

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

ZAMAWIAJĄCY:

MIEJSKI OŚRODEK SPORTU I REKREACJI W ZABRZU SP. Z O.O.

Zaprasza do złożenia oferty w trybie podstawowym bez negocjacji na zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, nie mniejszej jednak niż równowartość kwoty 130 000 złotych zgodnie z art. 359 pkt 2) ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz.U.2023.1605 z późn.zm.) – dalej ustawy PZP na

USŁUGI

pod nazwą:

"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"

Nr postępowania: **KZP/4/I/2024**

Integralną część niniejszej SWZ stanowią:

- Wzór umowy wraz ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia
- Formularz ofertowy
- Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia/ spełnianiu warunków udziału

Załącznik nr 1

Załącznik nr 2

Załącznik nr 3

*Dokument został podpisany elektronicznie
podpisem kwalifikowanym
przez Kierownika Zamawiającego*

Zamawiający oczekuje, że wykonawcy zapoznają się dokładnie z treścią niniejszej SWZ. Wykonawca ponosi ryzyko niedostarczenia wszystkich wymaganych informacji i dokumentów, oraz przedłożenia oferty nie odpowiadającej wymaganiom określonym przez Zamawiającego.

Styczeń 2024 r.

I. Nazwa oraz adres zamawiającego

Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o.

ul. Matejki 6, 41-800 Zabrze

NIP: 6482356252

tel. (32) 271 66 40, fax (32) 271 63 40

adres e-mail: sekretariat@mosir.zabrze.pl

Uwaga! Zamawiający przypomina, że w toku postępowania zgodnie z art. 61 ust. 2 ustawy PZP komunikacja ustna dopuszczalna jest jedynie w toku negocjacji lub dialogu oraz w odniesieniu do informacji, które nie są istotne. Zasady dotyczące sposobu komunikowania się zostały przez zamawiającego umieszczone w rozdziale XIII pkt 3.

Godziny pracy: 7⁰⁰-15⁰⁰ od poniedziałku do piątku.

Adres strony internetowej: www.mosir.zabrze.pl

II. Ochrona danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych wykonawcy – dalej Dane osobowe jest MOSiR w Zabrzu Sp. z o.o. z siedzibą w Zabrzu, ul. Matejki 6.
2. Z administratorem można się skontaktować poprzez adres email sekretariat@mosir.zabrze.pl, telefonicznie pod numerem 32 271 66 40 lub pisemnie pod adresem Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. ul. Matejki 6, 41-800 Zabrze.
3. U administratora danych osobowych wyznaczony jest Inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez email daneosobowe@mosir.zabrze.pl lub pisemnie na adres Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. ul. Matejki 6 41-800 Zabrze.
4. Dane osobowe będą przetwarzane w celu:
 - przeprowadzenia niniejszego postępowania, zawarcia i wykonania umowy w wyniku jego przeprowadzenia – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność przetwarzania do przeprowadzenia postępowania, zawarcia i wykonania umowy,
 - wykonywania obowiązków wynikających z przepisów o podatkach i o rachunkowości – podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze wynikającego z przepisów o rachunkowości i o podatku dochodowym,
 - w celu dochodzenia roszczeń związanych z umową – podstawą prawną przetwarzania danych jest niezbędność przetwarzania do realizacji prawnie uzasadnionego interesu administratora; uzasadnionym interesem administratora jest możliwość dochodzenia przez niego roszczeń.
5. Administrator będzie przekazywał Dane osobowe podmiotom przetwarzającym dane na zlecenie administratora w zakresie usług związanych z realizacją obowiązków i uprawnień wynikających z niniejszego postępowania – przy czym takie podmioty przetwarzają

dane osobowe na podstawie umowy z administratorem i wyłącznie zgodnie z poleceniem administratora.

6. Dane osobowe będą przechowywane do momentu przedawnienia roszczeń lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z art. 78 ust. 1 prawa zamówień publicznych oraz obowiązku przechowywania dokumentów księgowych (rachunkowych).
7. Wykonawcy jak i osobom których dane Wykonawca przekazał w ramach obowiązku informacyjnego wskazanego w art. 14 RODO, przysługuje prawo dostępu do Danych osobowych oraz prawo żądania ich sprostowania lub ograniczenia ich przetwarzania.*
8. Wykonawcy jak i osobom których dane Wykonawca przekazał w ramach obowiązku informacyjnego wskazanego w art. 14 RODO, nie przysługuje prawo wniesienia:
 - sprzeciwu wobec przetwarzania Danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Danych Osobowych Wykonawcy jest art. 6 ust.1 lit. c RODO,
 - usunięcia Danych Osobowych w związku z art. 17 ust.3 lit. b, d lub E RODO,
 - przenoszenia Danych Osobowych, o których mowa w art. 20 RODO.
9. W odniesieniu do Danych Osobowych Wykonawcy decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosownie do art. 22 RODO.
10. W przypadku niewłaściwego przetwarzania Danych osobowych przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych.
11. W celu skorzystania z powyższych praw należy skontaktować się z administratorem danych lub z inspektorem ochrony danych. Dane kontaktowe wskazane są wyżej.
12. Podanie Danych osobowych jest konieczne i związane z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oraz niezbędne do zawarcia i wykonania umowy, bez ich podania nie będzie możliwe zawarcie umowy.

* **Wyjaśnienie:** skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników. Prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

III. Tryb udzielania zamówienia

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym bez negocjacji na zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, nie mniejszej jednak niż równowartość kwoty 130 000 złotych zgodnie z art. 359 pkt 2) ustawy PZP oraz niniejszą Specyfikacji Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”.
2. Zamawiający nie przewiduje prowadzenia negocjacji.
3. Szacunkowa wartość przedmiotowego zamówienia: **120 867,50 zł netto** (wraz z prawem opcji).
4. Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.
5. Zamawiający nie przewiduje złożenia oferty w postaci katalogów elektronicznych.
6. Zamawiający nie prowadzi postępowania w celu zawarcia umowy ramowej.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 PZP.

8. Zamawiający nie określa dodatkowych wymagań związanych z zatrudnianiem osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 PZP.

IV. Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"**

1) Miejscem docelowym świadczenia usług jest teren miasta Zabrze, w szczególności następujące lokalizacje:

- Hala Widowiskowo Sportowa przy ul. Matejki 6 w Zabrzu,
- Kąpielisko Leśne przy ul. Srebrnej 10 w Zabrzu.

2) Wykaz imprez objętych usługą:

1. Międzynarodowy Turniej Juniorów o Puchar Prezydenta Miasta Zabrze,
2. Międzynarodowy Turniej Trampkarzy o Puchar Przewodniczącego Rady Miasta Zabrze,
3. Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024”,
4. Turniej piłki siatkowej „Leśna Plaża”,
5. „Park Miliona Świąteł” (prawo opcji – w przypadku zaistnienia potrzeby organizacji spotkania, Zamawiający poinformuje o tym Wykonawcę, zmiana wymaga spisania aneksu),
6. Międzyzakładowy Turniej Tenisa Stołowego,
7. Spotkanie z pracownikami (spotkanie opłatkowe),
8. Spotkanie kadry kierowniczej MOSiR Zabrze.

3) Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia znajduje się w Załączniku nr 1 (wzór umowy).

4) W ramach realizacji zamówienia oraz ustalonego wynagrodzenia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów dobrej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj. w szczególności:
 - dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - produkty przetworzone takie jak herbata, itp. będą posiadały ważny termin przydatności do spożycia przed terminem podania,
- b) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do obiektów,
- c) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j.Dz.U.2023.1448),
- d) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj.Dz.U.2023.1284 z późn. zm),
- e) stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

2. Wspólny Słownik Zamówień CPV:

- 55321000-6 Usługi przygotowywania posiłków,

– 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków.

3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych. Zamawiający będzie ogłaszał kolejne postępowanie na świadczenie usług cateringowych w ramach zaistnienia takiej potrzeby. Ponadto w ramach usług cateringowych Zamawiający przeprowadzał odrębne postępowania na wyżywienie uchodźców.

4. Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 Pzp, polegających na powtórzeniu podobnych usług.

5. Stosownie do treści art. 95 ust. 1 PZP Zamawiający wymaga zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy, w pełnym wymiarze czasu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j.Dz.U.2023.1465 z późn.zm) osoby wykonującej usługi w zakresie realizacji zamówienia, tj. przygotowującej posiłki.

Zamawiający nie dopuszcza, aby w przypadku zatrudnienia danego pracownika na podstawie umowy o pracę, pracownik ten był zatrudniony również na inny rodzaj umowy do wykonywania czynności objętych niniejszym zamówieniem (tj. w zakresie przygotowywania posiłków).

6. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec wykonawcy odnośnie spełniania przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w punkcie 5 czynności. Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:

- a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny,
- b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów,
- c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.

7. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez wykonawcę osoby wykonującej czynności związane z przygotowaniem posiłków w trakcie realizacji zamówienia:

- a) **oświadczenie wykonawcy** o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej czynności, której dotyczy wezwanie Zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem imienia i nazwiska tej osoby, daty i rodzaju umowy o pracę, zakresu obowiązków pracowniczych, wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy,

lub

- b) poświadczoną za zgodność z oryginałem przez wykonawcę **kopię umowy/umów o pracę** osób wykonujących w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy lub podwykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli został sporządzony). Kopia umowy/umów powinna zostać

zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracowników, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresów, nr PESEL pracowników). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania;

lub

c) oświadczenie wykonawcy o opłacaniu składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę za ostatni okres rozliczeniowy;

lub

d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę **kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń**, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

8. Z tytułu niespełnienia przez wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej czynności związanych z przygotowaniem posiłków Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez wykonawcę kary umownej w wysokości 5% wartości wynagrodzenia brutto przysługującego wykonawcy.
9. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.
10. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych oraz w postaci katalogów elektronicznych.

V. Wizja lokalna

Nie przewiduje się przeprowadzenia wizji.

VI. Podwykonawstwo

1. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy (podwykonawcom) w zakresie transportu posiłków i obsługi kelnerskiej.
2. Zamawiający zastrzega obowiązek osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia, tj. przygotowywania posiłków.
3. Zamawiający wymaga, aby w przypadku powierzenia części zamówienia podwykonawcom, Wykonawca wskazał w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz podał (o ile są mu wiadome na tym etapie) nazwy (firmy) tych podwykonawców.
4. Zgodnie z art. 462 ust. 7 PZP Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na które zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału

w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Art. 122 PZP stosuje się odpowiednio.

VII. Termin wykonania zamówienia

Termin realizacji zamówienia wynosi: 366 dni od dnia zawarcia umowy lub do wyczerpania łącznej kwoty brutto określonej w umowie w zależności, które zdarzenie wystąpi wcześniej.

Zamawiający wskazuje minimalną wartość usługi, która będzie zrealizowana przez Wykonawcę w wysokości 40% wartości wynagrodzenia brutto przysługującego wykonawcy.

Szczegółowe zagadnienia dotyczące terminu realizacji umowy uregulowane są we wzorze umowy stanowiącym **Załącznik nr 1 do SWZ**.

VIII. Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu na zasadach określonych w Rozdziale IX SWZ, oraz spełniają określone przez Zamawiającego warunki udziału w postępowaniu.
2. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 2) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**
Wykonawca musi posiadać aktualną decyzję wydaną przez właściwy dla swej siedziby organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych Z dokumentu powinno jasno wynikać , iż Wykonawca może produkować potrawy w oparciu o surowce, półprodukty i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz.
 - 3) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
 - 4) **zdolności technicznej lub zawodowej:**
Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
3. Zamawiający, w stosunku do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w odniesieniu do warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – dopuszcza łączne spełnianie warunku przez wykonawców.
4. Zamawiający może na każdym etapie postępowania, uznać, że wykonawca nie posiada wymaganych zdolności, jeżeli posiadanie przez wykonawcę sprzecznych interesów, w szczególności zaangażowanie zasobów technicznych lub zawodowych wykonawcy w inne przedsięwzięcia gospodarcze wykonawcy może mieć negatywny wpływ na realizację zamówienia.

5. Warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o którym mowa w pkt 2.2) powyżej, **jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje usługi, do których realizacji te uprawnienia są wymagane.**

IX. Podstawy wykluczenia z postępowania

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 108 ust. 1 PZP oraz w art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t.j.Dz.U.2023.1497 z późn.zm.).

Zamawiający będzie badał, czy nie zachodzą wobec podwykonawców podstawy wykluczenia, o których mowa w przepisach wskazanych w zdaniu poprzednim, na podstawie przedłożonego przez Wykonawcę oświadczenia o nie podleganiu wykluczeniu podwykonawcy podpisanego przez podwykonawcę - zgodnie z **Załącznikiem nr 3** do SWZ.

2. Wykluczenie wykonawcy następuje zgodnie z art. 111 PZP.

X. Podmiotowe środki dowodowe. Oświadczenia i dokumenty, jakie zobowiązani są dostarczyć wykonawcy w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz wykazania braku podstaw wykluczenia

1. Do oferty wykonawca zobowiązany jest dołączyć:
 - a) zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. **Zobowiązanie powinno zawierać informacje określone w art. 118 ust. 4 PZP;**
 - b) wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy;
 - c) oświadczenia i/lub dokumenty, na podstawie których Zamawiający dokona oceny skuteczności zastrzeżenia informacji zawartych w ofercie, stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa (jeżeli wykonawca zastrzega takie informacje);
 - d) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania wykonawcy, jeżeli w jego imieniu działa osoba, której umocowanie do reprezentowania wykonawcy nie wynika z KRS lub CEiDG;

- e) pełnomocnictwo w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia;
 - f) pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do reprezentowania osoby działającej w imieniu podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 PZP;
 - g) wykaz części zamówienia, które zostaną powierzone podwykonawcom.
2. Do oferty wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu – zgodnie z **Załącznikiem nr 3 do SWZ**.
3. Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie podwykonawcy o braku podstaw do wykluczenia z postępowania, jeżeli na tym etapie jest mu on znany – zgodnie z Załącznikiem nr 3 do SWZ.
4. Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt. 2 stanowią wstępne potwierdzenie, że wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.
5. Zamawiający wzywa wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, jeżeli wymagał ich złożenia w ogłoszeniu o zamówieniu lub dokumentach zamówienia, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
6. Podmiotowe środki dowodowe wymagane od wykonawcy obejmują: Zamawiający nie wymaga.
7. Zamawiający nie wzywa do złożenia podmiotowych środków dowodowych, jeżeli:
- 1) może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, o ile Wykonawca wskazał w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP dane umożliwiające dostęp do tych środków;
 - 2) podmiotowym środkiem dowodowym jest oświadczenie, którego treść odpowiada zakresowi oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP.

Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które Zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność.

8. W zakresie nieuregulowanym ustawą PZP lub niniejszą SWZ do oświadczeń i dokumentów składanych przez Wykonawcę w postępowaniu zastosowanie mają w szczególności przepisy rozporządzenia Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy 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 konkursie.

XI. Poleganie na zasobach innych podmiotów

1. Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu może polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, jeśli podmioty te wykonują świadczenie do realizacji którego te zdolności są wymagane.
3. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, 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. **Zobowiązanie powinno zawierać informacje określone w art. 118 ust. 4 PZP;**
4. Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, **a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem wykonawcy.**
5. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe podmiotu udostępniającego zasoby nie potwierdzają spełniania przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
6. **UWAGA:** Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności lub sytuację podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
7. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w Rozdziale X pkt. 2 SWZ, także oświadczenie 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, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale X SWZ.

XII. Informacja dla wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu albo do reprezentowania i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. **Pełnomocnictwo winno być załączone do oferty.**

2. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, oświadczenia, o których mowa w Rozdziale X pkt. 2 SWZ, składa każdy z wykonawców. Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
3. **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają do oferty oświadczenie, z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.**
4. **Oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia z postępowania składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.**
5. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w przypadku uznania ich oferty za najkorzystniejszą, przed podpisaniem umowy zobowiązani są do przedłożenia umowy regulującej ich współpracę.
6. W przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: żaden z wykonawców nie może podlegać wykluczeniu z postępowania w okolicznościach wskazanych w Rozdziale IX SWZ; spełnianie warunków udziału w postępowaniu wykonawcy wykazują zgodnie z wymogami zawartymi w Rozdziale VIII SWZ.

XIII. Informacje o sposobie porozumiewania się zamawiającego z wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów

1. Osobą uprawnioną do kontaktu z Wykonawcami jest: Iwona Gołkowska oraz Agnieszka Misiak.
2. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/mosir_zabrze.
3. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania preferuje się, aby komunikacja między Zamawiającym a wykonawcami, w tym wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, przekazywane były za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”. Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę ich przesłania za pośrednictwem platformazakupowa.pl poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza, **awaryjnie**, komunikację za pośrednictwem poczty elektronicznej, w takim przypadku adresem poczty elektronicznej osoby uprawnionej do kontaktu z wykonawcami jest: zamowienia.publiczne@mosir.zabrze.pl.
4. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji „Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl do konkretnego wykonawcy.

5. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez Zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
6. Zamawiający zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. z 2020 poz. 2452) określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na platformazakupowa.pl, tj.:
 - a) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
 - b) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
 - c) zainstalowana dowolna przeglądarka internetowa, w przypadku Internet Explorer minimalnie wersja 10.0,
 - d) włączona obsługa JavaScript,
 - e) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
 - f) Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
 - g) Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
7. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
 - a) akceptuje warunki korzystania z platformazakupowa.pl określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej w zakładce „Regulamin” <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz uznaje go za wiążący,
 - b) zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosek dostępnej [pod linkiem](#).
8. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z platformazakupowa.pl**, w szczególności za sytuację, gdy Zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 PZP.
9. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z platformazakupowa.pl dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformazakupowa.pl znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców” na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
10. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ przy użyciu środków komunikacji elektronicznej za pośrednictwem platformazakupowa.pl i formularza „Wyślij wiadomość”. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie,

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

XIV. Opis sposobu przygotowania ofert oraz dokumentów wymaganych przez Zamawiającego w SWZ

1. Oferta, wniosek oraz podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe (jeżeli były wymagane) składane elektronicznie muszą zostać podpisane elektronicznym kwalifikowanym podpisem lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty, wniosku w tym podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych na platformie, kwalifikowany podpis elektroniczny wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu (**opcja rekomendowana** przez platformazakupowa.pl) oraz dodatkowo dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 **Formularza składania oferty lub wniosku** (po kliknięciu w przycisk **Przejdź do podsumowania**).
2. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje w formie elektronicznej podpisane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
3. Oferta powinna być:
 - a) sporządzona na podstawie załączników niniejszej SWZ w języku polskim,
 - b) złożona przy użyciu środków komunikacji elektronicznej tzn. za pośrednictwem platformazakupowa.pl,
 - c) podpisana [kwalifikowanym podpisem elektronicznym](#) lub [podpisem zaufanym](#) lub [podpisem osobistym](#) przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione.
4. Podpisy kwalifikowane wykorzystywane przez wykonawców do podpisywania wszelkich plików muszą spełniać "Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie identyfikacji elektronicznej i usług zaufania w odniesieniu do transakcji elektronicznych na rynku wewnętrznym (eIDAS) (UE) nr 910/2014 - od 1 lipca 2016 roku".
5. W przypadku wykorzystania formatu podpisu XAdES zewnętrzny Zamawiający wymaga dołączenia odpowiedniej ilości plików tj. podpisywanych plików z danymi oraz plików XAdES.
6. Zgodnie z art. 18 ust. 3 ustawy PZP, nie ujawnia się informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa, w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Jeżeli wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, w sposób niebudzący wątpliwości zastrzegł, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazał, załączając stosowne wyjaśnienia, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Na platformie w formularzu składania oferty znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa.

Plik z tajemnicą przedsiębiorstwa nie może być łączony z innymi plikami w jednym archiwum podpisanym elektronicznie. Niespełnienie tych zasad poufności będzie skutkowało uznaniem takich informacji za jawne – za co Zamawiający nie odpowiada.

7. Wykonawca, za pośrednictwem platformazakupowa.pl może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
8. Każdy z wykonawców może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert lub oferty zawierającej propozycje wariantowe spowoduje odrzucenie ofert/oferty.
9. Ceny oferty muszą zawierać wszystkie koszty, jakie musi ponieść wykonawca, aby zrealizować zamówienie z najwyższą starannością oraz ewentualne rabaty.
10. Dokumenty i oświadczenia składane przez wykonawcę powinny być w języku polskim, chyba że w SWZ dopuszczono inaczej. W przypadku załączenia dokumentów sporządzonych w innym języku niż dopuszczony, wykonawca zobowiązany jest załączyć tłumaczenie na język polski.
11. Zgodnie z definicją dokumentu elektronicznego z art. 3 pkt 2 Ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dane kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym przez osobę/osoby upoważnioną/upoważnione jest jednoznaczne z podpisaniem oryginału dokumentu, z wyjątkiem kopii poświadczonych odpowiednio przez innego wykonawcę ubiegającego się wspólnie z nim o udzielenie zamówienia, przez podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, albo przez podwykonawcę.
12. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty wynosi 150 MB natomiast przy komunikacji wielkość pliku to maksymalnie 500 MB.
13. Sposób sporządzania oraz sposób przekazywania ofert, oświadczeń, o których mowa w art. 125 ust. 1 ustawy, podmiotowych środków dowodowych, przedmiotowych środków dowodowych, oraz innych informacji, oświadczeń lub dokumentów, przekazywanych w postępowaniu oraz wymagania techniczne dla dokumentów elektronicznych określa Rozporządzenie Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz.U. 2020.2452).

XV. Sposób obliczania ceny oferty

1. Wykonawca podaje cenę za realizację przedmiotu zamówienia zgodnie ze wzorem Formularza Ofertowego, stanowiącego **Załącznik nr 2 do SWZ**.
2. Cena ofertowa brutto musi uwzględniać wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia oraz istotnymi postanowieniami umowy

określonymi w niniejszej SWZ. **Stawka podatku VAT w przedmiotowym postępowaniu wynosi 8%.**

3. Cena podana na Formularzu Ofertowym jest ceną ostateczną, niepodlegającą negocjacji i wyczerpującą wszelkie należności wykonawcy wobec Zamawiającego związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
4. Cena oferty powinna być wyrażona w złotych polskich (PLN) z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
5. Zamawiający nie przewiduje rozliczeń w walucie obcej.
6. Wyliczona cena oferty brutto będzie służyć do porównania złożonych ofert i do rozliczenia w trakcie realizacji zamówienia.
7. Jeżeli została złożona oferta, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz.U.2023.1570, z późn. zm.), dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. W ofercie, o której mowa powyżej, wykonawca ma obowiązek:
 - 1) poinformowania Zamawiającego, że wybór jego oferty będzie prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego;
 - 2) wskazania nazwy (rodzaju) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do powstania obowiązku podatkowego;
 - 3) wskazania wartości towaru lub usługi objętego obowiązkiem podatkowym Zamawiającego, bez kwoty podatku;
 - 4) wskazania stawki podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.
8. Wzór Formularza Ofertowego został opracowany przy założeniu, iż wybór oferty nie będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego w zakresie podatku VAT. W przypadku, gdy wykonawca zobowiązany jest złożyć oświadczenie o powstaniu u Zamawiającego obowiązku podatkowego, to winien odpowiednio zmodyfikować treść formularza.

XVI. Wymagania dotyczące wadium

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

XVII. Termin związania ofertą

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**, tj. **do dnia 01.03.2024 r.** Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w pkt. 1, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą zwraca się jednokrotnie do wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazywany przez niego okres, nie dłuższy niż 30 dni. Przedłużenie terminu związania ofertą wymaga złożenia

przez wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania ofertą.

3. Odmowa wyrażenia zgody na przedłużenie terminu związania ofertą nie powoduje utraty wadium w przypadku, gdy żądano jego wniesienia.

XVIII. Miejsce i termin składania ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić na platformazakupowa.pl pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/mosir_zabrze w myśl Ustawy PZP na stronie internetowej prowadzonego postępowania do dnia **01.02.2024 r. do godziny 9:00.**
2. Do oferty należy dołączyć wszystkie wymagane w SWZ dokumenty.
3. Po wypełnieniu Formularza składania oferty lub wniosku i dołączenia wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
4. Oferta lub wniosek składana elektronicznie musi zostać podpisana elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. W procesie składania oferty za pośrednictwem platformazakupowa.pl, wykonawca powinien złożyć podpis bezpośrednio na dokumentach przesłanych za pośrednictwem platformazakupowa.pl. Zalecamy stosowanie podpisu na każdym załączonym pliku osobno, w szczególności wskazanych w art. 63 ust. 1 oraz ust. 2 PZP, gdzie zaznaczono, iż oferty, wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 PZP sporządza się, pod rygorem nieważności, w postaci lub formie elektronicznej i opatruje się odpowiednio w odniesieniu do wartości postępowania kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
5. Za datę złożenia oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku “Złóż ofertę” i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.
6. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>

XIX. Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w dniu **01.02.2024 r., o godz. 9:10**, poprzez użycie systemu teleinformatycznego do odszyfrowania ofert dostępnego na platformazakupowa.pl.
2. W przypadku awarii systemu przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, która powoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym w pkt. 1., otwarcie ofert następuje niezwłocznie po usunięciu awarii.
3. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

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

Uwaga! Zgodnie z Ustawą PZP Zamawiający nie ma obowiązku przeprowadzania jawnej sesji otwarcia ofert w sposób jawny z udziałem wykonawców lub transmitowania sesji otwarcia za pośrednictwem elektronicznych narzędzi do przekazu wideo on-line, a ma jedynie takie uprawnienie.

W przypadku prowadzonego postępowania Zamawiający nie korzysta z tego uprawnienia.

XX. Opis kryteriów oceny ofert wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium oceny ofert:

łączna cena ofertowa brutto: waga 100 pkt, zwane dalej kryterium K

2. Zasady oceny ofert w kryterium:

KRYTERIUM K – waga 100 pkt

$$C = \frac{\text{łączna cena najniższa brutto}}{\text{łączna cena oferty ocenianej brutto}} \times 100 \text{ pkt}$$

Za złożoną ofertę Wykonawca może otrzymać maksymalnie 100 pkt.

3. Ocenie poddane zostaną oferty spośród wszystkich złożonych ofert niepodlegających odrzuceniu.
4. Punktacja przyznawana ofertom w kryterium oceny ofert będzie liczona z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z zasadami arytmetyki.
5. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
6. Zamawiający udzieli zamówienia wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą (tj. która otrzyma najwyższą liczbę punktów).

XXI. Informacje o formalnościach, jakie powinny być dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
2. Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w pkt. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
4. Wykonawca będzie zobowiązany do podpisania umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.
5. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
6. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, zobowiązany jest przed zawarciem umowy na realizację przedmiotowego zamówienia, przedłożyć Zamawiającemu potwierdzoną za zgodność z oryginałem kopię polisy OC w ramach prowadzonej działalności na kwotę nie mniejszą **niż 200.000,00 zł** na jedno i wszystkie zdarzenia, wraz z dowodem potwierdzającym jej opłacenie (Zamawiający nie wymaga aby polisa złożona przed zawarciem umowy obejmowała cały okres jej obowiązywania). Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać sumę ubezpieczenia na wskazanym powyżej poziomie przez cały okres trwania niniejszej Umowy, a w przypadku wystąpienia takiej konieczności każdorazowo dokonywać jej niezwłocznego uzupełnienia, tak aby przez cały okres trwania niniejszej Umowy wysokość sumy ubezpieczenia nie spadła poniżej 200.000,00 zł.

XXII. Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

Zamawiający **nie wymaga** wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XXIII. Informacje o treści zawieranej umowy oraz możliwości jej zmiany

1. Wybrany wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych we Wzorze umowy/istotnych postanowieniach umownych, stanowiących **Załącznik nr 1 do SWZ**.

2. Zakres świadczenia wykonawcy wynikający z umowy jest tożsamy z jego zobowiązaniem zawartym w ofercie.
3. Zamawiający przewiduje możliwość zmiany zawartej umowy w stosunku do treści wybranej oferty w zakresie uregulowanym w art. 455 PZP oraz wskazanym we Wzorze umowy, stanowiącym **Załącznik nr 1 do SWZ**.
4. Zmiana umowy wymaga dla swej ważności, pod rygorem nieważności, zachowania formy pisemnej.

XXIV. Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących wykonawcy

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

8. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
9. W postępowaniu toczącym się wskutek wniesienia skargi stosuje się odpowiednio przepisy ustawy z dnia 17 listopada 1964 r. - Kodeks postępowania cywilnego o apelacji, jeżeli przepisy niniejszego rozdziału nie stanowią inaczej.
10. Skargę wnosi się do Sądu Okręgowego w Warszawie - sądu zamówień publicznych, zwanego dalej "sądem zamówień publicznych".
11. Skargę wnosi się za pośrednictwem Prezesa Izby, w terminie 14 dni od dnia doręczenia orzeczenia Izby lub postanowienia Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1 PZP, przesyłając jednocześnie jej odpis przeciwnikowi skargi. Złożenie skargi w placówce pocztowej operatora wyznaczonego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe jest równoznaczne z jej wniesieniem.
12. Prezes Izby przekazuje skargę wraz z aktami postępowania odwoławczego do sądu zamówień publicznych w terminie 7 dni od dnia jej otrzymania.
13. Szczegółowe informacje dotyczące środków ochrony prawnej zawarte są w Dziale IX PZP.

XXV. Zalecenia Zamawiającego

1. **Rozszerzenia plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z Załącznikiem nr 2 do "Rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych", zwanego dalej Rozporządzeniem KRI.**
2. Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) **ze szczególnym wskazaniem na .pdf**
3. W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z rozszerzeń:
 - a) .zip
 - b) .7Z
4. Wśród rozszerzeń powszechnych a **niewystępujących** w Rozporządzeniu KRI występują: .rar .gif .bmp .numbers .pages. **Dokumenty złożone w takich plikach zostaną uznane za złożone nieskutecznie.**
5. Zamawiający zwraca uwagę na ograniczenia wielkości plików podpisywanych profilem zaufanym, który wynosi **maksymalnie 10MB**, oraz na ograniczenie wielkości plików podpisywanych w aplikacji eDoApp służącej do składania podpisu osobistego, który wynosi **maksymalnie 5MB**.
6. Stosowania przez wykonawcę kwalifikowanego podpisu elektronicznego:
 - Ze względu na niskie ryzyko naruszenia integralności pliku oraz łatwiejszą weryfikację podpisu Zamawiający zaleca, w miarę możliwości, **przekonwertowanie plików składających się na ofertę na rozszerzenie .pdf i opatrzenie ich podpisem kwalifikowanym w formacie PAdES.**
 - Pliki w innych formatach niż PDF **zaleca się opatrzyć podpisem w formacie XAdES o typie zewnętrznym.** Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym.
 - Zamawiający rekomenduje wykorzystanie podpisu z kwalifikowanym znacznikiem czasu.

7. Zamawiający zaleca aby **w przypadku podpisywania pliku przez kilka osób, stosować podpisy tego samego rodzaju**. Podpisywanie różnymi rodzajami podpisów np. osobistym i kwalifikowanym może doprowadzić do problemów w weryfikacji plików.
8. Zamawiający zaleca, aby wykonawca z odpowiednim wyprzedzeniem przetestował możliwość prawidłowego wykorzystania wybranej metody podpisania plików oferty.
9. Ofertę należy przygotować z należytą starannością dla podmiotu ubiegającego się o udzielenie zamówienia publicznego i zachowaniem odpowiedniego odstępu czasu do zakończenia przyjmowania ofert/wniosków. Sugerujemy złożenie oferty na 24 godziny przed terminem składania ofert/wniosków.
10. Jeśli wykonawca pakuje dokumenty np. w plik o rozszerzeniu .zip, zaleca się wcześniejsze podpisanie każdego ze skompresowanych plików.
11. Zamawiający zaleca aby **nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym**. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie z koniecznością odrzucenia oferty.
12. Zamawiający wskazuje, że od dnia 24.05.2021 r. obowiązuje nowy Regulamin Internetowej Platformy Zakupowej <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> oraz Polityka prywatności platformazakupowa.pl Open Nexus Sp. z o.o. <https://platformazakupowa.pl/strona/2-polityka-prywatnosci>

XXVI. Spis załączników

- Wzór umowy wraz ze szczegółowym opisem przedmiotu zamówienia	Załącznik nr 1
- Formularz ofertowy	Załącznik nr 2
- Oświadczenie o braku podstaw wykluczenia/ spełnianiu warunków udziału	Załącznik nr 3

Wzór
Umowa KZP/4/I/2024

zawarta w dniur. w Zabrzu pomiędzy:

Miejskim Ośrodkiem Sportu i Rekreacji w Zabrzu Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą 41-800 Zabrze, ul. Matejki 6 zarejestrowana w Krajowym Rejestrze Sądowym pod numerem KRS 0000083858, dla której akta rejestrowe prowadzi Sąd Rejonowy w Gliwicach, X Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP 648-23-56-252, REGON 276854640, BDO 000006050, reprezentowana przez:

1.

2.

zwana dalej Zamawiającym

a

.....

zwanym dalej Wykonawcą.

Zamawiający i Wykonawca zwani są dalej niekiedy, osobno „Stroną”, łącznie zaś „Stronami”.

Strony postanawiają co następuje.

Niniejsza umowa zostaje zawarta zgodnie z wynikiem postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie podstawowym bez negocjacji na zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, nie mniejszej jednak niż równowartość kwoty 130 000 złotych zgodnie z art. 359 pkt 2) ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz.U.2023.1605 z późn.zm.) pod nazwą **"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"**

§ 1. Przedmiot Umowy

1. Zamawiający powierza, a Wykonawca przyjmuje do prawidłowego wykonania usługę **"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. w 2024 r - powtórnie."** w zakresie określonym w niniejszej umowie oraz w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy.

2. Miejscem docelowym świadczenia usług jest teren miasta Zabrze, w szczególności następujące lokalizacje:

- Hala Widowiskowo Sportowa przy ul. Matejki 6 w Zabrzu,

- Kąpielisko Leśne przy ul. Srebrnej 10 w Zabrzu.

§ 2. Dalsze oświadczenia i zapewnienia

1. Zamawiający i Wykonawca, każda z wymienionych osób, niniejszym zapewnia i oświadcza, że:

- 1) posiada pełne prawo i zdolność do zawarcia i wykonania niniejszej Umowy;
- 2) zawarcie i zobowiązanie do wykonania niniejszej Umowy jest ważne, wiążące i możliwe do wyegzekwowania w drodze prawnej;
- 3) nie istnieją żadne ograniczenia, ani też żadne zobowiązania powstałe na jakiegokolwiek podstawie, które uniemożliwiłyby zawarcie niniejszej Umowy lub wykonanie zobowiązań wynikających z tej Umowy, zaś Umowa i jej wykonanie w całym zakresie nie narusza i nie będzie naruszała jakichkolwiek praw osób trzecich;
- 4) zawarcie przez nią niniejszej Umowy i wykonanie zobowiązań z niej wynikających nie spowoduje naruszenia żadnego przepisu prawa lub innych regulacji prawnych ją obowiązujących ani żadnej prawomocnej decyzji sądu lub decyzji administracyjnej jej dotyczącej;

- 5) nie istnieją żadne przeszkody, w tym także przeszkody prawne, uniemożliwiające lub powstrzymujące kontynuację obecnego zakresu jej działalności, w szczególności nie mają miejsca postępowanie upadłościowe, postępowanie naprawcze lub likwidacyjne oraz nie został złożony w stosunku do niego wniosek o ogłoszenie upadłości, wniosek o wszczęcie postępowania naprawczego, wniosek o rozwiązanie i likwidację i według jej najlepszej wiedzy brak jest jakichkolwiek podstaw aby którykolwiek z wniosków wskazanych powyżej został złożony w okresie obowiązywania niniejszej Umowy.
2. Wykonawca poza dalszymi oświadczeniami i zapewnieniami zawartymi w Umowie nadto jeszcze, oświadcza i zapewnia Zamawiającego, że:
- 1) posiada potencjał osobowy, finansowy i techniczny niezbędny dla terminowego wykonania niniejszej Umowy oraz, zatrudnia osoby, którymi posługiwać się będzie przy wykonywaniu niniejszej Umowy;
 - 2) podejmie wszelkie i wszystkie działania zmierzające do terminowego i należytego wykonania wszystkich jego zobowiązań przyjętych niniejszą Umową;
 - 3) zachowa szczególną staranność przy wykonywaniu niniejszej Umowy;
 - 4) zachowa i będzie przestrzegał wszelkich przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, przepisów p.poż., przepisów dotyczących ochrony środowiska i postępowania z odpadami;
 - 5) wszelkie narzędzia, urządzenia i sprzęt użyte do wykonania niniejszej Umowy będą odpowiedniej ilości i jakości, będą posiadały stosowane atesty oraz będą spełniały wszystkie wymagania bezpieczeństwa i higieny pracy;
 - 6) każda osoba zatrudniona przez Wykonawcę do wykonania niniejszej Umowy będzie posiadała odpowiednią wiedzę, kwalifikacje i doświadczenie w zakresie prac, które wykonuje, będzie zatrudniona zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, będzie odpowiednio przeszkolona, w tym w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy, będzie posiadała aktualne badania lekarskie oraz zostanie wyposażona w odpowiednie narzędzia i sprzęt ochrony osobistej.

§ 3. Obowiązki Zamawiającego

Zamawiający zobowiązany jest informować Wykonawcę z dwudniowym wyprzedzeniem o ilości posiłków do przygotowywania, poprzez zgłoszenie w formie e-mail na adres lub telefonicznie, a w zakresie realizacji imprezy: **Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024”**, Zamawiający przed realizacją zamówienia wskaże Wykonawcy sposób weryfikacji pracowników i kontrahentów.

§ 4. Obowiązki Wykonawcy

W ramach realizacji zamówienia oraz ustalonego wynagrodzenia Wykonawca jest zobowiązany do:

- a) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów dobrej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj. w szczególności:
 - dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - produkty przetworzone takie jak herbata, itp. będą posiadały ważny termin przydatności do spożycia przed terminem podania,
- b) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do obiektów,
- c) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności zgodnie z ustawą z 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz.U. 2023.1448) przy przygotowywaniu posiłków, jego transporcie i podawaniu,
- d) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami ustawy o chorobach zakaźnych i zakażeniach, orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (tj. Dz.U. 2023.1284 z późn.zm.),

- e) stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych.

§ 5. Wynagrodzenie

1. Za wykonanie zamówienia Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie:zł netto, plus 8% podatku VAT, wynagrodzenie: zł brutto, za usługi cateringowe wraz z obsługą kelnerską (wynagrodzenie nie obejmuje opcji, realizacja opcji wymaga spisania aneksu do umowy).
2. Wysokość wynagrodzenia Wykonawcy za wykonanie zamówienia jednostkowego będzie rozliczana na podstawie cen ustalonych dla poszczególnych usług w Wykazie usług cateringowych i menu – załącznik nr 1, powiększona o należny podatek VAT.
3. Wynagrodzenie, o którym mowa w ust. 1. powyżej, obejmuje wszelkie prace, jakie Wykonawca ma wykonać w ramach realizacji niniejszej Umowy, zgodnie z zapisem § 1.
4. Zamawiający wskazuje minimalną wartość usług do zrealizowania w okresie realizacji umowy w wysokości 40% wartości wynagrodzenia brutto przysługującego wykonawcy.

§ 6. Zapłata wynagrodzenia

1. Podstawą wystawienia przez Wykonawcę faktury (odrębnie dla każdej z imprez) za zrealizowane zamówienie jednostkowe będzie protokół wykonania usługi dla każdej imprezy z osobną, podpisany przez obie Strony, zgodny ze wzorem określonym w Załączniku nr 2.
2. Zapłata nastąpi przelewem, na rachunek bankowy Wykonawcy wskazany w treści faktury VAT w terminie 30 (trzydziestu) dni liczonych od daty dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury VAT.

§ 7. Dalsze obowiązki Wykonawcy

1. Stosownie do treści art. 29 ust. 3a ustawy Zamawiający wymaga zatrudnienia przez wykonawcę na podstawie umowy o pracę w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (t.j.Dz.U.2023.1465 z późn.zm.) osoby przygotowującej posiłki.
2. W trakcie realizacji zamówienia Zamawiający uprawniony jest do wykonywania czynności kontrolnych wobec Wykonawcy odnośnie spełniania przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w punkcie 1 czynności, Zamawiający uprawniony jest w szczególności do:
 - a) żądania oświadczeń i dokumentów w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. wymogów i dokonywania ich oceny; lub
 - b) żądania wyjaśnień w przypadku wątpliwości w zakresie potwierdzenia spełnienia ww. Wymogów; lub
 - c) przeprowadzania kontroli na miejscu wykonywania świadczenia.
3. W trakcie realizacji zamówienia na każde wezwanie Zamawiającego w wyznaczonym w tym wezwaniu terminie Wykonawca przedłoży Zamawiającemu wskazane poniżej dowody w celu potwierdzenia spełnienia wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę przez Wykonawcę osoby wykonującej wskazane w ust. 1 czynności w trakcie realizacji zamówienia:
 - a) oświadczenie wykonawcy o zatrudnieniu na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej czynności, której dotyczy wezwanie zamawiającego. Oświadczenie to powinno zawierać w szczególności: dokładne określenie podmiotu składającego oświadczenie, datę złożenia oświadczenia, wskazanie, że objęte wezwaniem czynności wykonuje osoba zatrudniona na podstawie umowy o pracę wraz ze wskazaniem imienia i nazwiska tej osoby, rodzaju umowy o pracę i wymiaru etatu oraz podpis osoby uprawnionej do złożenia oświadczenia w imieniu wykonawcy;
lub
 - b) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę kopię umowy o pracę osoby wykonującej w trakcie realizacji zamówienia czynności, których dotyczy ww. oświadczenie wykonawcy (wraz z dokumentem regulującym zakres obowiązków, jeżeli

został sporządzony). Kopia umowy powinna zostać zanonimizowana w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (tj. w szczególności bez adresu, nr PESEL pracownika). Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji. Informacje takie jak: data zawarcia umowy, rodzaj umowy o pracę i wymiar etatu powinny być możliwe do zidentyfikowania; lub

c) oświadczenie wykonawcy o opłacaniu składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne z tytułu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę za ostatni okres rozliczeniowy; lub

d) poświadczoną za zgodność z oryginałem odpowiednio przez wykonawcę kopię dowodu potwierdzającego zgłoszenie pracownika przez pracodawcę do ubezpieczeń, zanonimizowaną w sposób zapewniający ochronę danych osobowych pracownika, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych. Imię i nazwisko pracownika nie podlega anonimizacji.

4. Z tytułu niespełnienia przez Wykonawcę wymogu zatrudnienia na podstawie umowy o pracę osoby wykonującej wskazane w punkcie 1 czynności Zamawiający przewiduje sankcję w postaci obowiązku zapłaty przez Wykonawcę kary umownej w wysokości 5% wartości wynagrodzenia brutto przysługującego Wykonawcy.
5. W przypadku uzasadnionych wątpliwości co do przestrzegania prawa pracy przez Wykonawcę, Zamawiający może zwrócić się o przeprowadzenie kontroli przez Państwową Inspekcję Pracy.

§ 8. Odpowiedzialność

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu kary umowne w następujących przypadkach:
 - a) za każdy stwierdzony przypadek braku realizacji zamówienia zgodnie z przedmiotem umowy co do wielkości, jakości lub ilości posiłku, karę w wysokości 35,00 zł za każdy posiłek,
 - b) za każdą rozpoczętą godzinę opóźnienia w dowozie posiłków karę w wysokości 200,00 zł.
2. Zamawiający będzie mógł żądać od Wykonawcy zapłaty kary umownej w wysokości 1 (jeden) % wartości wynagrodzenia brutto określonej w § 5 ust. 1 nawet wówczas, gdy Zamawiający nie poniósł z tego powodu żadnej szkody, jeżeli tylko stwierdzone zostanie inne niż określone w punktach a) lub b) powyżej nienależyte wykonanie obowiązków Wykonawcy określonych niniejszą umową, kara zostanie naliczona za każdy przypadek.
3. Jeżeli wysokość szkody powstałej wskutek zdarzeń, o których mowa w ust. 1, jest wyższa niż wysokość kary umownej, o której mowa w ust. 1, Zamawiający jest uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania w części przewyższającej wysokość kary umownej, na zasadach ogólnych przewidzianych w przepisach kodeksu cywilnego.
4. Zamawiający jest uprawniony do potrącania należnych mu kar umownych z należnej Wykonawcy wartości zamówienia brutto.
5. Jeżeli Zamawiający poniósł szkodę wskutek innych zdarzeń niż opisane w ust. 1 jest on uprawniony do dochodzenia od Wykonawcy odszkodowania na zasadach ogólnych.
6. W przypadku opóźnienia w płatności wynagrodzenia przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest do wezwania Zamawiającego na piśmie do zapłaty należności udzielając dodatkowego 30 dniowego terminu do zapłaty, a w razie jego bezskutecznego upływu Wykonawca może odstąpić od umowy.
7. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć 20% wysokości wynagrodzenia określonego w § 5 ust. 1.
8. Wykonawca oświadcza i zapewnia Zamawiającego, że posiada umowę ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej z tytułu wykonywania działalności będącej przedmiotem niniejszej umowy na sumę nie mniejszą niż 200.000,00 zł, na jedno i wszystkie zdarzenia ważną przez cały okres trwania umowy. Wykonawca zobowiązuje się utrzymywać sumę ubezpieczenia na wskazanym powyżej poziomie przez cały okres trwania niniejszej Umowy, a w przypadku wystąpienia takiej konieczności każdorazowo dokonywać jej niezwłocznego uzupełnienia, tak aby przez cały okres trwania niniejszej Umowy wysokość sumy ubezpieczenia nie spadła poniżej wartości wskazanej w zdaniu 1 niniejszego

ustępu. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu wymaganej polisy ubezpieczenia odpowiedzialności cywilnej wraz z potwierdzeniem jej opłacenia.

§ 9. Termin

Termin realizacji umowy 366 dn, tj. oddo lub do wyczerpania łącznej kwoty brutto określonej w § 5 ust. 1 niniejszej umowy w zależności, które zdarzenie wystąpi wcześniej.

§ 10. Zmiany do umowy

1. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić podstawowemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od powzięcia wiadomości o tych okolicznościach.

2. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od realizacji umowy w przypadku braku możliwości realizacji umowy w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemiologicznego, w szczególności w sytuacji wprowadzenia zakazu organizowania tego typu imprez lub korzystania z tego typu obiektu/obiektów, przy czym Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Zamawiającego. Oświadczenie o odstąpieniu należy złożyć w terminie 7 dni od dnia wystąpienia przesłanki wskazanej w zdaniu poprzedzającym w formie pisemnej.

3. Zamawiający może wypowiedzieć umowę bez zachowania okresu wypowiedzenia ze skutkiem natychmiastowym jeżeli:

- 1) Wykonawca bez pisemnej zgody Zamawiającego powierzył wykonanie niniejszej umowy w całości lub części osobom trzecim;
- 2) decyzja Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych została cofnięta, zmieniona lub ograniczono określony w niej zakres lub formę usług w taki sposób, że Wykonawca nie może wykonywać swoich obowiązków, wynikających z niniejszej umowy;
- 3) Wykonawca nie wypełni obowiązku zatrudnienia przez Wykonawcę na podstawie stosunku pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974r. – Kodeks pracy (t.j.Dz.U.2023.1465 z późm.zm.) osób wykonujących usługi w zakresie realizacji zamówienia, tj. pracowników przygotowujących posiłki.

Wypowiedzenie wymaga złożenia Wykonawcy przez Zamawiającego pisemnego oświadczenia.

4. Zamawiający przewiduje możliwość zmian postanowień w zawartej umowie w przypadku wystąpienia co najmniej jednej z niżej wymienionych okoliczności.

5. Zmiana postanowień zawartej umowy może nastąpić wyłącznie za zgodą obu Stron wyrażoną w drodze aneksu do umowy, pod rygorem nieważności, za wyjątkiem sytuacji, dla których umowa dopuszcza inny sposób legalizacji.

6. Podstawą zmiany postanowień umowy jest pisemny wniosek Wykonawcy, dokumentujący zaistnienie okoliczności skutkujących zmianą postanowień umowy.

7. Zamawiający przewiduje następujące okoliczności zmiany postanowień umowy:

A. wynagrodzenie Wykonawcy

- obniżenie wartości umowy w przypadku, gdy zakres usług ze względów technicznych lub ekonomicznych nie będzie konieczny do wykonania lub nie leży w interesie Zamawiającego, zmiana wymaga spisania aneksu, nie więcej jednak niż do minimalnej wartości określonej w § 5 ust. 4,

- w przypadku zmian regulacji prawnych obowiązujących w dniu podpisania umowy np.:

a) stawki podatku od towarów i usług – na pisemny wniosek jednej ze Stron. Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio skorygowane (+/-) od dnia wejścia w życie zmienionej stawki,

b) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym i zdrowotnym lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne. W takim przypadku strona wnioskująca o zmianę zobowiązana jest przedstawić wraz z wnioskiem, dowody potwierdzające zmianę

powyższych zasad oraz dokumenty świadczące o wpływie tych zmian na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę. Wynagrodzenie Wykonawcy ulegnie zmianie o wartość wzrostu całkowitego kosztu Wykonawcy, jaką będzie on zobowiązany dodatkowo ponieść w celu uwzględnienia zmiany, przy zachowaniu dotychczasowej kwoty netto wynagrodzenia osób bezpośrednio wykonujących zamówienie na rzecz Zamawiającego.

B. wprowadzenie zmiany w danych Wykonawcy lub Zamawiającego wynikających z dokumentów rejestrowych

C. Zgodnie z art. 462 ust. 7 PZP Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany lub rezygnacji z podwykonawcy, na które zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Wykonawca jest zobowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub wykonawca samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Art. 122 PZP stosuje się odpowiednio.

D. Zamawiający zastrzega możliwość zmian na zasadzie art. 455 ust. 2 PZP.

E. zmiana w obowiązujących przepisach - zmiana stanu prawnego, który będzie wnosił nowe wymagania, co do sposobu realizacji jakiegokolwiek tematu ujętego przedmiotem zamówienia.

F. Postanowienia waloryzacji wynagrodzenia należnego wykonawcy w przypadku zmiany ceny materiałów lub kosztów związanych z realizacją zamówienia:

F.1. Strony postanawiają, że w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów, związanych z realizacją przedmiotu umowy, maksymalne wynagrodzenie netto i brutto Wykonawcy oraz ceny jednostkowe netto i brutto, ustalone w umowie (dalej wynagrodzenie), waloryzuje się na zasadach, o których mowa w pkt. F.2 – F.6 poniżej.

F.2. Zmiana ceny materiałów lub kosztów będzie ustalana kwartalnie na podstawie wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogółem (kwartał do poprzedniego kwartału), ogłaszanego przez Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego (dalej: GUS) w Dzienniku Urzędowym Rzeczypospolitej Polskiej „Monitor Polski” za każdy kwartał roku kalendarzowego, w którym realizowana jest umowa.

F.3. Zmiana wynagrodzenia Wykonawcy będzie następować jeden (1) raz na kwartał kalendarzowy, z zastrzeżeniem, że pierwsza zmiana wynagrodzenia nastąpi nie wcześniej, niż po upływie kwartału kalendarzowego realizacji umowy oraz gdy wskaźnik, o którym mowa w pkt. F.2, przekroczy 0,2% w stosunku do wskaźnika z kwartału kalendarzowego, w którym przypadał termin składania ofert. Każda kolejna zmiana wynagrodzenia Wykonawcy nastąpi w przypadku, gdy wskaźnik, o których mowa w pkt. F.2, przekroczy 0,2% w stosunku do wskaźnika z kwartału, w którym nastąpiła ostatnia zmiana wynagrodzenia wykonawcy.

F.4. Wartość zmiany wynagrodzenia Wykonawcy będzie równa wzrostowi wskaźnika wskazanego w pkt. F.3.

F.5. Wynagrodzenie Wykonawcy ulega waloryzacji od pierwszego dnia miesiąca następującego po dniu publikacji komunikatu Prezesa GUS – z uwzględnieniem postanowień pkt. F.3.

F.6. Maksymalna wartość zmiany wynagrodzenia wynosi łącznie 15% w stosunku do wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, ustalonego w dniu zawarcia Umowy.

§ 11. Podwykonawstwo

1. Wykonawca oświadcza, że następujące części zamówienia powierzy podwykonawcom:

część.....
(opis części zamówienia)

część.....
(opis części zamówienia)

2. Jeżeli Zamawiający ma uzasadnione podejrzenie, że kwalifikacje podwykonawcy lub jego wyposażenie w sprzęt nie gwarantuje odpowiedniej jakości wykonania usług lub dotrzymanie terminów, może on żądać od Wykonawcy zmiany.

3. Zlecenie wykonania części usług podwykonawcom nie zmienia zobowiązań Wykonawcy wobec Zamawiającego za wykonanie tej części usług.

4. Wykonawca jest odpowiedzialny za działania, zaniechanie działań, uchybienia i zaniedbania podwykonawców i ich pracowników (działania zawinione i niezawinione), w takim stopniu jakby to były działania, względnie uchybienia jego własne.
5. Rozliczenia finansowe z podwykonawcami prowadzi Wykonawca. Zamawiający nie ponosi żadnej odpowiedzialności za należyte regulowanie zobowiązań przez Wykonawcę wobec podwykonawców.

§ 12. Odstąpienie do Umowy

1. Zamawiający, niezależnie od przypadków określonych w Kodeksie cywilnym, ma prawo odstąpienia od całości albo części Umowy z przyczyn dotyczących Wykonawcy w przypadku, w którym:
 - 1) Wykonawca wykonuje przedmiot umowy wadliwie lub niezgodnie z Umową;
 - 2) Wykonawca narusza przepisy prawa lub postanowienia niniejszej Umowy, a także jeżeli oświadczenia Wykonawcy złożone w § 2. niniejszej Umowy okazały się nieprawdziwe;
 - 3) Wykonawca nie przedstawia Zamawiającemu dokumentów wymaganych zgodnie z niniejszą Umową;
2. W każdym przypadku, warunkiem złożenia przez Zamawiającego oświadczenia o odstąpieniu, jest uprzednie wezwanie Wykonawcy do prawidłowego wykonania obciążających go obowiązków, z wyznaczeniem mu stosownego terminu na uczynienie zadość wezwaniu, nie krótszego niż 7 dni oraz bezskuteczny upływ tego terminu.

§ 13. Odpowiedzialność

1. Naruszenie przez Stronę jakiegokolwiek postanowienia niniejszej Umowy powoduje odpowiedzialność odszkodowawczą za nienależyte wykonanie lub niewykonanie niniejszej Umowy na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym i możliwość dochodzenia odszkodowania w przypadku gdy kary umowne nie pokrywają wyrządzonej szkody.
2. Każda Strona odpowiada za prawdziwość i wykonalność zapewnień i oświadczeń złożonych w § 2. niniejszej Umowy.
3. Wykonawca oświadcza, że zapoznał się z ryzykiem związanym z wykonywaniem przedmiotu umowy, które wykonywać będą jego pracownicy, a co za tym idzie, zwalnia Zamawiającego z wszelkiej odpowiedzialności za wypadki przy pracy, którym mogą ulec pracownicy Wykonawcy, za wyjątkiem przypadków, gdy Zamawiający ponosi winę za wystąpienie wypadku.
4. Wykonawca nie może bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego przenosić jakichkolwiek praw, w tym wierzytelności wobec Zamawiającego wynikających z niniejszej Umowy na osoby trzecie.

§ 14. Postanowienia dodatkowe

1. Ze strony Zamawiającego osobą do kontaktów w związku z realizacją umowy jest:
-nr telefonu, e-mail:.....
2. Ze strony Wykonawcy osobą do kontaktów w związku z realizacją umowy jest
....., nr telefonu, e-mail:
3. O zmianie osób wymienionych w ust. 1. i 2. powyżej Strona jest zobowiązana zawiadomić niezwłocznie drugą Stronę. Do czasu otrzymania takiej informacji czynności dokonane przez tę osobę są skuteczne. Zmiana taka nie będzie zmianą treści Umowy.
4. Strony ustalają, że ich adresy podane na wstępie Umowy są także adresami do doręczeń. Każda Strona zobowiązuje się do niezwłocznego zawiadamiania pozostałych Stron o zmianie adresu do doręczeń lub innych jej danych adresowych pod rygorem uznania doręczenia na ostatni znany adres za skuteczne.
5. Wszelkie zawiadomienia i oświadczenia na podstawie lub w związku z niniejszą Umową pomiędzy Stronami powinny być w formie pisemnej i zostaną dostarczone osobiście, pocztą poleconą, telefaksem lub przy pomocy poczty elektronicznej na adresy podane poniżej:
Zamawiający: Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrzu Sp. z o.o. 41-800 Zabrze, ul. Matejki 6, sekretariat@mosir.zabrze.pl

Wykonawca:

.....
lub inny adres, o którym Strona zawiadomiła pisemnie drugą Stronę. O jakiegokolwiek zmianie adresu lub innych danych, Strona zawiadomi drugą Stronę na piśmie zgodnie z postanowieniami niniejszego paragrafu.

§ 15. Postanowienia końcowe

1. Załączniki, SWZ na zadanie pn. "Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie", oferta Wykonawcy stanowią integralną część niniejszej Umowy.
2. Nagłówki użyte w niniejszej Umowie mają na celu jedynie zapewnienie łatwiejszego wglądu w jej treść i nie wpływają na jej interpretację.
3. Umowa stanowi całość porozumienia pomiędzy Stronami i zastępuje wszelkie i wszystkie wcześniejsze umowy i porozumienia związane z przedmiotem Umowy.
4. Wszelkie zmiany lub rozwiązanie niniejszej Umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
5. Wszelkie spory wynikłe pomiędzy Stronami w zakresie wykonywania lub interpretacji niniejszej Umowy rozstrzygane będą na zasadzie wzajemnego porozumienia, a w razie jego braku przez właściwy miejscowo sąd powszechny dla siedziby Zamawiającego.
6. Nieważność, niezgodność z prawem lub niewykonalność jakiegokolwiek z postanowień niniejszej Umowy nie ma wpływu na ważność, zgodność z prawem i wykonalność pozostałych postanowień niniejszej Umowy.
7. W zakresie nie uregulowanym niniejszą Umową zastosowanie mają przepisy kodeksu cywilnego i innych ustaw.
8. Umowę niniejszą sporządzono w 2 (dwóch) jednobrzmiących egzemplarzach, po 1 (jednym) egzemplarzu Umowy dla każdej Strony.
9. Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od realizacji umowy w przypadku braku możliwości jej realizacji w związku z wystąpieniem stanu zagrożenia epidemiologicznego, przy czym Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec Odbiorcy. Oświadczenie o odstąpieniu należy złożyć w terminie 5 dni od dnia wystąpienia przesłanki wskazanej w zdaniu poprzedzającym w formie pisemnej.

§ 16. Informacje dotyczące przetwarzania danych osobowych

1. Administratorem danych osobowych Wykonawcy – dalej Dane osobowe jest MOSiR w Zabrze Sp. z o.o. z siedzibą w Zabrze, ul. Matejki 6.
2. Z administratorem można się skontaktować poprzez adres email sekretariat@mosir.zabrze.pl , telefonicznie pod numerem 32 271 66 40 lub pisemnie pod adresem Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. ul. Matejki 6 41-800 Zabrze.
3. U administratora danych osobowych wyznaczony jest Inspektor ochrony danych, z którym można się skontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez email daneosobowe@mosir.zabrze.pl lub pisemnie na adres Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. ul. Matejki 6 41-800 Zabrze.
4. Dane osobowe będą przetwarzane w celu:
 - zawarcia i wykonania niniejszej umowy – podstawą prawną przetwarzania jest niezbędność przetwarzania do zawarcia i wykonania umowy,
 - wykonywania obowiązków wynikających z przepisów o podatkach i o rachunkowości – podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest niezbędność do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze wynikającego z przepisów o rachunkowości i o podatku dochodowym,
 - w celu dochodzenia roszczeń związanych z niniejszą umową – podstawą prawną przetwarzania danych jest niezbędność przetwarzania do realizacji prawnie uzasadnionego interesu administratora; uzasadnionym interesem administratora jest możliwość dochodzenia przez niego roszczeń.

5. Administrator będzie przekazywał Dane osobowe podmiotom przetwarzającym dane na zlecenie administratora w zakresie usług związanych z realizacją obowiązków i uprawnień wynikających z umowy – przy czym takie podmioty przetwarzają dane osobowe na podstawie umowy z administratorem i wyłącznie zgodnie z poleceniem administratora.
6. Dane osobowe będą przechowywane do momentu przedawnienia roszczeń z tytułu niniejszej umowy lub do momentu wygaśnięcia obowiązku przechowywania danych wynikającego z przepisów prawa, w szczególności obowiązku przechowywania dokumentów księgowych (rachunkowych).
7. Wykonawcy przysługuje prawo dostępu do Danych osobowych oraz prawo żądania ich sprostowania, ich usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania.
8. W zakresie, w jakim podstawą przetwarzania Danych osobowych jest przesłanka prawnie uzasadnionego interesu administratora, przysługuje prawo wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania Danych osobowych.
9. W zakresie, w jakim Dane osobowe są przetwarzane w sposób zautomatyzowany w celu zawarcia i wykonywania umowy lub przetwarzane na podstawie zgody – przysługuje także prawo do przenoszenia Danych osobowych, tj. do otrzymania od administratora Danych osobowych, w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego, tak uzyskane Dane osobowe można przesłać innemu administratorowi danych.
10. W przypadku niewłaściwego przetwarzania Danych osobowych przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego zajmującego się ochroną danych osobowych.
11. W celu skorzystania z powyższych praw należy skontaktować się z administratorem danych lub z inspektorem ochrony danych. Dane kontaktowe wskazane są wyżej.
12. Podanie Danych osobowych jest konieczne do zawarcia i wykonania niniejszej umowy, bez ich podania nie jest możliwe zawarcie umowy.

Wykaz Załączników

Załącznik nr 1: Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

Załącznik Nr 2: Protokół wykonania usługi.

Zamawiający

Za Wykonawcę

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Wykonawca zobowiązany jest do posiadania aktualnej decyzji wydanej przez właściwy dla swej siedziby organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych przez cały okres umowy.
2. Wykonawca oświadcza, że osoby które będą realizowały usługę posiadają wszystkie niezbędne kwalifikacje, doświadczenie, aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne oraz wymagane prawem badania do wykonania tej usługi w zakresie wskazanym umową.
3. Wykonawca oświadcza, że posiada odpowiednią wiedzę, doświadczenie dysponuje stosowną bazą do wykonania przedmiotu umowy oraz, że przedmiot umowy wykonany zostanie zgodnie z zachowaniem należytej staranności.
4. Wykonawca zobowiązuje się uzgadniać szczegółowe warunki realizacji przedmiotu umowy z Zamawiającym przed rozpoczęciem realizacji każdej usługi cateringowej.
5. W ramach realizacji zamówienia Wykonawca jest zobowiązany do:
 - 1) świadczenia usług cateringowych, wyłącznie przy użyciu produktów wysokiej jakości, spełniających normy jakości produktów spożywczych, tj.
 - dostarczone produkty żywnościowe będą świeże,
 - produkty przetworzone takie jak kawa, herbata, ciastka, itp. będą posiadały ważny termin przydatności do spożycia przed terminem podania,
 - 2) potrawy powinny być przyrządzone w dniu świadczenia usługi cateringowej,
 - 3) przygotowania potraw, odpowiedniego ich zabezpieczenia oraz transportu do miejsca, w którym będzie odbywało się spotkanie,
 - 4) przestrzegania wymagań dotyczących zasad higieny, wymagań zdrowotnych żywności określonych w przepisach prawa,
 - 5) świadczenia usług cateringowych na zastawie porcelanowej z użyciem sztućców platerowych oraz zastawy szklanej do napojów, zastawa będzie czysta, kompletna, nieuszkodzona (niewyszczerbiona itp.), nieużyta i z jednego rodzaju, a także zgodna z obowiązującymi przepisami sanitarnymi,
 - 6) serwowania dań, napojów ciepłych i zimnych na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem i serwetkami jednorazowego użytku, ulegającej biodegradacji (catering w plenerze),
 - 7) zapewnienia obsługi cateringowej przez osoby posiadające określone przepisami orzeczenie lekarskie dla celów sanitarno – epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac,
 - 8) zapewnienia obsługi kelnerskiej przez osoby w jednolitych, czystych i schludnych strojach,
 - 9) obsługi kelnerskiej w trakcie każdego spotkania od momentu rozpoczęcia do zakończenia polegającej na profesjonalnym podawaniu posiłków, serwowaniu dań cateringowych oraz na bieżącym sprzątanii i wymianie naczyń,
 - 10) dostarczania posiłków na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 1 godz. przed rozpoczęciem spotkania,
 - 11) pełnej gotowości realizacji usługi cateringowej na pół godziny przed rozpoczęciem wydarzenia,
 - 12) zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych najpóźniej 1,5 godz. po zakończeniu spotkania wraz z posprzątaniiem miejsca realizacji usługi,
 - 13) zabezpieczenia opakowań na nieskonsumowane potrawy,
 - 14) przygotowania i pozostawienia odpowiednio zapakowanej pozostałej części pożywienia w ciągu 30 do 45 minut po zakończeniu spotkania (w zależności od charakteru wydarzenia i uzgodnień z Zamawiającym),
 - 15) starannego usuwania odpadów po każdym spotkaniu na swój koszt,
 - 16) w przypadku realizacji usługi cateringowej w plenerze Wykonawca zapewni w zależności od potrzeb i uzgodnień z Zamawiającym: namioty, ławo-stoły, parasole, grille, ilość sprzętu zostanie dostosowana do ilości gości,
 - 17) przygotowania pomieszczenia,
 - 18) ustawienie stołów, krzeseł zgodnie z zamówieniem,
 - 19) dekoracji stołów,
 - 20) serwetki (materiałowe i/lub papierowe – uzależnione od charakteru imprezy),
 - 21) w razie potrzeby zapewnienia materiałowego nakrycia na stoły, które muszą być schludne, czyste i wyprasowane,
 - 22) estetycznej aranżacji stołów zgodnie z przyjętymi standardami i ustaleniami poczynionymi z Zamawiającym z wykorzystaniem ozdobnych, przewieszek, żywych kwiatów, świeczników itp.

stosowania się do wszelkich uwag i zaleceń Zamawiającego w zakresie kwestii technicznych i organizacyjnych,
23) zapewnienia transportu posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi.

Zamawiający zobowiązany jest informować Wykonawcę z dwudniowym wyprzedzeniem o ilości posiłków do przygotowywania, poprzez zgłoszenie w formie e-mail na adres Wykonawcy lub telefonicznie.

Usługi cateringowe świadczone winny być przy dochowaniu najwyższej staranności oczekiwanej od profesjonalisty.

WYKAZ IMPREZ I MENU

„Międzynarodowy Turniej Juniorów o Puchar Prezydenta Miasta Zabrze” - miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrzu; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

**liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 107 ; kolacja – ok. 60
2 dzień obiad – ok. 67 ; kolacja – ok. 60**

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Dzień 1	
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml
	Dzień 2	
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml

Serwowanie dań, napojów na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji i serwetkami jednorazowego użytku

Pierwszy dzień:

1) Obiad: zł netto/osobę x 107 osób = zł netto

2) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Drugi dzień:

3) Obiad: zł netto/osobę x 67 osób = zł netto

4) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Razem cena netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 1) do 4): zł netto

liczba osób: ok. 20 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 i 2 dniu	
	STÓŁ SZWEDZKI: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery żółte, pasty serowe) smalec swojski ogórki konserwowe pieczywo mieszane: ciemne i jasne napoje ciepłe: kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 100 g Od 120g do 150 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołu: obrusy, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

Pierwszy i drugi dzień:

5) zł netto/osobę x 40 osób = zł netto

liczba osób: ok. 15 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: - kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 10 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	2 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: -kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100/ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana. Stały nadzór kelnerski.

Pierwszy dzień:

6) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Drugi dzień:

7) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Razem cena netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 6) do 7): zł netto

liczba osób: ok. 20

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	<p>PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE – serwowane do stołu Kotlet de volaille ziemniaki marchewka z groszkiem STÓŁ SZWEDZKI:</p> <p>Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo: jasne i ciemne Sałatka wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik</p> <p>napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowe – 100% woda mineralna niegazowana</p>	<p>3 szt.</p> <p>Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g</p> <p>Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 50 g Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 150 g</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt.</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml</p>

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztuce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

8) zł netto/osobę x 20 osób = zł netto

„Międzynarodowy Turniej Trampkarzy o Puchar Przewodniczącego Rady Miasta Zabrze” – miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrzu; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

**liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 87 ; kolacja – ok. 60
2 dzień obiad – ok. 67 ; kolacja – ok. 60**

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Dzień 1	
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml
	Dzień 2	
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml

Serwowanie dań, napojów na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji i serwetkami jednorazowego użytku.

Pierwszy dzień:

9) Obiad: zł netto/osobę x 87 osób = zł netto

10) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Drugi dzień:

11) Obiad: zł netto/osobę x 67 osób = zł netto

12) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Razem cena netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 9) do 12): zł netto

liczba osób: ok. 20 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 i 2 dniu	
	Szwedzki stół: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery, pasty serowe) smalec swojski mieszane: ciemne i jasne ogórki konserwowe kawa z dodatkami (cukier, mleczko), herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje w dzbankach: sok owocowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Od 120 do 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów w kawiarni: obrusy, porcelana, sztuce, serwetki jednorazowego użytku.
Nadzór kelnerski.

łącznie pierwszy i drugi dzień:

13) zł netto/osobę x 40 osób = zł netto

liczba osób: ok. 15 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: przekąski mięsne – z indyka i schabu z dodatkami kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 10 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	2 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Pana Cotta z żelowymi wiśniami lub deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100/ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana, sztuce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

Pierwszy dzień:

14) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Drugi dzień:

15) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Razem cena netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 14) do 15): zł netto

liczba osób: ok. 50

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE: serwowane na talerzu Filet drobiowy w sosie ryż mix surówek STÓŁ SZWEDZKI: platerki wstawione na stole po wydaniu dania ciepłego Platerki różnorodności: Mięsa pieczone: - schab w ziołach - indyk w rozmarynie - karczek w miodzie - pasztet staropolski Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo mieszane: ciemne i jasne Sałatka bawarska – wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik Napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana	3szt./osoba Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 40 g Nie mniej niż 30 g Nie mniej niż 50 g Od 150 do 170 g Nie mniej niż 120 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

16) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Turniej Siatkówki Plażowej „Leśna Plaża” miejsce realizacji Kąpielisko Leśne

liczba osób: ok. 50 osób/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 dniu – danie ciepłe – makaron z sosem bolognese w 2 dniu – danie ciepłe – makaron z kurczakiem i brokułami	Nie mniej niż 350 ml Nie mniej niż 350 ml

Opakowania jednorazowe, sztucze, serwetki jednorazowego użytku.

Pierwszy dzień:

17) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Drugi dzień:

18) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Razem cena netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 17) do 18): zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 250 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	DANIA CIEPLE - GRILLOWE Pieczywo Kiełbasa z grilla Bułka kajzerka musztarda, ketchup karkówka z grilla Bułka kajzerka, musztarda, ketchup	2 kromki Nie mniej niż 100 g 2 szt. Nie mniej niż 20 g 130 gr 2 szt. 20 gr
	DANIA CIEPLE Żurek śląski	Nie mniej niż 350 ml
	Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Napój	Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku, (catering w plenerze).

19) zł netto/osobę x 250 osób = zł netto

Spotkanie z kontrahentami „Hubertus 2024” – organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	STÓŁ PIKNIKOWY: Pieczywo różne w wiklinowych koszach Smalec swojski Ogórki kiszane	2 kromki Nie mniej niż 50 g 2 szt.
	DANIA CIEPLE - GRILLOWE Pieczywo Krupniok z grilla z kapustą i cebulką Kiełbasa z grilla Bułka kajzerka musztarda, ketchup karkówka z grilla Szaszłyk mięso drobiowe z warzywami Bułka kajzerka, musztarda, ketchup maselko ziołowo – czosnkowe	2 kromki Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 100 g 2 szt. Nie mniej niż 20 g 130 gr 120 gr 2 szt. 20 gr Nie mniej niż 50 g

	<p>DANIA CIEPLE Żurek śląski Bigos z wkładką</p> <p>BAR KAWOWO DESEROWY: Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p> <p>STÓŁ SZWEDZKI: - jedna osoba Mięsa pieczone (indyk w marynacie, kurczak w ziołach, paszтет z żurawiną)</p> <p>Deski serów Pieczywo jasne i ciemne Owoce: winogron jasny i ciemny, banany, jabłka</p>	<p>Nie mniej niż 350 ml Nie mniej niż 150 g</p> <p>Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>130 gr</p> <p>100 gr 2 kromki Nie mniej niż 40 gr/osoba</p>
--	--	--

Ok. 50 dań serwowanych na zastawie stołowej i z metalowymi sztucami. Stały nadzór kelnerski.

20) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla wegetarian) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 10 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	<p>DANIA WEGETARIAŃSKIE: Faszerowana cukinia Leczo Szaszłyk warzywny Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Woda mineralna w butelce Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p>	<p>Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g 2 szt./nie mniej niż 120gr Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p>

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości zatestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku (catering w plenerze).

21) zł netto/osobę x 10 osób = zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla dzieci) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 35 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Nugettsy panierowane Frytki parówki cielęce musztarda/ketchup Bułka kajzerka Hot – dog Ciasto: sernik, jabłecznik Herbata (+ cukier) Sok: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy	Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 20 g 2 szt. Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 160 g Nie mniej niż 250 ml nie mniej niż 200 ml/szt.

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku, (catering w plenerze).

22) zł netto/osobę x 35 osób = zł netto

Spotkanie „Park Miliona Świąteł” (prawo opcji) miejsce realizacji Kąpielisko Leśne przy ul. Srebrnej 10;

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Danie ciepłe: Zupa imbirowa	Nie mniej niż 300 mli 80 g pieczywa
	Bufet przekąsek zimnych: Kanapki dekoracyjne: (4 rodzaje)	4szt./os.
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	Ciasto: z makiem, serem, jabłkami	80 g./os.
	Woda mineralna z cytryną Sok jabłkowy – 100% Sok pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 80 g

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztuczne paterowane, serwetki jednorazowego użytku. Przy stołach, bufetach stały nadzór kelnerski, kucharze w strojach galowych.

23) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

„Międzyzakładowy Turniej Tenisa Stołowego” miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Zupa serowa z szynką	Nie mniej niż 300 ml i 80 g pieczywa
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna)	Nie mniej niż 250 ml
	Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml
	Soki:	
	Jabłkowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Ciasto: z makiem, serem, jabłkami	120 g./os. – 3 szt.

Dania, ciasto, napoje ciepłe i zimne na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku.

24) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

„Spotkanie z pracownikami” (Boże Narodzenie): miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrzcu;

liczba osób: ok. 130 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Zestaw wigilijny:	
	barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami	łącznie nie mniej niż: 250 ml barszczu + 5 uszek
	dorsz smażony na maśle 160-180 g	160-180 g
	ziemniaki purée	120-150 g
	kapusta z grzybami	120-150 g
	śledzik z cebulką w śmietanie	Nie mniej niż 100 g
	karp w galarecie	Nie mniej niż 100 g
	sałatka z tuńczykiem	Nie mniej niż 100 g
	pierogi z kapustą i z grzybami	6 szt. ok. 250 g
	święteczne makówki	Nie mniej niż 120 g
	piernik przekładany konfiturą	Nie mniej niż 150 g
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna)	Nie mniej niż 250 ml
	Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml
	Sok owocowy jabłkowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Sok owocowy pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Woda z cytryną i miętą w dzbankach	Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

25) zł netto/osobę x 130 osób = zł netto

„ Spotkanie kadry kierowniczej MOSiR Zabrze” miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6;

liczba osób: ok. 20 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Przystawka: Indyk marynowany	Nie mniej niż 100 gr
	Zupa: Krem z pomidorów	350 ml
	Danie główne: Polędwiczka wołowa, pieczone ziemniaki, sos z zielonego pieprzu, marchewka glazurowana	280 gr
	Deser: Mus z białej czekolady na chrupiącej pralinie	80 gr
	Woda z cytryną i miętą w dzbankach:	Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku.
Stały nadzór kelnerski.

26) zł netto/osobę x 20 osób = zł netto

PROTOKÓŁ WYKONANIA USŁUGI

"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"

1. Stwierdza się, że w terminie: Wykonawca,wykonał usługi cateringowe zgodnie z umową KZP/4/I/2024 oraz zamówieniem jednostkowym podczas imprezy/spotkania:.....

Do realizacji zadań umownych Zamawiający nie wnosi żadnych uwag / wnosi następujące uwagi i zastrzeżenia¹:

.....
.....
.....

2. W związku z uwagami podanymi w pkt. 1 Zamawiający nalicza Wykonawcy karę umowną w łącznej wysokości zł wg szczegółowego wyliczenia stanowiącego załącznik do niniejszego dokumentu.

¹ niewłaściwe skreślić

Przedstawiciel Zamawiającego

Przedstawiciel Wykonawcy

FORMULARZ OFERTOWY

OFERTA

Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o.
ul. Matejki 6
41-800 Zabrze

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym bez negocjacji na zamówienie na usługi społeczne i inne szczególne usługi o wartości zamówienia mniejszej niż równowartość kwoty 750 000 euro, nie mniejszej jednak niż równowartość kwoty 130 000 złotych zgodnie z art. 359 pkt 2) ustawy z 11 września 2019 r. - Prawo zamówień publicznych (t.j.Dz.U.2023.1605 z późn.zm.) pod nazwą: **"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"**

A. DANE WYKONAWCY:

Osoba upoważniona do reprezentacji Wykonawcy/ów i podpisująca ofertę:.....

Wykonawca/Wykonawcy

(Nazwa):.....

KRS/CEIDG..... NIP REGON

Adres: ul.....mięscowość:

województwo:.....Kraj:.....

Osoba odpowiedzialna za kontakty z Zamawiającym:.....

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

e-mail.....

Adres do korespondencji (jeżeli inny niż adres siedziby):

Rodzaj Wykonawcy – proszę zaznaczyć właściwe*:

mikroprzedsiębiorstwo, małe przedsiębiorstwo, średnie przedsiębiorstwo, jednoosobowa działalność gospodarcza, osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej, inny rodzaj.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia: należy podać wszystkie dane lidera, a w odniesieniu do pozostałych wykonawców należy podać nazwę, KRS/CEIDG, REGON lub NIP

* należy ustalić zgodnie z definicją zawartą w ustawie z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (t.j.Dz.U.2023.221 z późn.zm.)

B. OFEROWANY PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:

"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie" w zakresie i na warunkach określonych w SWZ.

Oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia za cenę (suma netto kwot pozycji od nr 1 do nr 26 Wykazu imprez i menu): zł netto, plus podatek VAT 8%, cena: brutto zł.

* CENA OFERTOWA stanowi całkowite wynagrodzenie Wykonawcy, uwzględniające wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia zgodnie z niniejszą SWZ.

C. OŚWIADCZENIA:

- 1) zamówienie zostanie zrealizowane w terminach określonych w SWZ;
- 2) w cenie naszej oferty zostały uwzględnione wszystkie koszty wykonania zamówienia;
- 3) zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w niej zawarte;
- 4) uważamy się za związanych niniejszą ofertą na okres 30 dni licząc od dnia otwarcia (włącznie z tym dniem);

D. ZOBOWIĄZANIA W PRZYPADKU PRZYZNANIA ZAMÓWIENIA:

- 1) zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego;
- 2) osobą upoważnioną do kontaktów z Zamawiającym w sprawach dotyczących realizacji umowy jest
.....
.....email:.....tel./fax:.....;
-
-

E. SPIS TREŚCI:

Integralną część oferty stanowią następujące dokumenty:

- 1) **Załącznik nr 1 do Formularza ofertowego – Wykaz imprez i menu.**
- 2)
- 3)
- 4)

Wykonawca podaje kwoty netto w pozycjach od nr 1 do nr 26.

WYKAZ IMPREZ I MENU

„Międzynarodowy Turniej Juniorów o Puchar Prezydenta Miasta Zabrze” - miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrze; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 107 ; kolacja – ok. 60
2 dzień obiad – ok. 67 ; kolacja – ok. 60

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Dzień 1	
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml
	Dzień 2	
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 300 ml Nie mniej niż 500 ml

Serwowanie dań, napojów na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji i serwetkami jednorazowego użytku

Pierwszy dzień:

1) Obiad: zł netto/osobę x 107 osób = zł netto

2) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Drugi dzień:

3) Obiad: zł netto/osobę x 67 osób = zł netto

4) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Razem koszt netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 1) do 4): zł netto.

liczba osób: ok. 20 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 i 2 dniu	
	STÓŁ SZWEDZKI: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery żółte, pasty serowe) smalec swojski ogórki konserwowe pieczywo mieszane: ciemne i jasne napoje ciepłe: kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 100 g Od 120g do 150 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołu: obrusy, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

Pierwszy i drugi dzień:

5) zł netto/osobę x 40 osób = zł netto

liczba osób: ok. 15 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: - kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 10 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	2 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: -kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100/ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana. Stały nadzór kelnerski.

Pierwszy dzień:

6) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Drugi dzień:

7) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Razem koszt netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 6) do 7):zł netto

liczba osób: ok. 20

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE – serwowane do stołu Kotlet de volaille ziemniaki marchewka z groszkiem STÓŁ SZWEDZKI: Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo: jasne i ciemne Sałatka wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik napoje zimne (w dzbankach): sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowe – 100% woda mineralna niegazowana	3 szt. Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 50 g Nie mniej niż 50 g Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

8) zł netto/osobę x 20 osób = zł netto

„Międzynarodowy Turniej Trampkarzy o Puchar Przewodniczącego Rady Miasta Zabrze” – miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrzu; w ramach jednego turnieju odbędą się spotkania, w których weźmie udział:

liczba osób: 1 dzień obiad – ok. 87 ; kolacja – ok. 60
2 dzień obiad – ok. 67 ; kolacja – ok. 60

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Dzień 1	
	OBIAD ZUPA: jarzynowa na wywarze drobiowym z ryżem II DANIE: polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie pomidorowym Ziemniaki Surówka z kapusty pekińskiej z sosem winegret Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Spaghetti bolognese Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml
	Dzień 2	
	OBIAD ZUPA: pomidorowa na wywarze drobiowo – warzywnym II DANIE: Filet z kurczaka z grilla Ryż z sosem curry Surówka z kapusty i marchewki Woda mineralna niegazowana (w dzbankach) KOLACJA Kurczak z makaronem Woda mineralna niegazowana (w dzbankach)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 280 ml Nie mniej niż 500 ml

Serwowanie dań, napojów na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji i serwetkami jednorazowego użytku.

Pierwszy dzień:

9) Obiad: zł netto/osobę x 87 osób = zł netto

10) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Drugi dzień:

11) Obiad: zł netto/osobę x 67 osób = zł netto

12) Kolacja: zł netto/osobę x 60 osób = zł netto

Razem koszt netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 9) do 12):zł netto

liczba osób: ok. 20 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 i 2 dniu	
	Szwedzki stół: kanapki różne na jasnym i ciemnym pieczywie (szynka, salami, sery, pasty serowe) smalec swojski mieszane: ciemne i jasne ogórki konserwowe kawa z dodatkami (cukier, mleczko), herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasteczka drobne – chipsy, prażynki, paluszki napoje w dzbankach: sok owocowy – 100% woda mineralna niegazowana	5 szt. - nie mniej niż 100 g/szt. Nie mniej niż 50 g Od 120 do 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 500 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów w kawiarni: obrusy, porcelana, sztuce, serwetki jednorazowego użytku. Nadzór kelnerski.

łącznie pierwszy i drugi dzień:

13) zł netto/osobę x 40 osób = zł netto

liczba osób: ok. 15 / dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach: koreczki na szpatułkach: przekąski mięsne – z indyka i schabu z dodatkami kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) masło kawa z dodatkami (cukier, mleczko) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: krem serowy z zieloną pietruszką i grzankami ziołowymi	3 szt. – nie mniej niż 40g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 10 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120 g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	2 dzień	
	Drobne przekąski wystawione na stole na platerach kanapki z łososiem, salami, szynka, pasty serowe deska serów różnych z winogronem pasztet swojski podany z sosem z żurawiną polędwiczki drobiowe w sezamie smażone podane z sosem ziołowym pieczywo mieszane (pszenne, pszenno-żytnie) smalec swojski ogórki w zalewie korzennej kawa z dodatkami (cukier, śmietanka) herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Pana Cotta z żelowymi wiśniami lub deser z owocami ciasto - sernik, makowiec i z jabłkami napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Zupa imbirowa z kurkami i kawałkami mięsa białego	3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. 2 szt. – nie mniej niż 30g/szt. 1 szt. – nie mniej niż 70g/szt. 3 szt. – nie mniej niż 80g/szt. Od 120 g do 150 g Nie mniej niż 50 g 2 szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 1 szt. – nie mniej niż 100/ml 3 szt. - nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołu okrągłego w Sali Konferencyjnej: dekoracje, porcelana, sztuce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

Pierwszy dzień:

14) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Drugi dzień:

15) zł netto/osobę x 15 osób = zł netto

Razem koszt netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 14) do 15): zł netto

liczba osób: ok. 50

Lp.	MENU	Miara na osobę
	1 dzień	
	PRZYSTAWKA: Koreczki: ser żółty, ogórek kiszony, śledź, pomidorek koktajlowy DANIE GŁÓWNE: serwowane na talerzu Filet drobiowy w sosie ryż mix surówek STÓŁ SZWEDZKI: platerki wstawione na stole po wydaniu dania ciepłego Platerki różności: Mięsa pieczone: - schab w ziołach - indyk w rozmarynie - karczek w miodzie - pasztet staropolski Śledzik matias w porach z zalewą winną Deski serów różnych z bakaliami Smalec swojski Pieczywo mieszane: ciemne i jasne Sałatka bawarska – wielowarzywna DANIE CIEPŁE w podgrzewaczu: Węgierska zupa gulaszowa Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Ciasto drożdżowe z maślaną kruszonką, sernik, jabłecznik Napoje podane w dzbankach: sok jabłkowy – 100% sok pomarańczowy – 100% woda mineralna niegazowana	3szt./osoba Nie mniej niż 180 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 40 g Nie mniej niż 30 g Nie mniej niż 50 g Od 150 do 170 g Nie mniej niż 120 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml 3 szt. – nie mniej niż 120g/szt. Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Nakrycie stołów: dekoracje, porcelana, sztucze, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

16) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Turniej Siatkówki Plażowej „Leśna Plaża” miejsce realizacji Kąpielisko Leśne

liczba osób: ok. 50 osób/dzień

Lp.	MENU	Miara na osobę
	w 1 dniu – danie ciepłe – makaron z sosem bolognese w 2 dniu – danie ciepłe – makaron z kurczakiem i brokułami	Nie mniej niż 350 ml Nie mniej niż 350 ml

Opakowania jednorazowe, sztucze, serwetki jednorazowego użytku.

Pierwszy dzień:

17) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Drugi dzień:

18) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Razem koszt netto pierwszy i drugi dzień, tj. poz. od 17) do 18): zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 250 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	DANIA CIEPLE - GRILLOWE Pieczywo Kiełbasa z grilla Bułka kajzerka musztarda, ketchup karkówka z grilla Bułka kajzerka, musztarda, ketchup	2 kromki Nie mniej niż 100 g 2 szt. Nie mniej niż 20 g 130 gr 2 szt. 20 gr
	DANIA CIEPLE Żurek śląski	Nie mniej niż 350 ml
	Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Napój	Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku, (catering w plenerze).

19) zł netto/osobę x 250 osób = zł netto

Spotkanie z kontrahentami „Hubertus 2024” – organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	STÓŁ PIKNIKOWY: Pieczywo różne w wiklinowych koszach Smalec swojski Ogórki kiszzone	2 kromki Nie mniej niż 50 g 2 szt.
	DANIA CIEPLE - GRILLOWE Pieczywo Krupniok z grilla z kapustą i cebulką Kiełbasa z grilla Bułka kajzerka musztarda, ketchup karkówka z grilla Szaszłyk mięso drobiowe z warzywami Bułka kajzerka, musztarda, ketchup maselko ziołowo – czosnkowe	2 kromki Nie mniej niż 80 g Nie mniej niż 100 g 2 szt. Nie mniej niż 20 g 130 gr 120 gr 2 szt. 20 gr Nie mniej niż 50 g

	<p>DANIA CIEPLE Żurek śląski Bigos z wkładką</p> <p>BAR KAWOWO DESEROWY: Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p> <p>STÓŁ SZWEDZKI: - jedna osoba Mięsa pieczone (indyk w marynacie, kurczak w ziołach, pasztet z żurawiną)</p> <p>Deski serów Pieczywo jasne i ciemne Owoce: winogron jasny i ciemny, banany, jabłka</p>	<p>Nie mniej niż 350 ml Nie mniej niż 150 g</p> <p>Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p> <p>130 gr</p> <p>100 gr 2 kromki Nie mniej niż 40 gr/osoba</p>
--	---	--

Ok. 50 dań serwowanych na zastawie stołowej i z metalowymi sztucami. Stały nadzór kelnerski.

20) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla wegetarian) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 10 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	<p>DANIA WEGETARIAŃSKIE: Faszerowana cukinia Leczo Szaszłyk warzywny Ciasto drożdżowe: sernik, makowiec Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko) Woda mineralna w butelce Napoje w dzbankach: Sok pomarańczowy – 100% Sok jabłkowy – 100%</p>	<p>Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 100 g 2 szt./nie mniej niż 120gr Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 500 ml</p> <p>Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml</p>

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku (catering w plenerze).

21) zł netto/osobę x 10 osób = zł netto

Spotkanie z pracownikami „Hubertus 2024” – (menu dla dzieci) organizowane w plenerze na terenie Kąpieliska Leśnego;

liczba osób: ok. 35 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Nugettsy panierowane Frytki parówki cielęce musztarda/ketchup Bułka kajzerka Hot – dog Ciasto: sernik, jabłecznik Herbata (+ cukier) Sok: pomarańczowy, jabłkowy, wieloowocowy	Nie mniej niż 130 g Nie mniej niż 150 g Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 20 g 2 szt. Nie mniej niż 100 g Nie mniej niż 160 g Nie mniej niż 250 ml nie mniej niż 200 ml/szt.

Dania, napoje ciepłe i zimne serwowane na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku, (catering w plenerze).

22) zł netto/osobę x 35 osób = zł netto

Spotkanie „Park Miliona Świąteł” (prawo opcji) miejsce realizacji Kąpielisko Leśne przy ul. Srebrnej 10;

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Danie ciepłe: Zupa imbirowa	Nie mniej niż 300 mli 80 g pieczywa
	Bufet przekąsek zimnych: Kanapki dekoracyjne: (4 rodzaje)	4szt./os.
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna) Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml
	Ciasto: z makiem, serem, jabłkami	80 g./os.
	Woda mineralna z cytryną Sok jabłkowy – 100% Sok pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 250 ml Nie mniej niż 80 g

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztuczne paterowane, serwetki jednorazowego użytku. Przy stołach, bufetach stały nadzór kelnerski, kucharze w strojach galowych.

23) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

„Międzyzakładowy Turniej Tenisa Stołowego” miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6

liczba osób: ok. 50 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Zupa serowa z szynką	Nie mniej niż 300 ml i 80 g pieczywa
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna)	Nie mniej niż 250 ml
	Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml
	Soki:	
	Jabłkowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Ciasto: z makiem, serem, jabłkami	120 g./os. – 3 szt.

Dania, ciasto, napoje ciepłe i zimne na zastawie jednorazowej wysokiej jakości z atestem, ulegającej biodegradacji oraz z serwetkami jednorazowego użytku.

24) zł netto/osobę x 50 osób = zł netto

„Spotkanie z pracownikami” (Boże Narodzenie): miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6 w Zabrze;

liczba osób: ok. 130 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Zestaw wigilijny: barszcz czerwony z uszkami faszerowanymi kapustą i grzybami	łącznie nie mniej niż: 250 ml barszczu + 5 uszek
	dorsz smażony na maśle 160-180 g	160-180 g
	ziemniaki purée	120-150 g
	kapusta z grzybami	120-150 g
	śledzik z cebulką w śmietanie	Nie mniej niż 100 g
	karp w galarecie	Nie mniej niż 100 g
	sałatka z tuńczykiem	Nie mniej niż 100 g
	pierogi z kapustą i z grzybami	6 szt. ok. 250 g
	święteczne makówki	Nie mniej niż 120 g
	piernik przekładany konfiturą	Nie mniej niż 150 g
	Herbata z dodatkami (cukier, cytryna)	Nie mniej niż 250 ml
	Kawa z dodatkami (cukier, mleczko)	Nie mniej niż 250 ml
	Sok owocowy jabłkowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Sok owocowy pomarańczowy – 100%	Nie mniej niż 250 ml
	Woda z cytryną i miętą w dzbankach	Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku. Stały nadzór kelnerski.

25) zł netto/osobę x 130 osób = zł netto

„ Spotkanie kadry kierowniczej MOSiR Zabrze” miejsce realizacji HWS przy ul. Matejki 6;

liczba osób: ok. 20 osób

Lp.	MENU	Miara na osobę
	Przystawka: Indyk marynowany	Nie mniej niż 100 gr
	Zupa: Krem z pomidorów	350 ml
	Danie główne: Polędwiczka wołowa, pieczone ziemniaki, sos z zielonego pieprzu, marchewka glazurowana	280 gr
	Deser: Mus z białej czekolady na chrupiącej pralinie	80 gr
	Woda z cytryną i miętą w dzbankach:	Nie mniej niż 250 ml

Nakrycie stołów: obrusy, dekoracje, porcelana, sztucce, serwetki jednorazowego użytku.
Stały nadzór kelnerski.

26) zł netto/osobę x 20 osób = zł netto

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA / I SPEŁNIENIU WARUNKÓW UDZIAŁU W
POSTĘPOWANIU

**Przystępując do postępowania pn:
"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka
Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"**

działając w imieniu Wykonawcy:.....
.....

(podać nazwę i adres Wykonawcy)

Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania i spełniam warunki
udziału w postępowaniu.

W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający zgodnie z art. 108 ust. 1 PZP wykluczy Wykonawcę:

1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:

a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,

b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,

c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,

d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,

e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,

f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej (Dz. U. poz. 769),

g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,

h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;

2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, współnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;

3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub

zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;

4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że wykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze i zapobiegawcze:

.....
.....
.....

Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. 2023 poz. 1497).

Wykonawca oświadcza, że spełnia warunki udziału w postępowaniu:

- **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym:**

Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.

- **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów:**

Wykonawca posiada aktualną decyzję wydaną przez właściwy dla swej siedziby organ Państwowej Inspekcji Sanitarnej o zatwierdzeniu obiektu do produkcji posiłków i świadczenia usług cateringowych. Z dokumentu wynika, iż Wykonawca może produkować potrawy w oparciu o surowce, półprodukty i obracać żywnością czyli wykonywać i dostarczać posiłki na zewnątrz.

<ul style="list-style-type: none"> • sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie. • zdolności technicznej lub zawodowej: Zamawiający nie stawia warunku w powyższym zakresie.
<p align="center">Informacja w związku z poleganiem na zasobach innych podmiotów (jeśli dotyczy)</p> <p>Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w rozdz. VIII SWZ polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p align="center"><i>(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)</i></p>
<p align="center">Oświadczenie dotyczące podmiotu, na którego zasoby powołuje się wykonawca (jeśli dotyczy)</p> <p>Oświadczam, że w stosunku do następującego/ych podmiotu/tów, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: <i>(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEIDG)</i> nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia.</p> <p><u>Wykonawca przedłoży oświadczenie 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, zgodnie z katalogiem dokumentów określonych w Rozdziale X SWZ.</u></p>
<p align="center">Informacja o częściach zamówienia, które zostaną powierzone podwykonawcom</p> <p>Następujące części zamówienia powierzę podwykonawcom (jeżeli dotyczy):</p> <p>a) część..... (opis części zamówienia)</p> <p>b) część..... (opis części zamówienia)</p> <p>c) część..... (opis części zamówienia)</p>
<p align="center">Oświadczenie w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO</p> <p>Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*</p> <p><small>1) rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1).</small></p>

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

Wskazuję następujące podmiotowe środki dowodowe, które można uzyskać za pomocą bezpłatnych

i ogólnodostępnych baz danych, oraz dane umożliwiające dostęp do tych środków:

1)

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

2)

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

Zamawiający:

Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji
w Zabrze Sp. z o.o.
ul. Matejki 6, 41-800 Zabrze
(pełna nazwa/firma, adres)

Podmiot:

.....

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

.....

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

Oświadczenia podmiotu udostępniającego zasoby

**UWZGLĘDNIAJĄCE PRZESŁANKI WYKLUCZENIA Z ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH
ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ
ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO**

składane na podstawie art. 125 ust. 5 ustawy Pzp

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. "**Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie**", prowadzonego przez Miejski Ośrodek Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o., oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE PODSTAW WYKLUCZENIA:

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

- Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2023.1497 z późn.zm.).

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w SWZ Nr postępowania KZP/4/I/2024 w następującym zakresie:

.....

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA DOSTĘPU DO PODMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH:

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

1)

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

2).....

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

.....

Data; kwalifikowany podpis elektroniczny lub podpis zaufany lub podpis osobisty

OŚWIADCZENIE O BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA PODWYKONAWCY

W postępowaniu na świadczenie usług
"Świadczenie usług cateringowych wraz z obsługą kelnerską dla potrzeb Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Zabrze Sp. z o.o. w 2024 r. - powtórnie"

działając w imieniu Podwykonawcy.....

(podać nazwę i adres Podwykonawcy)

Oświadczam, że na dzień składania ofert nie podlegam wykluczeniu z postępowania.

W przedmiotowym postępowaniu Zamawiający zgodnie z art. 108 ust. 1 PZP wykluczy Podwykonawcę:

- 1) będącego osobą fizyczną, którego prawomocnie skazano za przestępstwo:
 - a) udziału w zorganizowanej grupie przestępczej albo związku mającym na celu popełnienie przestępstwa lub przestępstwa skarbowego, o którym mowa w art. 258 Kodeksu karnego,
 - b) handlu ludźmi, o którym mowa w art. 189a Kodeksu karnego,
 - c) o którym mowa w art. 228–230a, art. 250a Kodeksu karnego lub w art. 46 lub art. 48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie,
 - d) finansowania przestępstwa o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 165a Kodeksu karnego, lub przestępstwo udaremniania lub utrudniania stwierdzenia przestępnego pochodzenia pieniędzy lub ukrywania ich pochodzenia, o którym mowa w art. 299 Kodeksu karnego,
 - e) o charakterze terrorystycznym, o którym mowa w art. 115 § 20 Kodeksu karnego, lub mające na celu popełnienie tego przestępstwa,
 - f) powierzenia wykonywania pracy małoletniemu cudzoziemcowi, o którym mowa w art. 9 ust. 2 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej,
 - g) przeciwko obrotowi gospodarczemu, o których mowa w art. 296–307 Kodeksu karnego, przestępstwo oszustwa, o którym mowa w art. 286 Kodeksu karnego, przestępstwo przeciwko wiarygodności dokumentów, o których mowa w art. 270–277d Kodeksu karnego, lub przestępstwo skarbowe,
 - h) o którym mowa w art. 9 ust. 1 i 3 lub art. 10 ustawy z dnia 15 czerwca 2012 r. o skutkach powierzania wykonywania pracy cudzoziemcom przebywającym wbrew przepisom na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej

– lub za odpowiedni czyn zabroniony określony w przepisach prawa obcego;
- 2) jeżeli urzędującego członka jego organu zarządzającego lub nadzorczego, wspólnika spółki w spółce jawnej lub partnerskiej albo komplementariusza w spółce komandytowej lub komandytowo-akcyjnej lub prokurenta prawomocnie skazano za przestępstwo, o którym mowa w pkt 1;
- 3) wobec którego wydano prawomocny wyrok sądu lub ostateczną decyzję administracyjną o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne, chyba że wykonawca odpowiednio przed upływem terminu do składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu albo przed upływem terminu składania ofert dokonał płatności należnych podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłaty tych należności;
- 4) wobec którego prawomocnie orzeczono zakaz ubiegania się o zamówienia publiczne;

5) jeżeli zamawiający może stwierdzić, na podstawie wiarygodnych przesłanek, że podwykonawca zawarł z innymi wykonawcami porozumienie mające na celu zakłócenie konkurencji, w szczególności jeżeli należąc do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, złożyli odrębne oferty, oferty częściowe lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, chyba że wykażą, że przygotowali te oferty lub wnioski niezależnie od siebie;

6) jeżeli, w przypadkach, o których mowa w art. 85 ust. 1, doszło do zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania tego wykonawcy lub podmiotu, który należy z wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów, chyba że spowodowane tym zakłócenie konkurencji może być wyeliminowane w inny sposób niż przez wykluczenie wykonawcy z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

7) Oświadczam, że nie występują wobec mnie podstawy wykluczenia z niniejszego postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz.U.2023.1497 z późn.zm.), gdyż nie jestem:

7.1) podwykonawcą wymienionym w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanym na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

7.2) podwykonawcą, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz.U. z 2023 r. poz. 1124 z późn. zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

7.3) podwykonawcą, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz.U. z 2023 r. poz. 120 z późn. zm.) jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy.

Oświadczenie w zakresie wypełnienia obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO

Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO¹⁾ wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.*

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

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

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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