

**ZAMAWIAJĄCY: Krajowa Szkoła Skarbowości  
03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4**

**Nr sprawy: 0301.ELZ.260.1.2.2022**

**SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA  
zwana dalej „SWZ”**

***Postępowanie na świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości  
w Krakowie***

*postępowanie prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień  
publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) zwanej dalej „Ustawą”.*

**Zatwierdzam:**

Anna Orchowska  
Dyrektor  
Krajowej Szkoły Skarbowości

/podpisano kwalifikowanym  
podpisem elektronicznym/

Warszawa, 20 stycznia 2022 roku

## SPIS TREŚCI

<b>1. ZAMAWIAJĄCY</b>	<b>3</b>
<b>2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA, INFORMACJE OGÓLNE</b>	<b>3</b>
<b>3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA</b>	<b>4</b>
<b>4. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA</b>	<b>11</b>
<b>5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU</b>	<b>11</b>
<b>6. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA</b>	<b>13</b>
<b>7. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE PRZEZ WYKONAWCĘ WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, SPEŁNIANIE WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA</b>	<b>13</b>
<b>8. INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADANIA OFERTY PRZEZ WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O ZAMÓWIENIE</b>	<b>14</b>
<b>9. INFORMACJA O OBOWIĄZKU OSOBISTEGO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ KLUCZOWYCH ZADAŃ, O KTÓRYCH MOWA W ART. 60 I ART. 121</b>	<b>14</b>
<b>10. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI</b>	<b>14</b>
<b>11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM</b>	<b>15</b>
<b>12. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ</b>	<b>15</b>
<b>13. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY</b>	<b>16</b>
<b>14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT</b>	<b>17</b>
<b>15. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY</b>	<b>18</b>
<b>16. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT</b>	<b>18</b>
<b>17. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY</b>	<b>19</b>
<b>18. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY</b>	<b>20</b>

<b>19. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO</b>	<b>20</b>
<b>20. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIA ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO</b>	<b>20</b>
<b>21. ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄCE SIĘ NA INTEGRALNĄ CZĘŚĆ SWZ</b>	<b>20</b>

## **1. ZAMAWIAJĄCY**

Krajowa Szkoła Skarbowości 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4,

NIP: 1132932391 REGON: 366664067,

**adres poczty elektronicznej:** [sekretariat.kss.warszawa@mf.gov.pl](mailto:sekretariat.kss.warszawa@mf.gov.pl),

**adres strony internetowej prowadzonego postępowania,** na której udostępniane będą: SWZ, zmiany i wyjaśnienia treści SWZ oraz inne dokumenty zamówienia bezpośrednio związane z postępowaniem o udzielenie zamówienia: <http://www.kss.gov.pl>,  
tel/ fax: (22) 511 21 50/(22) 619 51 27.

## **2. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA, INFORMACJE OGÓLNE:**

- 2.1 Postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzone jest w trybie podstawowym na podstawie: art. 275 pkt 1 w związku z art. 309 ust. 1 pkt 2 ustawy Prawo zamówień publicznych z dnia 11 września 2019 r. (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) w którym w odpowiedzi na publiczne ogłoszenie o zamówieniu oferty mogą składać wszyscy zainteresowani Wykonawcy, a następnie zamawiający wybiera najkorzystniejszą ofertę bez przeprowadzenia negocjacji.
- 2.2 Zamówienie jest prowadzone według przepisów właściwych dla zamówienia klasycznego.
- 2.3 Wartość zamówienia jest mniejsza niż progi unijne określone w art. 3 ust. 1 ustawy.
- 2.4 Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.  
Przedmiotowe zamówienie jest niepodzielne na części ze względów organizacyjnych i tworzy nierozdzielalną całość. Potrzeba skoordynowania działań różnych wykonawców realizujących poszczególne części zamówienia mogłaby poważnie zagrozić właściwemu wykonaniu zamówienia.
- 2.5 Ofertę należy złożyć zgodnie ze wzorem formularza oferty stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.
- 2.6 Zamawiający nie dopuszcza możliwości złożenia oferty wariantowej.
- 2.7 Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy.
- 2.8 Przedmiotowe postępowanie nie jest prowadzone w celu zawarcia umowy ramowej.
- 2.9 Zamawiający nie przewiduje w niniejszym postępowaniu przeprowadzenia aukcji elektronicznej.
- 2.10 Zamawiający nie wymaga ani nie dopuszcza możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty.
- 2.11 Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy.

### 3. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na rzecz Krajowej Szkoły Skarbowości (dalej zwane także KSS lub Zamawiającym) w celu zapewnienia wyżywienia dla uczestników szkoleń odbywających się w Filii KSS w Krakowie.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) oraz serwisu kawowego, zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym na bieżąco przez Zamawiającego.
3. W okresie realizacji umowy Zamawiający przewiduje około 4 200 osobodni.  
Ostateczne zapotrzebowanie Zamawiającego na usługi cateringowe uzależnione jest od ilości faktycznie przeprowadzonych w filii szkoleń oraz liczby ich uczestników. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia ilości zamawianych posiłków w stosunku do określonych w ust. 3, w szczególności z uwagi na epidemię Covid-19 lub brak wymaganej liczby uczestników.
4. Wykonawca będzie wykonywał usługi stanowiące przedmiot zamówienia działając zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa, w tym w szczególności:
  - 1) ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 25 sierpnia 2006 r. (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021 z późn. zm.),
  - 2) aktami wykonawczymi do ww. ustawy oraz innymi przepisami, obejmującymi zakresem regulacji świadczenie usług objętych niniejszym zamówieniem.
5. W ramach świadczonych usług cateringowych Wykonawca zapewni zgodnie z bieżącym zapotrzebowaniem Zamawiającego dla poszczególnych posiłków:
  - 1) **ŚNIADANIE** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
    - a) wrzątek i napoje gorące: w tym kawa, herbata, kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) (łącznie co najmniej 450 ml na osobę),
    - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
    - c) pieczywo (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogałe, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g na osobę,
    - d) półmisek wędlin: drobiowe, wieprzowe, kiełbasy suche oraz metka i pasztet (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
    - e) półmisek nabiału – (co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym: jajka, sery żółte, sery białe zamiennie z dodatkiem warzyw lub ziół, sery pleśniowe, łącznie co najmniej 80 g na osobę),
    - f) masło, margaryna (łącznie 20 g na osobę),
    - g) dżem, miód (łącznie 25 g na osobę),
    - h) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
    - i) jogurty (150 g na osobę),
    - j) mleko przegotowane (gorące), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje), musli (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń,
    - k) warzywa świeże (co najmniej 3 rodzaje, np. pomidor ( np. rzymskie, malinowe, koktajlowe) ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska) papryka (różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kiełki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek - serwowane bez ograniczeń,
    - l) dodatki do warzyw (co najmniej 2 rodzaje) – np. oliwa z oliwek (również smakowe), sosy (czosnkowy, musztardowy, vinegret), ocet balsamiczny,
    - ł) dwa dania na gorąco (jedno mięsne, drugie bezmięsne) – łącznie co najmniej 200 g na osobę,
    - m) pasty różne (co najmniej 2 rodzaje) – łącznie 40 g na osobę.
  - 2) **SERWIS KAWOWY** w skład, którego wchodzi:
    - a) napoje gorące: kawa, herbata (co najmniej 150 ml na osobę),

- b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
  - c) woda – gazowana i niegazowana (co najmniej 1000 ml na osobę),
  - d) ciasto (bez dodatku kremu) np. jabłecznik, sernik, czekoladowe, drożdżowe lub drobne wyroby cukiernicze np. rogaliki, pączki, ptysie, muffinki, tartaletki z owocami, ciastka owsiane, naprzemiennie – w ilości 80 g na osobę,
  - e) owoce (co najmniej 150 g na osobę), np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp.
  - f) cukierki czekoladowe (co najmniej 2 rodzaje), np. michałki, trufle, śliwka w czekoladzie - co najmniej 30 g na osobę.
- 3) **OBIAD** serwowany przez obsługę kelnerską, w skład którego wchodzi:
- a) zupa – (co najmniej 400 ml na osobę)
  - b) danie główne – łączna gramatura dania musi wynosić min. 500 g na osobę, w tym:
    - potrawa główna – dania mięsne (wieprzowe, wołowe, drób) lub rybne: smażone 150 g,
    - w sosie 200 g, z warzywami 250 g, bądź jarskie 200 g,
    - dodatek skrobiowy: ziemniaki, kluski – 200 g, makaron, kasza, ryż, frytki – 150 g,
    - surówki i warzywa gotowane – po jednym rodzaju do obiadu - min. 200 g na osobę, w tym surówka min. 100 g oraz warzywa gotowane min 100 g,
  - c) deser: ciasta, sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce (co najmniej 100 g na osobę),
  - d) kompot owocowy lub 100% sok owocowy (naprzemiennie) oraz woda niegazowana z cytryną, serwowana w dzbankach lub dyspenserach,
- 4) **KOLACJA** w formie bufetu (tzw. stół szwedzki), w skład którego wchodzi:
- a) napoje gorące: herbata, kawa (co najmniej 450 ml na osobę),
  - b) dodatki – mleko w dzbanku, śmietanka, cukier, cytryna (serwowane bez ograniczeń),
  - c) pieczywo (w szczególności: chleb, chleb tostowy, bułki, rogalce, chałka) pszenne, żytnie oraz mieszane w ilości około 100 g /os,
  - d) masło, margaryna (co najmniej łącznie 20 g na osobę),
  - e) ketchup, musztarda, chrzan (łącznie 30 g na osobę),
  - f) półmiski wędlin (co najmniej 4 rodzaje do posiłku, łącznie co najmniej 60 g na osobę),
  - g) nabiał – sery żółte, sery białe, sery pleśniowe, jajka gotowane, łącznie co najmniej 60 g na osobę,
  - h) sałatki –2 rodzaje łącznie co najmniej 150 g na osobę,
  - i) warzywa świeże 2 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszponka, rzymska) - serwowane bez ograniczeń
  - j) danie gorące –2 rodzaje (łącznie co najmniej 250 g na osobę)
  - k) przekąski zimne –3 rodzaje (łącznie co najmniej 150 g na osobę).
  - l) marynaty (co najmniej 2 rodzaje) serwowane bez ograniczeń.
6. Przy realizacji usługi cateringowej Wykonawca uwzględni szczególnie sposób serwowania oraz jakość potraw dla poszczególnych posiłków:
- 1) dla **ŚNIADANIA**:
- a) napoje gorące, w tym:
    - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
    - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
    - kopertowana herbata – różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) pakowana jednostkowo w kopertach,
    - kakao prawdziwe gorzkie (nie instant) – w postaci gotowej do spożycia
  - b) dodatki:

- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
  - cukier konfekcjonowany,
  - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
  - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność około 10g,
- c) pieczywo – chleb i chałka w kromkach, bułki i rogalce w całości – wyłożone w wiklinowym koszyku lub innym otwartym, stylowym pojemniku, przeznaczonym do kontaktu z żywnością,
- d) toster, deska drewniana i nóż do krojenia pieczywa – Wykonawca zabezpiecza sprzęt,
- e) półmisek wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
- f) nabiał – co najmniej 4 rodzaje do posiłku w tym:
- jajka – gotowane, serwowane w połówkach, dodatki np. majonez, sos tatarski - podawane w osobnym naczyniu,
  - sery żółte - zawartość tłuszczu minimum 45%, pokrojone w plastry,
  - sery białe np. twaróg, ziarniste, feta, mozzarella z dodatkami lub bez dodatków (np. rzodkiewka, szczypiorek, pomidory),
  - sery pleśniowe: w tym brie oraz camembert – pokrojone na cząstki;
- g) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g, dżem, miód – pakowany jednostkowo o pojemności 25 g,
- h) ketchup, musztarda, chrzan (30 g na osobę) - pakowane jednostkowo lub w pojemnikach z dozownikiem,
- i) jogurty (owocowe, naturalne) – w kubeczkach o pojemności około 150 g,
- j) mleko przegotowane (gorące) – co najmniej 2% tłuszczu, musli (co najmniej 2 rodzaje), płatki śniadaniowe (co najmniej 2 rodzaje) – podawane w dyspenserach,
- k) warzywa 3 rodzaje, np. pomidor (np. rzymskie, malinowe, koktajlowe), ogórek, sałata (np. masłowa, rukola, roszonka, rzymska), papryka(różne kolory), rzodkiewka, szpinak w liściach, seler naciowy, avocado, kiełki, cebula pokrojona w piórka, szczypiorek) – pokrojone w plastry lub cząstki,
- l) dania na gorąco wyłożone w naczyniu z podgrzewaczem – zawartość mięsa minimum 80 % bez MOM,
- m) pasty różne (np. twarogowe, bez podstawy twarogowej: rybne, jajeczne, warzywne, hummus) – porcjowane w kulkach wyłożone na tacach.

## 2) dla **SERWISU KAWOWEGO**:

- a) napoje gorące, w tym:
- kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
  - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
  - kopertowana herbata - różne rodzaje (w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
- cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
  - cukier konfekcjonowany,
  - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
  - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność ok 10 g,
- c) woda – gazowana i niegazowana (w równych ilościach) w butelkach 500 ml,
- d) ciasto lub drobne wyroby cukiernicze (naprzemiennie) wyłożone na paterze,
- e) owoce np. jabłko, mandarynka, banan, winogrona, owoce sezonowe itp. – wyłożone na paterach lub na tacach,
- f) cukierki czekoladowe, co najmniej 2 rodzaje (nie będące wyrobem czekoladopodobnym) – pakowane jednostkowo.

Wykonawca zabezpieczy wodę mineralną po jednej butelce wody gazowanej i niegazowanej o pojemności 500 ml na każdy dzień szkoleniowy, dla wykładowców świadczących usługi na rzecz Zamawiającego. Woda mineralna wraz ze szklanką powinna zostać dostarczona do sali wykładowej wskazanej przez Zamawiającego przed rozpoczęciem w niej zajęć dydaktycznych.

3) dla **OBIADU**:

- a) zupa – serwowana w wazach,
- b) danie główne:
  - danie - wyporcjowane,
  - jeśli danie główne jest podawane bez sosu, a jednym z innych dodatków są gotowane warzywa, to można je umieścić na jednym talerzu z potrawą główną i dodatkiem skrobiowym,
  - jeśli danie główne jest sporządzone w warzywach, to należy serwować jeden inny dodatek w formie surówki;
  - w przypadku serwowania puree ziemniaczanego należy je wyporcjować w postaci kulek,
  - warzywa gotowane podawane na ciepło,
  - surówki wyporcjowane na talerzykach lub w miseczkach.
- c) deser: ciasta, sałatki-musy-galaretki owocowe, budynie, owoce - wcześniej wyporcjowane,
- d) kompot owocowy lub 100% sok owocowy (naprzemiennie) i woda niegazowana z cytryną wystawione na stole lub do pobrania z oddzielnego stołu z napojami,
- e) Wykonawca zapewnia jednorazowe woreczki/tacki papierowe do pobrania asortymentu na wynos, np. deser.

4) dla **KOLACJI**:

- a) napoje gorące, w tym:
  - kawa naturalna mielona (100% arabica) z zaparzacza lub ekspresu (Wykonawca zabezpiecza sprzęt),
  - kawa rozpuszczalna (otrzymywana w 100% z ziaren kawy) - pakowana jednostkowo w saszetkach,
  - kopertowana herbata - różne rodzaje ( w tym czarna, miętowa, zielona, 2 rodzaje owocowej) - pakowana jednostkowo w kopertach,
- b) dodatki:
  - cytryna pokrojona w plasterki lub cząstki,
  - cukier konfekcjonowany ,
  - mleko do kawy w dzbankach, co najmniej 2% tłuszczu,
  - śmietanka UHT - pakowana w jednostkowych pojemniczkach, pojemność około 10g,
- c) pieczywo – chleb w kromkach, bułki w całości,
- d) masło – zawartość tłuszczu minimum 82%, pakowane jednostkowo o pojemności 10 g, margaryna – pakowana jednostkowo o pojemności 10 g,
- e) półmiski wędlin – zawartość mięsa w wędlinie minimum 80%, bez MOM – w plastrach lub cząstkach,
- f) sałatki – wyłożone w naczyniach,
- g) dania gorące – w estetycznym ekspozytorze z podgrzewaczem,
- h) przekąski zimne wyłożone na estetycznych tacach,
- i) marynaty (np. papryka, ogórki, pieczarki) – wyłożone w naczyniu,
- j) nabiał wyłożony na estetycznych tacach,
- k) warzywa wyłożone na estetycznych tacach, miskach.

## **UWAGA!**

W uzasadnionych przypadkach Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmiany form obsługi i sposobów serwowania posiłków (śniadania, obiady i kolacje), o których mowa w ust. 5 i 6.

O zmianie form i sposobów serwowania posiłków Wykonawca zostanie poinformowany w terminie minimum 2 dni roboczych przed rozpoczęciem usługi.

7. Podczas serwowania śniadania oraz kolacji wymagane jest stosowanie stalowych tac i półmisek oraz dekorowanie ich owocami i warzywami np. sałata, pietruszka, pomidor koktajlowy, pomarańcza, kiełki, rzodkiewka itp. W przypadku obiadu dekorowane według powyższych wskazań powinny być naczynia z serwowanymi daniami oraz surówkami.
8. Produkty pakowane jednostkowo powinny być podawane w estetycznych (szklanych, ceramicznych lub stalowych) ekspozytorach.
9. Zamawiający wskazał jadłospis w Załączniku nr 2 do projektu umowy stanowiącej załącznik nr 6 do SWZ, który będzie podstawą do wyliczenia ceny oferty i będzie wiążący dla Wykonawcy podczas realizacji przedmiotu zamówienia.
10. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, przed zawarciem umowy uzupełni jadłospis o własne propozycje w rubrykach wskazanych do wypełnienia przez wykonawcę w załączniku nr 2 do projektu umowy.
11. Wykonawca jest zobowiązany do udostępnienia wykazów alergenów przyrządzanych dań.
12. Wykonawca jest zobowiązany do zapewnienia całodziennego wyżywienia wg diet specjalnych (np. wegetariańskiej, wegańskiej, bezglutenowej, gotowanej), zgodnie ze zgłoszeniem Zamawiającego i przedstawienia Zamawiającemu całodziennego jadłospisu do ostatecznego zaakceptowania propozycji.
13. Wykonawca zobowiązuje się do zapewnienia całodziennego wyżywienia dla każdorazowego zgłoszenia przez Zamawiającego, innego rodzaju diety niż wyżej wymienione.
14. Zamawiający zastrzega, że w przypadku szkoleń trwających co najmniej 2 dni, w każdym dniu szkolenia serwis kawowy musi obejmować inne wyroby wskazane w pkt 5 pkt 2) lit. d) i pkt 6 pkt 2) lit. d) tj. np. pierwszego dnia szkolenia: ciasto, drugiego dnia szkolenia: drobne wyroby cukiernicze i zgodnie z tą zasadą naprzemiennie w pozostałe dni szkolenia.
15. Wykonawca będzie dostarczał Zamawiającemu gotowe menu na dany tydzień szkoleniowy w wersji elektronicznej, co najmniej na trzy dni przed realizacją usługi. Zaproponowane menu będzie przygotowane w oparciu o sztukę kulinarną (różnorodność, kaloryczność, estetyka dań). Zamawiający ma prawo wprowadzić zmiany w zaproponowanym menu w ciągu 24 godzin od otrzymania menu. Ostateczne zatwierdzenie menu leży po stronie Zamawiającego.
16. Wymagania dotyczące suchego prowiantu wydawanego zamiast posiłku:

Prowiant powinien być zapakowany w estetyczne, ekologiczne papierowe torby z uchwytami.

  - 1) w zamian za śniadanie lub kolację:
    - a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem z obu stron, zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub w torebkach śniadaniowych (papierowych),
      - ciemna bułka: na każdej połówce wędlina w plastrach, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
      - jasna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw.
    - b) owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze, co najmniej 100g),
    - c) warzywo twarde (o wadze, co najmniej 80g),

- d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
- e) sok owocowy w kartoniku/butelce min. 200 ml,
- f) paluszki min. 70 g,
- g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko pakowane jednostkowo min. 50 g,
- h) wafelek lub batonik czekoladowy min. 50 g,
- i) minimum 4 serwetki.

2) w zamian za obiad:

- a) kanapki przygotowane z ciemnej i jasnej bułki, smarowane masłem z obu stron, zawinięte w folię aluminiową spożywczą lub torebki śniadaniowe (papierowe). Ciemna bułka: na każdej połówce plastry żółtego sera, sałata, plastry ogórka, rzodkiewki lub innych świeżych warzyw. Jasna bułka: w formie hamburgera z plasterkiem mięsa o gramaturze 75 g (np.: pierś z kurczaka, indyka lub kotlet schabowy), zielona sałata i inne świeże warzywa na obu połówkach.
- b) świeży owoc np. jabłko, gruszka, banan itp. (o wadze co najmniej 100g),
- c) świeże warzywo twarde (o wadze co najmniej 80g),
- d) woda mineralna gazowana/niegazowana butelkowana 0,5 l,
- e) sok owocowy w kartoniku/butelce min. 200 ml,
- f) paluszki min. 70 g,
- g) rogalik z nadzieniem lub inne ciastko próżniowo pakowane min. 50 g,
- h) wafelek lub batonik czekoladowy min 50 g,
- i) minimum 4 serwetki.

W przypadku osób ze zgłoszoną dietą, prowianty będą przygotowane zgodnie z rodzajem diety. W przypadku szkoleń trwających nie dłużej niż 3 dni suchy prowiant będzie zgłaszany przez Zamawiającego dzień wcześniej.

- 19. Zamówienia będą składane przez Zamawiającego na Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”. Wzór Formularza stanowi Załącznik nr 2 do projektu Umowy, stanowiącej Załącznik nr 7 do SWZ.
- 20. Przedmiot zamówienia będzie realizowany w dni robocze (od poniedziałku do piątku) oraz w zależności od potrzeb Zamawiającego w soboty i niedziele. Informacja o ilości zamawianych posiłków i ich rodzajach w danym tygodniu będzie przekazywana do Wykonawcy pisemnie, drogą elektroniczną (mail) przez Zamawiającego z co najmniej dwudniowym wyprzedzeniem. Zamawiający zastrzega sobie prawo do korekty liczby posiłków najpóźniej na 24 godziny przed ich wydaniem, maksymalnie do 20% pierwotnego zamówienia.
- 21. Wykonawca zobowiązany jest do przestrzegania procedur HACCP (System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli), GHP (Dobra Praktyka Higieniczna) i GMP (Dobra Praktyka Produkcyjna) oraz udostępnienia dokumentacji z tym związanej do wglądu.
- 22. Wykonawca ma obowiązek pobierania, opisywania i przechowywania próbek spożywanej w Filii żywności, z zastosowaniem przepisów Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 17 kwietnia 2007 roku. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego (Dz. U. z 2007 r. poz. 545).
- 23. Posiłki dostarczane będą w termosach i hermetycznie zamykanych pojemnikach, własnym transportem Wykonawcy, spełniającym wymagania sanitarne. Przygotowane i dostarczone posiłki Wykonawca będzie serwował w sali konsumpcyjnej wskazanej przez Zamawiającego. Do zakresu obowiązków Wykonawcy należy również odbiór śmieci i odpadów pokonsumpcyjnych. Posiłki muszą być bezwzględnie świeże i przyrządzone w dniu dostawy, wysokiej jakości zarówno, co do wartości odżywczej, gramatury, jak i estetyki.

24. Serwis kawowy realizowany będzie w salach wykładowych. Zamawiający ma prawo zlecić Wykonawcy organizację serwisu kawowego w salach wykładowych zgodnie z zapotrzebowaniem. Konieczne jest zabezpieczenie ilości obsługi, zastawy stołowej oraz zaparzaczy lub ekspresów do kawy. Ilość wyposażenia uzależniona jest od liczebności obsługiwanych grup szkoleniowych. Zamawiający będzie każdorazowo potwierdzał miejsce realizacji przerwy kawowej.
25. Wykonawca ma obowiązek zabezpieczenia sprzętu do zmywania i wyparzania zastawy stołowej.  
W przypadku realizacji serwisów kawowych w sali kawiarnianej Wykonawca zabezpieczy również sprzęt do zmywania i wyparzania zastawy stołowej na zapleczu sali kawiarnianej.
26. Po stronie Wykonawcy leży obowiązek utrzymania w czystości (w tym dezynfekcja zgodnie z procedurami postępowania w sytuacji epidemicznej) udostępnionych pomieszczeń wykorzystywanych do realizacji umowy, w tym sale konsumpcyjne wraz z zapleczem kuchennym, magazynami, zmywakiem oraz sprzętami np. stoły, krzesła, ciąg wydawczy, szafki oraz sale wykładowe w przypadku, gdy na sali/salach organizowana jest przerwa kawowa.
27. Ciąg wydawczy stanowiący element wyposażenia sali konsumpcyjnej zostanie użyty Wykonawcy odrębną umową. Wykonawca zobowiązany będzie do dbałości o stan techniczny oraz utrzymanie czystości urządzenia.
28. Temperatury posiłków muszą wynosić w momencie dostarczenia do miejsca świadczenia usługi:
  - 1) dla posiłków gorących – nie mniej niż +65°C,
  - 2) dla zup – nie mniej niż +70°C,
  - 3) dla napojów gorących (np.: kawa, herbata) – nie mniej niż +70°C,
  - 4) dla dań zimnych (np. sałatki, surówki, sosy) – od +5°C do +10°C.
29. Przewidywany czas dostarczenia i serwowania poszczególnych posiłków przez Wykonawcę będzie uzależniony od potrzeb poszczególnych grup szkoleniowych i będzie każdorazowo uzgodniony z Zamawiającym w ramach poniżej określonych przedziałów czasowych:
  - 1) ŚNIADANIE w godzinach od 6.00 do 9.00,
  - 2) SERWIS KAWOWY w godzinach trwania zajęć szkoleniowych w danym dniu w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego, określonych w Formularzu „Zapotrzebowanie na usługi cateringowe”,
  - 3) OBIAD w godzinach od 11.00 do 14.30 - w zależności od potrzeb zgłaszanych przez Zamawiającego,
  - 4) KOLACJA w godzinach 17.30 do 20.00,
30. Dania i napoje serwowane będą w estetycznych naczyniach wielorazowego użytku (porcelit, porcelana, ceramika). Sztućce muszą być metalowe wielorazowego użytku. Naczynia oraz sztućce muszą posiadać wymagane atesty dopuszczające ich wykorzystanie w żywieniu ludzi. Zapewnienie odpowiedniej ilości zastawy stołowej oraz odpowiednich naczyń należy do Wykonawcy.
31. W przypadku serwowania obiadu Wykonawca zapewni odpowiednie ułożenie zastawy stołowej zgodnie z ogólnymi zasadami nakrywania stołów. Na każdy stół w sali konsumpcyjnej Wykonawca dostarczy 2-elementowy zestaw do przypraw (solniczka, pieprzniczka) i wykałaczki pakowane jednostkowo. Wykonawca zapewni 3 zestawy karafek na przyprawy w płynie (3 szt. w ramach jednego zestawu) usytuowane w wyznaczonym przez Zamawiającego miejscu na sali konsumpcyjnej oraz świeczniki i inne elementy dekoracji stołów, do ciągu wydawczego i do serwisu kawowego.

32. Wykonawca zabezpieczy regały z tacami na brudne naczynia na kółkach ze stali nierdzewnej.
33. Wykonawca zapewni również dekorację stołów; tj. obrusy (czyste, estetyczne, wyprasowane i wymieniane wg potrzeb), jednorazowe podkładki papierowe z logo Wykonawcy, serwetniki wraz z serwetkami na każdy stół lub inny element dekoracyjny uzgodniony z Zamawiającym oraz obsługę kelnerską w trakcie trwania posiłków.
34. Zamawiający zobowiązuje wykonawcę do zapewnienia stałej obecności obsługi kelnerskiej na sali konsumpcyjnej i sali kawiarnianej w czasie trwania posiłków i przerw kawowych.
35. Realizacja czynności takich jak przygotowanie posiłków do serwowania i wydawania na bufet, zmywanie, sprzątanie zaplecza kuchennego wykonuje wyłącznie personel kuchenny, w którego skład nie wchodzi obsługa kelnerska.
36. Ilość personelu obsługującego grupy szkoleniowe uzależniona będzie od ich liczebności:
  - 1) w przypadku serwowania obiadów:
    - dwóch kelnerów dla grupy do 70 osób,
    - trzech kelnerów dla grupy powyżej 70 osób.
  - 2) w przypadku serwowania śniadań i kolacji:
    - co najmniej jeden kelner dla grupy do 40 osób,
    - dwóch kelnerów dla grupy powyżej 40 osób.
37. Wykonawca zapewni estetyczne i jednakowe uniformy dla obsługi kelnerskiej (staranny zawsze czysty i jednolity):
  - 1) personel kuchenny: fartuch lub zapaska, czepek lub opaska, odpowiednie obuwie antyślizgowe ,
  - 2) obsługa kelnerska: koszula biała/czarna/granatowa, spódnica/spodnie (wizytowe), zapaska, starannie spięte włosy, obuwie czarne (obuwie sportowe jest niedopuszczalne), paznokcie w naturalnym kolorze.
38. Personel obsługujący gości powinien posługiwać się językiem polskim w stopniu komunikatywnym.
39. Szczegółowy opis sposobu realizacji przedmiotu zamówienia zawiera Projekt Umowy, stanowiący Załącznik nr 7 do SWZ.
40. Nazwa i kody CPV odpowiadające przedmiotowi zamówienia:  
55.30.00.00 - usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
41. Zamawiający w opisie przedmiotu zamówienia określił wymagania jakościowe dotyczące elementów zamówienia tj. wymagania jakościowe dotyczące produktów żywnościowych, gramatury elementów posiłków i ich temperatury podania, sposobu podania posiłków, zastosowanego sprzętu, przygotowania stołów, ubioru obsługi oraz sposobu realizacji usługi.

#### **4. TERMIN REALIZACJI PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

Termin realizacji przedmiotu zamówienia: od dnia następującego po dniu zawarcia umowy do 31 lipca 2022 roku.

#### **5. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU**

**O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:**

- 5.1 nie podlegają wykluczeniu z postępowania,
- 5.2 spełniają warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w ogłoszeniu o zamówieniu oraz w ppkt 5.3 niniejszego rozdziału SWZ.
- 5.3 Warunki udziału w postępowaniu, określone przez Zamawiającego zgodnie z art. 112 ust. 2 ustawy:

- 1) **w zakresie zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** (wynikający z art. 112 ust. 2 pkt 1) ustawy: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.
- 2) **w zakresie uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów** (wynikający z art. 112 ust. 2 pkt 2) ustawy: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.
- 3) **w zakresie sytuacji ekonomicznej lub finansowej** (wynikający z art. 112 ust. 2 pkt 3) ustawy: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.
- 4) **w zakresie zdolności technicznej lub zawodowej** (wynikający z art. 112 ust. 2 pkt 4) ustawy: Zamawiający określa minimalne warunki dotyczące:

**a) doświadczenia:**

Wykonawca spełni warunek jeśli wykaże się wykonaniem, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywaniem, w ciągu ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, co najmniej jednej usługi o charakterze ciągłym przez co najmniej jeden miesiąc i o wartości co najmniej 10 000 złotych (słownie: dziesięć tysięcy złotych).

Przez usługę o charakterze ciągłym Zamawiający rozumie stałe świadczenie przygotowywania, dostarczania i podawania posiłków (śniadania, obiady, kolacje) w ramach jednej umowy/zamówienia/zlecenia przez co najmniej jeden miesiąc, przy czym Zamawiający wymaga, aby usługa była świadczona na rzecz podmiotu ją zamawiającego nieprzerwanie przez 5 dni co najmniej dwa razy w miesiącu.

W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia wykonawców lub powoływania się na zasoby podmiotów trzecich w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, wymaga się, by warunek określony w ppkt 5.3. 4) spełniał samodzielnie co najmniej jeden z tych wykonawców lub tych podmiotów.

Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.

Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów udostępniających zasoby, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia. **Dokument ten (np. zobowiązanie) należy złożyć wraz z ofertą.**

Z dokumentu, musi wynikać w szczególności:

- zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
- sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
- czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje roboty budowlane, których wskazane zdolności dotyczą.

Zamawiający ocenia, czy udostępniane wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 pkt 3 i 4, a także bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, które zostały przewidziane względem Wykonawcy.

W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują roboty budowlane lub usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.

Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, sytuacja ekonomiczna lub finansowa 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. PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

6.1. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę w okolicznościach wskazanych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

## 7. WYKAZ WYMAGANYCH DOKUMENTÓW POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE PRZEZ WYKONAWCĘ WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU, SPEŁNIANIE WYMAGAŃ OKREŚLONYCH PRZEZ ZAMAWIAJĄCEGO ORAZ BRAK PODSTAW DO WYKLUCZENIA

7.1 Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu – **Załącznik nr 2 do SWZ**.

*Wykonawca w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa powyżej, także oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu, w zakresie, w jakim wykonawca powołuje się na jego zasoby – **załącznik nr 3 do SWZ**.*

*W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu i spełnieniu warunków udziału w postępowaniu (Załącznik nr 2 do SWZ) składa każdy z wykonawców.*

*Oświadczenia te potwierdzają brak podstaw do wykluczenia i spełnianie warunków udziału w postępowaniu w zakresie, w jakim każdy z wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu.*

7.2 Informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w pkt 7.1 stanowią wstępne potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

7.3 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.

7.4 W celu potwierdzenia spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu Zamawiający żąda **wykazu usług** wykonanych (*w formie oryginału według wzoru stanowiącego **załącznik nr 5 do SWZ***), a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których dostawy lub usługi zostały wykonane lub są wykonywane, oraz załączeniem dowodów określających, czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy lub usługi zostały wykonane, a w

przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonywanie powinny być wystawione w okresie ostatnich 3 miesięcy;

Okresy wyrażone w latach lub miesiącach liczy się wstecz od dnia w którym upływa termin składania ofert.

## **8. INFORMACJE DOTYCZĄCE SKŁADANIA OFERTY PRZEZ WYKONAWCÓW WSPÓLNIE UBIEGAJĄCYCH SIĘ O ZAMÓWIENIE**

- 8.1 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie muszą ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
- 8.2 Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie przedłożą wraz z ofertą stosowne pełnomocnictwo – nie dotyczy spółki cywilnej, o ile upoważnienie/pełnomocnictwo do występowania w imieniu tej spółki wynika z dołączonej do oferty umowy spółki bądź wszyscy wspólnicy podpiszą ofertę.
- 8.3 Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców występujących wspólnie (przez każdego z Wykonawców lub pełnomocnika).
- 8.4 Wszelka korespondencja prowadzona będzie wyłącznie z podmiotem występującym jako pełnomocnik Wykonawców składających wspólną ofertę.
- 8.5 W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą polegać na zdolnościach tych z wykonawców, którzy wykonają usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.
- 8.6 W przypadku, o którym mowa w ppkt. 8.5, Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia **dołączają do oferty oświadczenie (załącznik nr 4 do SWZ)** z którego wynika, które usługi wykonają poszczególni wykonawcy.

## **9. INFORMACJA O OBOWIĄZKU OSOBISTEGO WYKONANIA PRZEZ WYKONAWCĘ KLUCZOWYCH ZADAŃ O KTÓRYCH MOWA W ART. 60 I ART. 121**

- 9.1 Zamawiający nie zastrzega obowiązku wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
- 9.2 Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

## **10. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI**

- 10.1 W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu który dostępny jest pod adresem:  
<https://miniportal.uzp.gov.pl>, ePUAPu dostępnego pod adresem:  
<https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej: [slawomir.nosowski@mf.gov.pl](mailto:slawomir.nosowski@mf.gov.pl).
- 10.2 Zamawiający wyznacza następujące osoby do kontaktu z Wykonawcami:  
W zakresie przedmiotu zamówienia i procedury udzielenia zamówienia:  
Pan Sławomir Nosowski tel. 605 527 303, e-mail: [slawomir.nosowski@mf.gov.pl](mailto:slawomir.nosowski@mf.gov.pl).
- 10.3 Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do na-

- stępujących formularzy: „Formularz do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” oraz do „Formularza do komunikacji”.
- 10.4 Dokumenty elektroniczne, składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem „Formularza do komunikacji” jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych za pomocą poczty elektronicznej, na wskazany w pkt 10.1 powyżej adres email. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu 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) oraz rozporządzeniu 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 (Dz. U. z 2020 poz. 2415).
  - 10.5 Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy: „Formularz złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” i „Formularza do komunikacji” wynosi 150 MB.
  - 10.6 Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na **ePUAP**.
  - 10.7 Zamawiający przekazuje link do postępowania oraz ID postępowania jako załącznik do niniejszej SWZ. Dane postępowanie można wyszukać również na Liście wszystkich postępowań w miniPortalu klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania.
  - 10.8 Zgodnie z art. 63 ust. 2 ustawy Pzp ofertę składa się, pod rygorem nieważności, **w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**
  - 10.9 Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Oferta oraz inne dokumenty w postępowaniu składane są w języku polskim, chyba że SWZ stanowi inaczej. **Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.**
  - 10.10 Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego z wnioskiem o wyjaśnienie treści SWZ.
  - 10.11 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 na 4 dni przed upływem terminu składania ofert.
  - 10.12 Jeżeli zamawiający nie udzieli wyjaśnień w terminie, o którym mowa w ppkt. 10.11 SWZ przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do zapoznania się wszystkich zainteresowanych wykonawców z wyjaśnieniami niezbędnymi do należytego przygotowania i złożenia ofert.  
W przypadku gdy wniosek o wyjaśnienie treści SWZ nie wpłynął w terminie, o którym mowa w ppkt 10.11, Zamawiający nie ma obowiązku udzielania wyjaśnień SWZ oraz obowiązku przedłużenia terminu składania ofert.
  - 10.13 Przedłużenie terminu składania ofert, o których mowa w ppkt. 10.12 SWZ nie wpływa na bieg terminu składania wniosku o wyjaśnienie treści SWZ.

## **11. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM**

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

## **12. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ:**

- 12.1 Ustala się, że Wykonawca składający ofertę pozostaje nią związany przez 30 dni tj. od dnia 28.01.2022 r. do dnia 26.02.2022 r. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

- 12.2 W przypadku gdy wybór najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą wskazanego w ust. 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.
- 12.3 W przypadku, gdy zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ppkt 12.2, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium albo, jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.

### **13. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERTY:**

13.1 Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.

13.2 Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.

13.3 **Na ofertę składają się:**

- 1) wypełniony i podpisany formularz oferty zgodny ze wzorem formularza oferty stanowiącym **załącznik nr 1 do SWZ** (w przypadku złożenia oferty bez użycia załączonego formularza, złożona oferta musi zawierać wszelkie informacje wymagane w SWZ i wynikające z zawartości formularza oferty),
- 2) oświadczenie wskazane w pkt 7.1 SWZ; **załącznik nr 2 do SWZ;**
- 3) pełnomocnictwo – jeżeli dotyczy - musi być załączone do oferty w oryginale, tj. powinno zostać złożone w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Jeżeli pełnomocnictwo zostało wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczającym zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.  
Przez cyfrowe odwzorowanie należy rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w wersji papierowej, umożliwiającą zapoznanie się z tą treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje odpowiednio wykonawca, wykonawca wspólnie ubiegający o się o zamówienie, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca, w zakresie dokumentów potwierdzających umocowanie do reprezentowania, które każdego z nich dotyczą lub notariusz. W przypadku pełnomocnictwa złożonego w innym języku niż język polski winno być ono złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.

13.4 **Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.**

*Art. 78<sup>1</sup>. [Forma elektroniczna] - Kodeks cywilny*

*§ 1. Do zachowania elektronicznej formy czynności prawnej wystarcza złożenie oświadczenia woli w postaci elektronicznej i opatrzenie go kwalifikowanym podpisem elektronicznym.*

13.5 Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP). Wykonawca zobowiązany jest, wraz z przekazaniem tych informacji, wykazać spełnienie przesłanek określonych w art. 11 ust. 2 ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji. Zaleca się, aby uzasadnienie zastrzeżenia informacji jako tajemnicy przedsiębiorstwa było sformułowane w sposób umożliwiający

- jego udostępnienie. Zastrzeżenie przez Wykonawcę tajemnicy przedsiębiorstwa bez uzasadnienia, będzie traktowane przez Zamawiającego jako bezskuteczne ze względu na zaniechanie przez Wykonawcę podjęcia niezbędnych działań w celu zachowania poufności objętych klauzulą informacji zgodnie z postanowieniami art. 18 ust. 3 ustawy.
- 13.6 Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w „Instrukcji użytkownika”, dostępnej na stronie: <https://miniportal.uzp.gov.pl/Instrukcje>.
- 13.7 Oferta może być złożona tylko do upływu terminu składania ofert.
- 13.8 Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert wycofać ofertę za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na **miniPortal**. Sposób wycofania oferty został opisany w „Instrukcji użytkownika” dostępnej na **miniPortal**.
- 13.9 Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
- 13.10 Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w postępowaniu, w szczególności przygotowaniem i złożeniem oferty ponosi Wykonawca składający ofertę. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

#### 14. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

- 14.1 Ofertę należy złożyć za pośrednictwem „**Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku**” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na **miniPortal** - <https://miniportal.uzp.gov.pl>, do **28.01.2022 roku do godziny 13:00**.
- 14.2 Otwarcie ofert nastąpi **28.01.2022 roku o godzinie 13:30** w siedzibie Zamawiającego Krajowa Szkoła Skarbowości, ul. Okrzei 4, 03-710 Warszawa (pokój nr 20).
- 14.3 Otwarcie ofert nastąpi poprzez użycie mechanizmu do odszyfrowania ofert dostępnego po zalogowaniu w zakładce Deszyfrowanie na miniPortal i następuje poprzez wskazanie pliku do odszyfrowania.
- 14.4 Zgodnie z art. 222 ust. 1 Ustawy Pzp otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia po dniu, w którym upłynął termin składania ofert.
- 14.5 Zgodnie z art. 222 ust. 2 Ustawy Pzp w przypadku awarii systemu teleinformatycznego przy użyciu, którego następuje otwarcie ofert, co powoduje brak możliwości ich otwarcia w terminie wskazanym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
- 14.6 Informacja o zmianie terminu otwarcia ofert zostanie udostępniona przez Zamawiającego na stronie internetowej prowadzonego postępowania.
- 14.7 Zgodnie z art. 222 ust. 4 Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępni na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
- 14.8 Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie internetowej informację z otwarcia ofert stosownie do treści art. 222 ust. 5 Ustawy PZP tj. 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.

## 15. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY OFERTY

- 15.1 Cenę oferty należy obliczyć, uwzględniając całość wynagrodzenia wykonawcy za prawidłowe wykonanie umowy. Wykonawca jest zobowiązany skalkulować cenę na podstawie wszelkich wymogów związanych z realizacją zamówienia.
- 15.2 Cena ofertowa musi obejmować wszystkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia, wszystkie inne koszty a także wszystkie potencjalne ryzyka, jakie mogą wystąpić przy realizacji przedmiotu umowy, wynikające z okoliczności, których nie można było przewidzieć w chwili zawierania umowy.
- 15.3 Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.
- 15.4 Cena oferty jest ceną brutto. Ustalenie prawidłowej stawki podatku od towarów i usług (VAT) leży po stronie Wykonawcy. Wykonawca zobowiązany jest zastosować stawkę VAT zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z 11 marca 2004 o podatku od towarów i usług.
- 15.5 Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen.
- 15.6 Cenę oferty należy podać w PLN. Cena musi być wyrażona w jednostkach nie mniejszych niż grosze (do dwóch miejsc po przecinku), przy zachowaniu matematycznej zasady zaokrąglania liczb (nie dopuszcza się podania jednostek w tysięcznych częściach złotego).

## 16. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE KIEROWAŁ SIĘ PRZY WYBORZE OFERTY WRAZ Z PODANIEM ZNACZENIA TYCH KRYTERIÓW ORAZ SPOSOBU OCENY OFERT:

### 1. Kryteria oceny ofert:

- 1) cena\* - 80 %,
- 2) aspekt społeczny (integracja zawodowa i społeczna osób, o których mowa w art. 94 ust. 1 pkt 1,2,3,9 ustawy Pzp) – 20 %

Punkty w kryterium „cena” zostaną obliczone według następującego wzoru:

$$C = C_{\min}/C_{bo} \times 80 \text{ pkt},$$

*C* – przyznane punkty w kryterium cena;

*C<sub>min</sub>* – najniższa cena ofertowa (brutto) spośród wszystkich ważnych ofert;

*C<sub>bo</sub>* – cena badanej oferty (brutto),

Punkty w kryterium „aspekt społeczny” zostaną przyznane w następujący sposób:

Za zatrudnienie bezpośrednio do świadczenia usług w czasie trwania umowy osoby/osób:

- a) niepełnosprawnych w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1172, 1495, 1696 i 1818),
- b) bezrobotnych w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482, 1622 i 1818),
- c) osób poszukujących pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy,
- d) osób do 30. roku życia oraz po ukończeniu 50. roku życia, posiadających status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

**Wykonawca otrzyma odpowiednio:**

- 10 punktów za 1 osobę
- 20 punktów za 2 osoby

Każda w/w osoba będzie zatrudniona u Wykonawcy przez cały okres trwania umowy  
Na podstawie stosunku pracy zgodnie z ustawą z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy.

Ocena oferty w tym kryterium dokonana zostanie na podstawie informacji zawartych w formularzu ofertowym (załącznik nr 1 do SWZ). W przypadku niewpisania w formularzu ofertowym liczby osób z katalogu osób wskazanego powyżej, Wykonawca **nie otrzyma** punktów w tym kryterium. W przypadku wpisania w formularzu ofertowym trzech lub więcej osób z katalogu osób wskazanego powyżej, Wykonawca otrzyma 20 punktów w tym kryterium.

2. W celu obliczenia punktów wyniki poszczególnych działań matematycznych będą zaokrąglane do dwóch miejsc po przecinku lub z większą dokładnością, jeśli przy zastosowaniu wymienionego zaokrąglenia nie występuje różnica w ilości przyznanych punktów.
3. Za najkorzystniejszą ofertę zostanie uznana oferta, spośród ofert spełniających warunki określone w SWZ, która uzyska największą liczbę punktów w kryteriach wskazanych w ust. 1

**17. INFORMACJA O FORMALNOŚCIACH PO WYBORZE OFERTY:**

- 17.1 Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty.
- 17.2 Zamawiający może zawrzeć umowę w sprawie zamówienia publicznego przed upływem terminu, o którym mowa w ust. 1, jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonym w trybie podstawowym złożono tylko jedną ofertę.
- 17.3 Jeżeli oferta Wykonawców ubiegających się wspólnie o udzielenie zamówienia zostanie wybrana, Zamawiający przed zawarciem umowy zastrzega sobie możliwość żądania przedłożenia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców.
- 17.4 1. Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, przed podpisaniem umowy zobowiązany jest do przedłożenia Zamawiającemu:
  - 1) Uzupelniony o własne propozycje (zaakceptowane przez Zamawiającego) załącznik nr 3 do umowy.
  - 2) kserokopii polisy lub innego dokumentu ubezpieczenia. Wykonawca, zobowiązany jest, przez cały okres trwania umowy posiadać ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności na kwotę w wysokości, co najmniej 200 000 złotych (słownie: dwieście tysięcy złotych) wraz dowodem opłaty składki bądź raty składki ubezpieczeniowej zgodnie z warunkami ustalonymi w projekcie umowy;
  - 3) wykaz osób skierowanych przez wykonawcę do realizacji zamówienia zatrudnionych z aspektu społecznego (wraz ze stosownymi dokumentami potwierdzającymi orzeczenie o niepełnosprawności, dokumentami potwierdzającymi wpisanie na listę osób bezrobotnych, zaświadczenia o posiadania statusu osoby bezrobotnej, itp.) o którym mowa w pkt 16 ppkt 2) lit. a,b,c,d SWZ zgodnie ze złożoną ofertą,

2. Brak przedłożenia dokumentów wymienionych 1),2),3) SWZ przed podpisaniem umowy, traktowany będzie jako odmowa jej podpisania z przyczyn leżących po stronie wykonawcy.

## **18. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

18.1 Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

## **19. ISTOTNE DLA STRON POSTANOWIENIA, KTÓRE ZOSTANĄ WPROWADZONE DO TREŚCI ZAWIERANEJ UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:**

- 19.1 Zamawiający zawiera umowę według projektu zawartego w SWZ z Wykonawcą, który złożył najkorzystniejszą ofertę, zgodnie z art. 308 ust. 2 ustawy, z zastrzeżeniem art. 308 ust. 3 pkt 1 lit a).
- 19.2 Zmiana umowy w sprawie zamówienia publicznego może nastąpić w formie pisemnego aneksu pod rygorem nieważności. Zmiana umowy może nastąpić w przypadkach określonych w § 11 projektów umów stanowiących załącznik do SWZ.
- 19.3 Strona występująca o zmianę postanowień umowy zobowiązana jest do udokumentowania zaistnienia okoliczności zmiany. Wniosek o zmianę postanowień umowy musi być wyrażony na piśmie.
- 19.4 Zmiany umowy nie mogą naruszać postanowień zawartych w art. 454 ustawy.

## **20. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO:**

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują odpowiednio środki ochrony prawnej o których mowa w dziale IX ustawy, tj.: odwołanie oraz skarga.

## **21. ZAŁĄCZNIKI SKŁADAJĄCE SIĘ NA INTEGRALNĄ CZĘŚĆ SWZ:**

W sprawach nieuregulowanych SWZ stosuje się obowiązujące przepisy ustawy Prawo zamówień publicznych, Kodeksu cywilnego oraz przepisy wykonawcze do ustawy.

załącznik nr 1 - formularz oferty,

załącznik nr 2 - oświadczenie wykonawcy o niepodleganiu wykluczenia z postępowania oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu,

załącznik nr 3 - oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby,

załącznik nr 4 - oświadczenie Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

załącznik nr 5 - wykaz usług,

załącznik nr 6 - klauzula informacyjna RODO

załącznik nr 7 - projekt umowy

**FORMULARZ OFERTY**

**Postępowanie na świadczenie usługi cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie**

1. Nazwa Wykonawcy .....

.....

Adres Wykonawcy.....

Telefon ..... Adres e-mail .....

2. Oferujemy wykonanie zamówienia w pełnym rzeczowym zakresie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia za następującą cenę:

**Cena brutto: .....zł**

Szczegółowa kalkulacja cenowa:

Śniadanie .....zł		
Serwis kawowy .....zł		
Obiad .....zł		
Kolacja .....zł		
<b>Cena brutto za jeden osobodzień</b>	<b>Szacunkowa liczba osobodni</b>	<b>Cena oferty brutto</b>
.....zł	<b>4200</b>	.....zł

3. Oświadczamy, iż zatrudnimy bezpośrednio do świadczenia usługi w czasie trwania umowy osobę/osoby:

- a) niepełnosprawne w rozumieniu ustawy z dnia 27 sierpnia 1997 r. o rehabilitacji zawodowej i społecznej oraz zatrudnianiu osób niepełnosprawnych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1172, 1495, 1696 i 1818), lub
- b) bezrobotne w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z 2019 r. poz. 1482, 1622 i 1818), lub
- c) poszukujące pracy, niepozostających w zatrudnieniu lub niewykonujących innej pracy zarobkowej, w rozumieniu ustawy z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy, lub
- d) do 30 roku życia oraz po ukończeniu 50 roku życia, posiadające status osoby poszukującej pracy, bez zatrudnienia.

LICZBA WW. OSÓB .....

**(Wykonawca otrzyma 10 punktów za jedną osobę,  
20 punktów za dwie osoby)**

4. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się ze specyfikacją warunków zamówienia i nie wnosimy do niej zastrzeżeń oraz zdobyliśmy konieczne informacje potrzebne do właściwego wykonania zamówienia.
5. Zobowiązujemy się zrealizować zamówienie w terminie określonym w SWZ.
6. Zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych w Projekcie Umowy.
7. Oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO \*\* wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\*\*\*

.....  
Podpis Wykonawcy albo osoby lub osób  
uprawnionych do reprezentowania Wykonawcy

\* *wypełnia Wykonawca, który zamierza powierzyć część zamówienia Podwykonawcy lub Podwykonawcom*

\*\* *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

Zamawiający:

Krajowa Szkoła Skarbowości  
ul. Okrzei 4  
03-710 Warszawa

Wykonawca:

.....

.....

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

reprezentowany przez:

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

### Oświadczenie wykonawcy

o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania oraz o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy Pzp z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp)

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie**” prowadzonego przez Krajową Szkołę Skarbowości - **nr sprawy 0301.ELZ.260.1.2.2022** oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze: .....
  
3. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
  
4. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejscowość), ..... r.

.....

*(podpis)*

**Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby**  
(składane w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby)

**Podmiot udostępniający zasoby:**

.....

.....

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

**reprezentowany przez:**

.....

.....

(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)

**Oświadczenie podmiotu udostępniającego zasoby**  
(składane w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby)

o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania oraz o spełnianiu **warunków udziału w postępowaniu** składane na podstawie 125 ust. 1 i ust. 5 ustawy z dnia 11 września 2019 r.- Prawo zamówień publicznych przez podmioty udostępniające wykonawcy zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp

W związku z udostępnieniem Wykonawcy:

.....

(nazwa, adres)

zasobów na zasadach określonych w art. 118 ustawy w postępowaniu w sprawie udzielenia zamówienia publicznego pn. **świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie” nr sprawy 0301.ELZ.260.1.2.2022** oświadczam, co następuje:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

2. Oświadczam, że zachodzą w stosunku do mnie podstawy wykluczenia z postępowania na podstawie art. .... ustawy Pzp (podać mającą zastosowanie podstawę wykluczenia spośród wymienionych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2, 5 lub 6 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 110 ust. 2 ustawy podjąłem następujące środki naprawcze: .....
3. Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie na jaki wykonawca powołuje się na moje zasoby.
4. Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższym oświadczeniu są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

..... (miejscowość), ..... r.

.....

(podpis)

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

.....  
.....

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

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

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

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: pzp)

**DOTYCZĄCE USŁUG, KTÓRE WYKONAJĄ POSZCZEGÓLNI WYKONAWCY**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „**świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie**” nr sprawy **0301.ELZ.260.1.2.2022** prowadzonego przez **Krajową Szkołę Skarbowości** (Zamawiającego), oświadczam, że:

- Wykonawca ..... (nazwa i adres Wykonawcy) zrealizuje następujące usługi:.....
- Wykonawca ..... (nazwa i adres Wykonawcy) zrealizuje następujące usługi:.....
- Wykonawca ..... (nazwa i adres Wykonawcy) zrealizuje następujące usługi:.....

.....(miejsce),dnia.....r.

**Załącznik nr 5 do SWZ - Wykaz Usług**

**Wykaz usług**

<b><i>Lp.</i></b>	<b><i>Zleceniodawca i przedmiot usługi</i></b>	<b><i>Okres wykonywania usługi</i></b>	<b><i>Wartość usługi</i></b>
<b>1.</b>			
<b>.....</b>			

.....  
podpis Wykonawcy  
lub osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy

**KLAUZULA W ZAKRESIE WYPEŁNIENIA OBOWIĄZKU INFORMACYJNEGO PRZEWIDZIANEGO W ART.13 lub 14 RODO.**

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Dyrektor Krajowej Szkoły Skarbowości 03-710 Warszawa, ul. Okrzei 4.
- inspektor ochrony danych osobowych w Krajowej Szkole Skarbowości kontakt: [iod.kss@mf.gov.pl](mailto:iod.kss@mf.gov.pl), tel. 22/5112173.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na świadczenie usług cateringowych w Filii Krajowej Szkoły Skarbowości w Krakowie
- nr sprawy 0301.ELZ.260.1.1.2022 prowadzonym w trybie podstawowym bez przeprowadzenia negocjacji zgodnie z art. 275 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) dalej „ustawą Pzp”;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ustawy Pzp;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- posiada Pani/Pan:
  - na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych \*\*;
  - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO \*\*\*;
  - prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
- nie przysługuje Pani/Panu:
  - w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
  - prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
  - **na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

---

\* **Wyjaśnienie:** informacja w tym zakresie jest wymagana, jeżeli w odniesieniu do danego administratora lub podmiotu przetwarzającego istnieje obowiązek wyznaczenia inspektora ochrony danych osobowych.

\*\* **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.

\*\*\* **Wyjaśnienie:** 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.