bazylia, pomidor

2. TARTY (minimum 4 szt, po co najmniej 1400 gram 1 sztuka)

Wykonawca winien przygotować przynajmniej z jednego rodzaju wymienionego poniżej tartę:

- grzyby leśne, cukinia, natka pietruszki
- wędzony ser, żurawina, gruszka
- dynia, gorgonzola

3. DESERÓW w słoiczkach z łyżeczką, po co najmniej 15 sztuk każdego z wymienionych poniżej (1 sztuka co najmniej 120 ml):

- tiramisu
- mus owocowy z pokruszoną bezą

4. CIASTA minimum 42 kawałki

Wykonawca winien przygotować ciasto/ciasta przynajmniej jedno z wymienionych poniżej ciast:

- brownie (1 kawałek co najmniej 90 gram)
- sernik z białą czekoladą (1 kawałek co najmniej 100 gram)
- ciasto marchewkowe (1 kawałek co najmniej 60 gram)

6. NAPOJÓW

Zamawiający wymaga każdego z wymienionych rodzaju napojów odpowiednio wg specyfikacji:

5.1. WODA minimum 0,4 l na osobę, (Wykonawca zapewnia podajnik na wodę wraz z odpowiednią ilością baniaków z możliwością ich uzupełnienia w czasie trwania wydarzenia)

5.2. KAWA parzona w termosach: minimum 0,4 l na osobę

5.3. HERBATA - minimum 0,4 l na osobę (różne rodzaje, w tym co najmniej czarna, zielona, owocowa)

oraz dodatki do napojów (cytryna, cukier, mleko krowie oraz roślinne)

- Zamawiający nie dopuszcza składania ofert równoważnych ani wariantowych.
- Części (zadania) nie mogą być dzielone przez Wykonawców, oferty nie zawierające pełnego zakresu przedmiotu zamówienia określonego w zadaniu częściowym zostaną odrzucone.
- Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia.

