

UNI W E R S Y T E T W A R S Z A W S K I

ul. Krakowskie Przedmieście 26/28

00-927 Warszawa

SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Postępowanie nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

Dokumenty zamówienia:

Załącznik nr 1	Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia
Załącznik nr 2	Formularz ofertowy
Załącznik nr 3	Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i braku podstaw wykluczenia z postępowania
Załącznik nr 4	Oświadczenie o aktualności oświadczenia składanego na podstawie art. 125 ust 1. ustawy
Załącznik nr 5	Oświadczenie/zobowiązanie dot. udostępnienia zasobów
Załącznik nr 6	Oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej
Załącznik nr 7	Wykaz usług
Załącznik nr 8	Wzór umowy

Postępowanie jest prowadzone na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129) w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy w zw. z art. 359 pkt. 2 ustawy

Zatwierdził i podpisał

Prof. dr hab. Adam Babiński – Prodziekan ds. finansowych Wydziału Fizyki UW

art. 1

ZAMAWIAJĄCY

1. Uniwersytet Warszawski, 00-927 Warszawa, ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, NIP: 525-001-12-66, REGON: 000001258., tel. (22) 55 32 565.
2. Adres do korespondencji: Wydział Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego, 02-093 Warszawa, ul. Pasteura 5, pokój 0.18 - Dział Zamówień Publicznych.
3. Uniwersytet Warszawski posiada osobowość prawną i działa na podstawie Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce (Dz. U. z 2021 r. poz. 478 z późniejszymi zmianami).
4. Postępowanie prowadzone jest na stronie internetowej: <https://www.fuw.edu.pl/zamowienia-publiczne.html>

art. 2

INFORMACJE OGÓLNE

§ 1

Podstawa prawna

1. Ustawa z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.), zwana dalej ustawą, wraz z aktami wykonawczymi do tej ustawy.
2. Tryb zamówienia publicznego – tryb podstawowy realizowany na podstawie art. 275 pkt. 1 ustawy w zw. z art. 359 pkt. 2 ustawy.
3. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości czy niejasności, Wykonawca winien przyjąć, że w pierwszej kolejności mają zastosowanie przepisy ustawy i aktów wykonawczych do ustawy, a w drugiej kolejności zapisy niniejszej SWZ oraz treść ogłoszenia o zamówieniu.

§ 2

Ubieganie się o udzielenie zamówienia publicznego

1. Wykonawcy mogą ubiegać się o udzielenie zamówienia samodzielnie lub wspólnie.
2. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.
3. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.
4. Wykonawca może złożyć ofertę na każdą z części postępowania. Na każdą część można złożyć tylko jedną ofertę. W przypadku, gdy Wykonawca złoży więcej niż jedną ofertę na którąś z części postępowania, samodzielnie lub wspólnie z innymi Wykonawcami, oferty takiego Wykonawcy zostaną odrzucone.
5. Wykonawca może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych części zamówienia.

6. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom, i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców, jeżeli są już znani.
7. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.

art. 3

PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

§ 1

Opis przedmiotu zamówienia

1. Kod CPV:
 - 55.30.00.00-3 – usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
 - 55.32.00.00-9 – usługi podawania posiłków
 - 55.32.10.00-6 – usługi przygotowywania posiłków
 - 55.52.00.00-1 – usługi dostarczania posiłków
2. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW.
Przedmiot zamówienia składa się z czterech części:
Część 1 – Świadczenie usługi gastronomicznej podczas konferencji „Siegmán International School on Lasers 2022” w dniach 25.06.2022 r. – 02.07.2022 r.
Część 2 – Świadczenie usług gastronomicznych w trakcie trwania konferencji „String Math 2022” w dniach 11-15.07.2022 r.
Część 3 - Świadczenie usługi gastronomicznej w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w lokalu Wykonawcy w dn. 13.07.2022 r.
Część 4 - Świadczenie usługi cateringowej podczas XXII spotkania OKDF Warszawa 2022 w dniach 28-30.06.2022 r.
3. Szczegółowy opis/zakres przedmiotu zamówienia, został podany w załączniku nr 1 do SWZ.
2. Zamawiający **dopuszcza składania ofert częściowych w ramach wymienionych części.**
4. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
5. Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia na podstawie stosunku pracy, o których mowa w art. 95 ustawy.
6. Zamawiający nie przewiduje wymagań w zakresie zatrudnienia osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy.
7. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie przez wykonawców, o których mowa w art. 94 ustawy.
8. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.
9. Zamawiający nie przewiduje możliwości złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych lub dołączenia katalogów elektronicznych do oferty, w sytuacji określonej w art. 93 ustawy.

10. W części 1 przedmiot zamówienia jest współfinansowany w ramach projektu nr POIR.04.02.00-00-B003/18-04 pn. „NLPQT – Narodowe Laboratorium Fotoniki i Technologii Kwantowych”, ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Działania 4.2 Programu Operacyjnego Inteligentny Rozwój 2014-2020”.

§ 2

Informacja o przewidywanych zamówieniach, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 7 ustawy

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

§ 4

Termin wykonania zamówienia

1. Wymagany termin realizacji zamówienia:

Część 1 – 25.06.2022 r – 02.07.2022 r.

Część 2 – 11-15.07.2022 r.

Część 3 – 13.07.2022 r.

Część 4 - 28-30.06.2022 r.

art. 4

PODSTAWY WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA ORAZ WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANU

§ 1

Podstawy wykluczenia z postępowania

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy nie podlegają wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust.1 ustawy.
2. Z postępowania o udzielenie zamówienia wyklucza się 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, w art. 46–48 ustawy z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2020 r. poz. 1133 oraz z 2021 r. poz. 2054) lub w art. 54 ust. 1–4 ustawy z dnia 12 maja 2011 r. o refundacji leków, środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego oraz wyrobów medycznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 523, 1292, 1559 i 2054),
 - 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, 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 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.

3. Zamawiający wykluczy również z postępowania wykonawców, w stosunku do których zachodzi którakolwiek z okoliczności wskazanych w art. 7 ust 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspierania agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2022 r. poz. 835), zwanej dalej „Ustawą o szczególnych rozwiązaniach”. Zamawiający wykluczy:

- 1) wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3;
 - 2) wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (Dz. U. z 2022 r. poz. 593 i 655) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym 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
 - 3) wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (Dz. U. z 2021 r. poz. 217, 2105 i 2106) 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.
4. Wykluczenie następuje na okres trwania okoliczności określonych w art. 7 ust. 1 Ustawy o szczególnych rozwiązaniach.
5. Weryfikacja braku podstaw wykluczenia, o których mowa w ust. 3 odbywać się będzie w oparciu o oświadczenie Wykonawcy złożone zgodnie z załącznikiem nr 3 do SWZ.
6. W celu potwierdzenia braku istnienia okoliczności, o których mowa w ust. 3, Zamawiający zastrzega możliwość samodzielnego badania danych podmiotów w ogólnodostępnych rejestrach, w tym w Krajowym Rejestrze Sądowym, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, Centralnym Rejestrze Beneficjentów Rzeczywistych.

§ 2

Warunki udziału w postępowaniu

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki dotyczące:
 - 1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.

- 2) uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie.
 - 3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej: Zamawiający nie określa warunków w tym zakresie
 - 4) zdolności technicznej lub zawodowej: **Zamawiający wymaga aby Wykonawca, składający ofertę na część 1, wykazał iż w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizował co najmniej 2 usługi cateringowe, każda dla nie mniej niż 100 uczestników, o wartości 70 000,00 zł netto/każda.**
2. 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.
 3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych podmiotów udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
 4. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, **jeśli podmioty te wykonają usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.**
 5. Wykonawca, który polega na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie składane jest wg. załącznika nr 5 do SWZ.
 6. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w ust. 5, potwierdza, że stosunek łączący wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz określa w szczególności:
 - 1) zakres dostępnych wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby;
 - 2) sposób i okres udostępnienia wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia;
 - 3) czy i w jakim zakresie podmiot udostępniający zasoby, na zdolnościach którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału w postępowaniu dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą.
 7. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe, o których mowa w art. 4 § 2 ust. 1 pkt 4 SWZ 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. Wykonawca, w terminie określonym w art. 5 § 2 ust. 3 SWZ, przedkłada w

odniesieniu do tych podmiotów oświadczenia i dokumenty potwierdzające brak podstaw do wykluczenia.

8. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe, podmiotu udostępniającego zasoby, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, Zamawiający żąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
- 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami albo
 - 2) wykazał, że samodzielnie spełnia warunki udziału w postępowaniu.
9. **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.
10. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia, wraz z oświadczeniem, o którym mowa w art. 5 § 1 ust. 3 pkt. 1 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 art. 5 § 2 SWZ.

art. 5

OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY POTWIERDZAJĄCE SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAK PODSTAW WYKLUCZENIA

§ 1

Oświadczenia i dokumenty składane przez Wykonawcę wraz z ofertą (w terminie składania ofert).

1. Wykonawca zobowiązany jest złożyć **wypełniony formularz ofertowy** – załącznik nr 2 do SWZ. Wypełniony formularz ofertowy stanowi treść oferty i nie ma możliwości jego uzupełnienia, w przypadku jeśli Wykonawca go nie złoży. Wymaganie dotyczy wszystkich części postępowania.
2. Wykonawca zobowiązany jest złożyć **menu, obejmujące wszystkie pozycje wskazane przez Zamawiającego w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia**. W menu należy podać:
 - nazwy potraw (a w przypadku jeśli wymagane jest zaproponowanie kilku rodzajów potraw/artykułów spożywczych – należy wymienić wszystkie proponowane rodzaje potraw/artykułów spożywczych,
 - gramaturę dań
 - składniki dań głównych, zup, sałatek/surówek, kanapek, finger foodów. UWAGA! Należy obligatoryjnie podać skład dań wegańskich i wegetariańskich!Menu stanowi treść oferty i nie ma możliwości jego uzupełnienia, w przypadku jeśli Wykonawca go nie złoży. Wymaganie dotyczy wszystkich części postępowania.

3. Wykonawca do oferty zobowiązany jest dołączyć:

- 1) aktualne na dzień składania ofert **oświadczenie** w zakresie wskazanym w niniejszej SWZ - **według załącznika nr 3 do SWZ**. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić tymczasowe potwierdzenie, że Wykonawca spełnia warunki udziału w postępowaniu i nie podlega wykluczeniu z postępowania.
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców, oświadczenie, o którym mowa w pkt. 1, składa każdy z wykonawców.
- 3) Jeżeli dotyczy - pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców występujących wspólnie w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi jednoznacznie wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę zgodną z określoną 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, powinno również w swej treści zawierać wskazanie niniejszego postępowania.
- 4) Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają ww. pełnomocnictwo lub umowę regulującą współpracę konsorcjum, z której wynika ustanowione pełnomocnictwo. Spółka cywilna dołącza ww. pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
- 5) Dokumenty, z których wynika upoważnienie do podpisania oferty lub odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);
- 6) Jeżeli dotyczy - zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, o którym mowa w art. 118 ust. 4 ustawy – według załącznika nr 5 do SWZ

§ 2

Podmiotowe środki dowodowe, składane przez Wykonawcę na wezwanie Zamawiającego w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu oraz spełnianie warunków w postępowaniu

1. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żąda oświadczenie wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, według wzoru Załącznika nr 4 do SWZ.
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia dokumenty określone w ust. 1 obowiązują oddzielnie każdego z Wykonawców.
3. Zgodnie z art. 274 ust. 1 ustawy, Zamawiający wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, aktualnych na dzień złożenia następujących podmiotowych środków dowodowych:
 - 1) Oświadczenie wykonawcy w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16.02.2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 poz.1076 i 1086), z innym wykonawcą, który

złożył odrębną ofertę, ofertę częściową lub wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, albo oświadczenia o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej lub wniosku o dopuszczenie do udziału w postępowaniu niezależnie od innego wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej - załącznik nr 6 do SWZ;

- 2) wykazu usług wykonanych, 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 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 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 - załącznik nr 7 do SWZ **(wymaganie dotyczy wyłącznie części 1 postępowania)**.
4. Zgodnie z art. 274 ust. 2 ustawy, jeżeli jest to niezbędne do zapewnienia odpowiedniego przebiegu postępowania o udzielenie zamówienia, Zamawiający może na każdym etapie postępowania wezwać Wykonawców do złożenia wszystkich lub niektórych podmiotowych środków dowodowych aktualnych na dzień ich złożenia.

§ 3

Informacje dotyczące Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia

1. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców (w tym spółka cywilna):
 - 1) do oferty należy dołączyć pełnomocnictwo dla pełnomocnika do reprezentowania Wykonawców występujących wspólnie w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo musi jednoznacznie wynikać z umowy lub z innej czynności prawnej, mieć formę zgodną z określoną 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, powinno również w swej treści zawierać wskazanie niniejszego postępowania.Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia dołączają ww. pełnomocnictwo lub umowę regulującą współpracę konsorcjum, z której wynika ustanowione pełnomocnictwo.

- Spółka cywilna dołącza ww. pełnomocnictwo lub dokument, z którego wynika ww. pełnomocnictwo.
2. Wykonawcy występujący wspólnie ponoszą solidarną odpowiedzialność za niewykonanie lub nienależyte wykonanie zamówienia.
 3. Oferta podpisana przez pełnomocnika musi być prawnie wiążąca, łącznie i z osobna dla wszystkich podmiotów składających ofertę.
 4. Pełnomocnik będzie upoważniony do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz każdego i wszystkich podmiotów składających wspólną ofertę.
 5. Realizacja całości kontraktu łącznie z płatnościami będzie dokonywana wyłącznie przez pełnomocnika reprezentującego podmioty występujące wspólnie.
 6. Wszystkie podmioty składające wspólną ofertę będą odpowiedzialne na zasadach określonych w Kodeksie cywilnym.

§ 4

Forma oraz opis sposobu przygotowania oferty

1. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, w postaci elektronicznej i opatrzona kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca następujący format przesyłanych danych: .pdf. Przesłanie danych w innych formatach, np.: .doc, .docx, .rtf, .xml. jest dopuszczalne, ale nie zalecane ze względu na możliwe trudności techniczne z weryfikacją prawidłowości złożenia kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu zaufanego i elektronicznego podpisu osobistego.
2. Sposób zaszyfrowania oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
3. Do przygotowania oferty konieczne jest posiadanie przez osobę upoważnioną do reprezentowania Wykonawcy kwalifikowanego podpisu elektronicznego, podpisu osobistego lub podpisu zaufanego
4. Jeżeli dokumenty elektroniczne, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierają informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655), wykonawca, w celu utrzymania w poufności tych informacji, przekazuje je w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku, wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część należy ten plik zaszyfrować.
5. Do oferty należy dołączyć dokumenty wskazane w art. 5 § 1 w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym. Zamawiający zaleca skompresowanie wszystkich załączników do jednego pliku archiwum (ZIP).
6. Szczegółowe informacje dotyczące:
 - poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej,
 - dokumentów elektronicznych w postępowaniu, przekazywane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, zawierających informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa

w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz. U. z 2020 r. poz. 1913 oraz z 2021 r. poz. 1655)

- sposobu poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej przez wykonawcę, wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub podwykonawca,
- dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej

znajdują się 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.

7. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, dokumenty potwierdzające umocowanie do reprezentowania, lub inne dokumenty zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub podpisem osobistym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
8. Zgodnie z przepisem art. 64 ustawy MiniPortal jest kompatybilny ze wszystkimi podpisami elektronicznymi. Do przesłania dokumentów niezbędne jest posiadanie kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego w celu potwierdzenia czynności złożenia oferty. Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania usługi kwalifikowanego podpisu elektronicznego oraz warunkach jej użycia można znaleźć na stronach internetowych kwalifikowanych dostawców usług zaufania, których lista znajduje się pod adresem internetowym: <http://www.nccert.pl/kontakt.htm>.

Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania usługi profilu zaufanego można znaleźć pod adresem internetowym: <https://www.gov.pl/web/gov/zaloz-profil-zaufany>

Szczegółowe informacje o sposobie pozyskania podpisu osobistego można znaleźć pod adresem internetowym: <https://www.gov.pl/web/e-dowod/podpis-osobisty>

art. 6

INFORMACJE O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ I DOKUMENTÓW

§ 1

Wyjaśnienie dokumentów składających się na SWZ

Treść wszystkich dokumentów stanowiących Specyfikację Warunków Zamówienia należy odczytywać wraz ze wszystkimi wprowadzonymi przez Zamawiającego uzupełnieniami i zmianami.

§ 2

Forma porozumiewania się

1. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się drogą elektroniczną:

- przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> Wykonawca składa ofertę/wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu za pośrednictwem „Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku” dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu;
 - za pomocą poczty elektronicznej, email: agnieszka.ciechanska@fuw.edu.pl – nie dotyczy złożenia oferty i załączników do oferty.
2. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z miniPortalu, określone w Regulaminie miniPortalu oraz zobowiązuje się korzystając z miniPortalu przestrzegać postanowień tego regulaminu.
 3. 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).
 4. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia i wycofania oferty wynosi 150 MB.
 5. We wszelkich kontaktach z Zamawiającym Wykonawcy powinni powoływać się na podany numer postępowania: WF-37-33/22
 6. Zamawiający pracuje od poniedziałku do piątku w godzinach 08:00 – 16:00, z wyjątkiem świąt oraz dni wolnych określonych w Zarządzeniu Rektora UW nr 130 z dnia 20 października 2021 r.

§ 3

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami

Osoba uprawniona do porozumiewania się z Wykonawcami: Agnieszka Ciechańska – agnieszka.ciechanska@fuw.edu.pl

art. 7

WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

§ 1

Wysokość wadium i formy jego wniesienia

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

art. 8

TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

1. Termin związania ofertą upływa w dniu 01.07.2022 r., przy czym pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa termin składania ofert.
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

art. 9**CENA OFERTY****§ 1****Opis sposobu obliczenia ceny oferty**

1. Cena oferty musi zawierać wszystkie przewidywane koszty kompletnego wykonania zamówienia wraz z należnym podatkiem VAT. Cena przedstawiona przez Wykonawcę jest ceną ryczałtową.
2. **Do oceny ofert Zamawiający przyjmie cenę brutto OGÓŁEM z Formularza oferty.**
3. Nie jest dopuszczalne określenie ceny oferty przez zastosowanie rabatów, upustów itp. w stosunku do kwoty "OGÓŁEM".
4. Cenę oferty określoną w formularzu oferty należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę).
5. Wynagrodzenie ryczałtowe zawiera wszystkie przewidywane koszty wykonania usługi stanowiącej przedmiot zamówienia.
6. Zamawiający zastrzega, że cena za realizację przedmiotu zamówienia wskazana przez Wykonawcę w formularzu ofertowym nie może mieć wartości 0,00 złotych.
7. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku oraz wskazując stawkę podatku od towaru i usług, która zgodnie z wiedzą wykonawcy, będzie miała zastosowanie.

§ 2**Informacje dotyczące walut w jakich mogą być prowadzone rozliczenia**

1. Wszelkie ceny, podane w ofercie i innych dokumentach sporządzanych przez Wykonawcę, muszą być wyrażone w złotych polskich.
2. Wszelkie przyszłe rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą dokonywane będą w złotych polskich.

art. 10.**OPIS KRYTERIÓW I SPOSÓB OCENY OFERT****§ 1****Kryteria wyboru ofert oraz ich wagi**

1. Kryterium wyboru najkorzystniejszej oferty i jego waga przedstawia się następująco: cena (C) - 100% (waga 100 pkt.)

Oferta o najniższej cenie otrzyma najwyższą liczbę punktów przyznawaną w tym kryterium. Pozostałe oferty – liczbę punktów wyliczoną wg wzoru:

$$Ci = \frac{\text{cena najniższa} \times 100 \text{ pkt}}{\text{cena oferty badanej}}$$

i – numer oferty badanej

Ci – liczba punktów za kryterium „cena”. Wynik zaokrągla się do dwóch miejsc po przecinku (od 0,005 w górę).

cena oferty badanej – cena brutto z formularza oferty.

2. Zamówienie zostanie udzielone Wykonawcy, który uzyska największą łączną ilość punktów.
3. Jeżeli nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze.
4. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawcy wyjaśnień dotyczących treści złożonej oferty, w tym zaoferowanej ceny.
5. Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą.

art. 11

MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

§ 1

Informacje o sposobie składania ofert

1. Wykonawca składa ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia lub wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób złożenia oferty opisany został w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
2. Ofertę wraz z wymaganymi załącznikami należy złożyć w terminie do dnia **10.06.2022 r. do godz. 11:00.**
3. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
4. Zamawiający odrzuci ofertę złożoną po terminie składania ofert.
5. Wykonawca po przesłaniu oferty za pomocą Formularza do złożenia lub wycofania oferty na „ekranie sukcesu” otrzyma numer oferty generowany przez ePUAP. Ten numer należy zapisać i zachować. Będzie on potrzebny w razie ewentualnego wycofania oferty.
6. Wykonawca przed upływem terminu do składania ofert może wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do wycofania oferty dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. Sposób wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
7. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może wycofać złożonej oferty.

§ 2

Otwarcie ofert

1. Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie prowadzącego postępowanie - w dniu **10.06.2022. r., o godzinie 11:15.**
2. Zamawiający, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
3. 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.
4. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
5. Zamawiający poinformuje o zmianie terminu otwarcia ofert na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

art. 13

SPOSÓB OCENY OFERT

Zasady korekty omyłek

1. W toku badania i oceny ofert zamawiający może żądać od wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert oraz innych składanych dokumentów lub oświadczeń. Niedopuszczalne jest prowadzenie między zamawiającym a wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty oraz, z uwzględnieniem art. 223 ust. 2, dokonywanie jakiegokolwiek zmiany w jej treści.
2. Zamawiający poprawia w ofercie:
 - 1) oczywiste omyłki pisarskie,
 - 2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek

Przyjmuje się, że prawidłowo podano jednostkową cenę netto za uczestnictwo pojedynczego gościa wydarzenia, pisaną słownie

 - 3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z dokumentami zamówienia, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty
- niezwłocznie zawiadamiając o tym wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
3. Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli Wykonawca w wyznaczonym terminie od dnia doręczenia zawiadomienia zakwestionował poprawienie omyłki, o której mowa w ust. 2 pkt 3 niniejszego paragrafu.

art. 14

ZAWARCIE UMOWY

1. Zamawiający zawiera umowę w sprawie zamówienia publicznego, z uwzględnieniem art. 577, w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przesłania zawiadomienia o wyborze najkorzystniejszej oferty, jeżeli zawiadomienie to zostało przesłane przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo 10 dni, jeżeli zostało przesłane w inny sposób.
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,
3. Wzór umowy stanowi załącznik 5 do niniejszej SWZ.

art. 15

POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCY W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA

1. 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 z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych przysługują środki ochrony prawnej przewidziane w Dziale IX ustawy.
2. Odwołanie wnosi się w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne, w terminie:
 - a) 5 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - b) 10 dni od dnia przekazania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana w sposób inny niż określony w lit. a.
3. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub konkurs lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 5 dni od dnia zamieszczenia ogłoszenia w Biuletynie Zamówień Publicznych lub dokumentów zamówienia na stronie internetowej
4. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 2 i 3 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, w przypadku zamówień, których wartość jest mniejsza niż progi unijne.

Art. 16

INFORMACJE DOTYCZĄCE 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”, Zamawiający informuje, że:

- administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Uniwersytet Warszawski ul. Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa
- inspektorem ochrony danych osobowych w Uniwersytecie Warszawskim jest Pan Dominik Ferenc, kontakt: iod@adm.uw.edu.pl tel: 22 55 22 042

- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z niniejszym postępowaniem o udzielenie zamówienia;
- odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 74 ustawy.
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane 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 związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy;
- 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 osobowych¹;
 - na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO²;
 - 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.

¹ skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

² 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.

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Część 1 – Świadczenie usługi gastronomicznej podczas konferencji „Siegmán International School on Lasers 2022” w dniach 25.06.22 r. – 02.07.22 r.

Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usługi gastronomicznej, polegającej na zapewnieniu wyżywienia dla 100 osób w dniach 25 czerwca - 2 lipca 2022 r. podczas międzynarodowej konferencji „Siegmán International School on Lasers 2022”. Głównym miejscem realizacji usługi ma być ośrodek naukowo-badawczy „Europejskie Centrum Edukacji Geologicznej Uniwersytetu Warszawskiego” zlokalizowany w Chęcinach (Korzecko 1C, 26-060 Chęciny). Część usługi będzie również realizowana na Wydziale Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego (Pasteura 5, 02-093 Warszawa).

Łączna liczba uczestników to 100 osób. Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o 30%. Zamawiający ma prawo do złożenia zamówienia dodatkowego dla +/- 30% o czym poinformuje Wykonawcę najpóźniej na 14 dni przed wydarzeniem. Ostateczną liczbę uczestników konferencji zamawiający przekaze wykonawcy nie później niż 7 dni przed wydarzeniem.

UWAGA: W części 1 Zamawiający nie narzuca gramatur dla poszczególnych potraw, a jedynie gramatury łączne dla poszczególnych posiłków (w tabelach, dotyczących poszczególnych posiłków). Wykonawca jest zobowiązany, by zaproponować takie gramatury dla potraw, by po ich zsumowaniu, gramatury łączne danego posiłku były nie niższe, niż te, wskazane przez Zamawiającego.

1. Przygotowanie zaplecza gastronomicznego na terenie Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego

- a. welcome party (I dnia w godz. 10:00 - 17:00 - w sumie 1 zestaw przekąsek dla każdego uczestnika)

Szwedzki stół:

1. przekąski typu finger food minimum 6 szt. na osobę z uwzględnieniem opcji mięsnej, wegetariańskiej i wegańskiej,
2. desery (min. 3 różne pozycje, np. ciasta domowe, ciastka kruche, ciasta drożdżowe, mini drożdżówki z owocami, jogurty z owocami, lody, pączki, pierniczki, sękacz, brownie, serniczki,
3. owoce świeże (min. 3 rodzaje),
4. serwis kawowy:
 - kawa z ekspresu (min. 2 stanowiska) – bez ograniczeń,
 - kawa w warkach (minimum 2 warki) – bez ograniczeń,
 - herbata (minimum 3 smaki, minimum 2 warki z gorącą wodą) – bez ograniczeń,
 - dodatki (tj. cukier, słodzik, mleko i jego roślinny odpowiednik, cytryna) – bez ograniczeń,
 - woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w plastikowych butelkach (o pojemności 0.5 l.), min. 1 butelka/osobę
 - soki owocowe - min. 3 rodzaje (100%, serwowane w plastikowych butelkach o pojemności do 0.5 l.), min. 1 butelka/osobę
 - napoje gazowane - min. 3 rodzaje (serwowane w plastikowych butelkach o pojemności do 0.5 l.) min. 1 butelka/osobę

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Welcome	Finger fod – 6 szt.	gramy	150 g.

2	party	Desery	gramy	150 g.
3		Owoce	gramy	200 g.

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie realizacji śniadania

2. Przygotowanie zaplecza gastronomicznego na terenie Europejskiego Centrum Edukacji Geologicznej Uniwersytetu Warszawskiego w Chęcinach

- a. Śniadanie (II, III, IV, VI, VII, VIII dzień – w sumie 6 śniadań – dla każdego uczestnika, serwowanych w godz. 7:30-9:00):

Szwedzki stół:

1. jasne i ciemne pieczywo, croissanty,
2. bufet zimny:
 - masło i masło wegańskie,
 - wędliny (min. 3 rodzaje, w tym jedna wegańska),
 - deska serów (min. 3 rodzaje, w tym wegański),
 - twarożek,
 - jogurty (min. 2 rodzaje, w tym wegański),
 - mleko oraz wegański odpowiednik mleka,
 - płatki zbożowe,
 - dżemy (min. 3 rodzaje),
 - pasty warzywne (min. 2 rodzaje),
 - owoce (min. 2 rodzaje),
 - warzywa (min. 3 rodzaje),
3. bufet gorący – min. 2 rodzaje dań, w tym jedno wegańskie (np. jajecznica, jajka gotowane, parówki lub kielbaski na ciepło, owsianka itp.).

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posilek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Śniadanie	Bufet zimny	gramy	200
2		Bufet gorący	gramy	350
3		Pieczywo	gramy	50

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie realizacji śniadania.

- b. Obiad (II, III, IV, VI, VII dnia – w sumie 5 obiadów – dla każdego uczestnika, serwowanych w godz. 13:00-15:00):

Wykonawca powinien zapewnić wybór każdemu uczestnikowi konferencji między wersją wegańską, wegetariańską i mięsną.

Szwedzki stół:

1. minimum 2 zupy (min. 1 wegańska),
2. minimum 2 dania główne mięsne oraz jedno danie główne wegańskie i jedno danie główne wegetariańskie,
3. dodatki (min. 3 rodzaje): ziemniaki/frytki/makaron/ryż itp.,
4. zestaw surówek i sałatek (min. 3 rodzaje w tym jedna wegańska),
5. desery (min. 3 rodzaje): np. ciasta domowe, ciastka kruche, ciasta drożdżowe, mini drożdżówki z owocami, jogurty z owocami, lody, pączki, pierniczki, sękacz.

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Obiad	Zupa	litry	0,25
2		Danie mięsne, wegetariańskie, wegańskie	gramy	150
3		Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gramy	200
4		Salatki, surówki, warzywa gotowane / pieczone	gramy	150
5		Deser	gramy	150

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie realizacji obiadu.

- c. Kolacja (I, III, IV, VI dnia – w sumie 4 kolacje – dla każdego uczestnika, serwowana w godz. 19:00-20:30)

Szwedzki stół:

1. bufet gorący: minimum 2 dania główne (jedna potrawa mięsna oraz jedno danie wegańskie),
2. bufet zimny:
 - wędliny (min. 3 rodzaje w tym jedna wegańska),
 - sery (min. 3 rodzaje w tym jeden wegański),
 - sałatka,
 - masło, masło wegańskie,
 - warzywa (min. 3 rodzaje),
3. jasne i ciemne pieczywo.

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Kolacja	Bufet zimny	gramy	200
2		Bufet gorący	gramy	350
3		Pieczywo	gramy	50

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie realizacji kolacji.

- d. Kolacja przy grillu i ognisku (II dnia - dla każdego uczestnika, serwowana w godz. 19:00-23:00:)

1. bufet gorący:
 - a. wybór mięs grillowanych lub pieczonych (np. karkówka, kielbaski, kaszanki, hamburgery (min. 3 rodzaje mięs) i ich wegańskich odpowiedników (min. 3 rodzaje),
 - b. szaszłyki (w tym w wersji wegetariańskiej i wegańskiej)

- c. grillowane warzywa (min. 2 rodzaje)
2. bufet zimny:
 - a. dodatki:
 - ogórki kiszane,
 - trzy rodzaje sałatek (w tym jedna wegetariańska i jedna wegańska),
 - sosy - min. 3 rodzaje (np. ketchup, musztarda, sos czosnkowy)
3. jasne i ciemne pieczywo (chleb krojony, bułki),
4. serwis napojowy:
 - herbata (minimum 3 smaki, minimum 2 warniki z gorącą wodą) – bez ograniczeń,
 - dodatki (tj. cukier, słodzik, mleko i jego roślinny odpowiednik, cytryna),
 - woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach o pojemności 0.33 l. – min 1 but/os.,
 - soki owocowe - min. 3 rodzaje (100%, serwowane w plastikowych butelkach o pojemności do 0.5 l.), min. 1 butelka/osobę
 - napoje gazowane serwowane w puszkach 0.33 l (min. 3 rodzaje), min. 1 puszka/os.
5. Produkty do samodzielnego upieczenia na ognisku:
 - a. ziemniaki – do samodzielnego upieczenia w ognisku przez uczestników
 - b. kielbaski – do samodzielnego upieczenia w ognisku przez uczestników

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Grill	Bufet gorący	gramy	350
2		Bufet zimny	gramy	200
3		Pieczywo	gramy	50
4	Ognisko	Ziemniaki	gramy	70
5		Kielbaski	gramy	100

Wykonawca umożliwi uczestnikom samodzielne upieczenia kielbasek oraz ziemniaków przy ognisku.

Wykonawca zapewni drewno na ognisko oraz obsługę, zabezpieczenie ogniska. W ośrodku w Chęcinach znajduje się miejsce przeznaczone do rozpalania ogniska.

Wykonawca zapewni namioty w których będzie wydawany catering, a także przygotuje strefę umożliwiającą uczestnikom spożycie posiłków (stoły plenerowe wraz z ławkami, kosze umożliwiające segregację odpadów).

- e. Box śniadaniowy (V dzień w godz. 06:00-07:00 – 1 zestaw dla każdego uczestnika)
 1. Zestaw śniadaniowy:
 - min. 2 gotowe kanapki lub tortille (w wersji mięsnej, wegetariańskiej i wegańskiej),
 - owoc (np. jabłko, gruszka, banan),
 - min. 1 słodka przekąska (baton),
 - min. 1 słona przekąska (paluszki, solone orzeszki itp.),
 - min. 1 butelka wody mineralnej gazowanej lub niegazowanej o pojemności min. 0,5 l. w plastikowej butelce,
 - min. 1 butelka napoju gazowanego w butelkach plastikowych o pojemności 0,5 l.

2. Serwis kawowy:

- kawa z ekspresu (min. 2 stanowiska) – bez ograniczeń,
- kawa w warkach (minimum 2 warki) – bez ograniczeń,
- herbata (minimum 3 smaki, minimum 2 warki z gorącą wodą) – bez ograniczeń,
- dodatki (tj. cukier, słodzik, mleko i jego roślinny odpowiednik, cytryna),
- woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach (o pojemności 0.33 l.) - min. 1 butelka/os.,
- soki owocowe (100%, serwowane w plastikowych butelkach o pojemności do 0.5 l) - min. 1 butelka/os.,
- napoje gazowane (serwowane w puszkach 0.33 l) – min 1 puszka/os.

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Box śniadaniowy	Kanapka, tortilla	gramy	100

Zestawy śniadaniowe powinny być zapakowane w papierowe torby umożliwiające transport.

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie wydawania zestawów, a także jednorazowe kubki do gorących napojów wraz z pokrywkami oraz tekturowymi opaskami.

f. Cocktail party (III dnia w godz. 19:30 - 02:00 - w sumie 1 zestaw przekąsek dla każdego uczestnika)

Szwedzki stół:

1. przekąski typu finger food minimum 6 szt. na osobę z uwzględnieniem opcji mięsnej, wegetariańskiej i wegańskiej.

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Coctail party	Finger food – 6 szt.	gramy	150

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę kelnerską w czasie realizacji cocktail party.

g. Bankiet (VII dnia w godz. 19:30 – 02:00 – liczba zestawów odpowiadająca zadeklarowanej wcześniej liczbie uczestników powiększonej o 30%)

Obiad w formie szwedzkiego stołu:

1. minimum 2 zupy (min. 1 wegańska),
2. minimum 2 dania główne mięsne oraz jedno danie wegańskie i jedno danie wegetariańskie,
3. dodatki – min. 3 rodzaje np.: ziemniaki/frytki/makaron/ryż itp.,
4. zestaw surówek i sałatek – min. 3 rodzaje, w tym jedna wegańska,
5. przekąski typu finger food minimum 6 szt. na osobę z uwzględnieniem opcji mięsnej, wegetariańskiej i wegańskiej,
6. desery (min. 3 rodzaje) np. sernik, szarlotka, crumble z owocami, lody, sękacz,
7. owoce świeże minimum 3 rodzaje.

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	bankiet	Zupa	litry	0,25
2		Danie mięsne, wegetariańskie, wegańskie	gramy	150
3		Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gramy	200
4		Salatki, surówki, warzywa gotowane / pieczone	gramy	150
5		Finger food	gramy	150
6		Deser	gramy	150

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę kelnerską w czasie realizacji bankietu.

- h. Serwis kawowy (I dzień w godz. 17:00 – 20:30, II dzień w godz. 07:30-23:00, IV, VI dzień w godz. 07:30 - 20:30, III, VII w godz. 07:30-02:00, VIII dzień w godz. 07:30-10:00)
1. Kawa z ekspresu (min. 2 stanowiska) – bez ograniczeń,
 2. kawa w warnikach (minimum 2 warniki) – bez ograniczeń,
 3. herbata (minimum 3 smaki, minimum 2 warniki z gorącą wodą) – bez ograniczeń,
 4. dodatki (cukier, słodzik, mleko (w tym także mleko roślinne), cytryna) – bez ograniczeń
 5. Soki 100% w dzbankach (minimum 3 różne smaki) – bez ograniczeń
 6. Woda mineralna gazowana i niegazowana serwowana w szklanych butelkach (o pojemności 0.33 l.) – min. 1 butelka/os.,
 7. Napoje gazowane serwowane w puszkach 0.33 l (min. 3 rodzaje), chłodzone – min. 1 puszka/os.
 8. Desery (min. 3 różne pozycje, np. ciasta domowe, ciastka kruche, ciasta drożdżowe, mini drożdżówki z owocami, jogurty z owocami, lody, pączki, pierniczki, sękacz, brownie, serniczki).
 9. Słone przekąski (min. 3 rodzaje) np. mini kanapeczki, vol-au-vent.
 10. Owoce świeże (min. 3 rodzaje).

Wymagana gramatura łączna/1 osobę:

Lp.	Posiłek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji/1 osoba
1	Serwis kawowy	Słone przekąski	gramy	150
2		Deser	gramy	150
3		Owoce	gramy	200

Wykonawca zapewni kompleksową obsługę w czasie realizacji serwisu kawowego.

Serwis kawowy ma być wydawany w wyżej wymienionych godzinach w miejscu wskazanym przez zamawiającego, a także dodatkowo podczas śniadań (punkt a), obiadów (punkt b), kolacji (punkt c), cocktail party (punkt f) i bankietu (punkt g).

Wymagania dodatkowe:

1. Serwowane potrawy muszą być świeże, przyrządzone w dniu świadczenia usług gastronomicznych. Produkty powinny spełniać normy jakościowe i mieć ważny okres przydatności do spożycia. Zamawiający nie dopuszcza możliwości przygotowania posiłków z półproduktów. Posiłki powinny być przygotowywane z surowców świeżych oraz o wysokiej jakości z zachowaniem reżimów dietetycznych i sanitarnych. Preferowane są składniki sezonowe, polskiego pochodzenia.
2. Przygotowane przez wykonawcę menu powinno być różnorodne (niedopuszczalne jest powtarzanie się dań głównych w pozycjach obiadowych). Wskazane jest by menu częściowo nawiązywało do kuchni polskiej (np. pierogi, barszcz).
3. Wszystkie dania ciepłe w chwili podania powinny mieć odpowiednią temperaturę oraz powinny być podawane w odpowiednich urządzeniach utrzymujących temperaturę posiłków.
4. **Wykonawca przedstawi gramaturę posiłków w menu dołączonym do oferty z zastrzeżeniem, iż nie może być ona mniejsza w przeliczeniu na porcję, niż zawarta w tabeli poniżej.**

Lp.	Posilek	Nazwa	Jednostka	Minimalna ilość w porcji
1	Śniadanie	Bufet zimny	gramy	200
2		Bufet gorący	gramy	350
3		Pieczyno	gramy	50
4	Obiad	Zupa	litry	0,25
5		Danie mięsne, wegetariańskie, wegańskie	gramy	150
6		Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gramy	200
7		Salatki, surówki, warzywa gotowane / pieczone	gramy	150
8		Deser	gramy	150
9	Kolacja	Bufet zimny	gramy	200
10		Bufet gorący	gramy	350
11		Pieczyno	gramy	50
12	Grill	Bufet gorący	gramy	350
13		Bufet zimny	gramy	200

14		Pieczyno	gramy	50
15	Serwis kawowy	Deser	gramy	150
16		Owoce	gramy	200
17		Słone przekąski	gramy	100
18	Box śniadaniowy	Kanapka, tortilla	gramy	100
19	Welcome party	Finger fod – 6 szt.	gramy	150
20		Desery	gramy	150
21		Owoce	gramy	200
22	Bankiet	Zupa	litry	0,25
23		Danie mięsne, wegetariańskie, wegańskie	gramy	150
24		Ryż, ziemniaki, kasza, kluski, makaron	gramy	200
25		Salatki, surówki, warzywa gotowane / pieczone	gramy	150
26		Finger food	gramy	150
27		Deser	gramy	150
28	Coctail party	Finger food – 6 szt.	gramy	150

- Napoje w trakcie trwania serwisu kawowego oraz podczas posiłków serwowane mają być bez limitu.
- Zamawiający nie uwzględnia możliwości serwowania dań w kilku turach. Posiłki dla wszystkich uczestników muszą być zapewnione jednocześnie.
- W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić sprzęt gastronomiczny konieczny do zapewnienia usługi gastronomicznej: ekspresy, warniki, obrusy z materiału, skteringi, serwetki, stoły cateringowe lub stoły koktajlowe (w razie potrzeby) oraz urządzenia do podgrzewania, schładzania itp. niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do liczby osób wskazanych w zamówieniu. Stoły koktajlowe muszą być ubrane w pokrowce.
- W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić czyste i nieuszkodzone ceramiczne lub porcelanowe nakrycia stołowe, szkło oraz metalowe sztucce (niewyszczerbione) dostosowane do serwowanych potraw. Niedopuszczalna jest zastawa jednorazowa, w tym plastikowa (wyjątki stanowią kolacja przy grillu / ognisku, gdzie zamawiający dopuszcza użycie jednorazowej zastawy papierowej oraz serwis kawowy w V dniu imprezy).

9. W ramach realizacji przedmiotu zamówienia wykonawca jest zobowiązany zapewnić obsługę kelnerską oraz porządek i czystość pomieszczeń, w których będzie świadczona usługa. Miejsce, w którym będzie świadczona usługa zostanie każdorazowo uporządkowane i sprzątnięte po wykonaniu poszczególnej usługi oraz w trakcie jej realizacji.
10. Wykonawca samodzielnie ustali liczbę osób do obsługi z zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia (1 kelner przypadający na nie więcej niż 20 uczestników spotkania).
11. Wymagania dotyczące obsługi:
 1. Część obsługi kelnerskiej (min. 4 osoby) - powinni znać język angielski w stopniu komunikatywnym.
 2. Obsługa kelnerska musi być ubrana w stroje eleganckie (biała koszula, ciemny dół, czarne półbuty).
12. Jako danie mięsne rozumie się danie zawierające produkty mięsne/mięso, w szczególności: wędliny, mięso.
13. Jako danie wegetariańskie rozumie się danie niezawierające żadnych produktów mięsnych/mięsa, w szczególności: wędlin, mięsa, wywarów i ekstraktów mięsnych, żelatyny, tłuszczów zwierzęcych, w tym ryb.
14. Jako danie wegańskie rozumie się danie niezawierające żadnych produktów pochodzenia zwierzęcego, w szczególności: wędlin, mięsa, ryb, wywarów i ekstraktów mięsnych i rybnych, żelatyny, tłuszczów zwierzęcych i rybnych oraz żadnych innych substancji pochodzenia zwierzęcego (mleko, jaja itd.).
15. Wynagrodzenie wykonawcy za usługę gastronomiczną zostanie ustalone na podstawie podanej przez zamawiającego ostatecznej liczby uczestników. Końcowa liczba uczestników będzie nie mniejsza niż 70 osób.
16. Oferta złożona przez wykonawcę, musi zawierać szczegółowy opis oferowanego menu (dotyczy m.in. przerw kawowych, obiadowych, kolacji) z uwzględnieniem m.in: rodzaju dania, nazwy dania, składu, gramatury, składników, rodzaju napojów i dodatków. **W przypadku dań wegetariańskich oraz wegańskich oferta musi zawierać pełny skład surowcowy dania.** Oferta musi być zgodna z wymaganiami zawartymi w opisie przedmiotu zamówienia.
17. Opisy dań muszą być przygotowane w języku angielskim (uwzględniając nazwę dania oraz składniki) z oznaczeniem pozycji wegetariańskich, wegańskich i alergenów. Opisy dań w języku angielskim muszą być przesłane do akceptacji zamawiającego min. 7 dni kalendarzowych przed wydarzeniem. Zamawiający ma 3 dni kalendarzowe na zaakceptowanie opisów dań w języku angielskim lub zarządzenie modyfikacji. Wykonawca ma 2 dni kalendarzowe na wprowadzenie modyfikacji opisów dań uwzględniając zgłoszone uwagi.

UWAGA: OFERTY NIE ZAWIERAJĄCE DOŁĄCZONEGO MENU ZOSTANĄ ODRZUCONE. OFERTY, W KTÓRYCH NIE ZOSTANĄ WSKAZANE NAZWY I SKŁADNIKI OFEROWANYCH POTRAW ZOSTANĄ ODRZUCONE.

1. Jeśli mowa o dniach, rozumie się przez to dni kalendarzowe.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do kontroli sposobu realizacji usługi na każdym jej etapie. W związku z powyższym wykonawca zapewni opiekę osoby odpowiedzialnej za całość przedsięwzięcia realizowanego w obiekcie zamawiającego lub przez niego wskazanym. Wykonawca wskaże osobę, która będzie obecna w miejscu wykonywania usługi oraz dostępna pod numerem telefonu oraz e-mailem w trakcie wykonywania usługi oraz na dwie godziny przed i po zakończeniu wykonywania usługi.
3. Wszystkie posiłki mają być serwowane zgodnie z wymogami ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020 r. poz. 2021)

II. Część 2 – Świadczenie usług gastronomicznych w trakcie trwania konferencji „String Math 2022” w dniach 11-15.07.2022 r.

Realizacja zamówienia obejmuje świadczenie usług gastronomicznych **dla około 100 osób (+/- 30%)** w trakcie trwania konferencji pn. „String Math 2022” w dniach 11-15.07.2022 r. (łącznie 5 dni), która

odbędzie się w budynku Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego (ul. Pasteura 5, 02-093 Warszawa).

Usługa obejmuje: 3 przerwy herbaciano-kawowe (ok. godz. 08:40-09:00, 10:30-11:00 i 15:30-15:45) i przerwę lunchową (ok. godz. 12:30-14:00).

W ramach przerw herbaciano-kawowych usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa) – bez ograniczeń,
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- wodę gazowaną w butelkach o pojemności min. 0,25 l, max. 0,33 l (min. jedna butelka na osobę),
- wodę niegazowaną w butelkach o pojemności min. 0,25 l, max. 0,33 l (min. 1 butelka na osobę),
- soki 100% (min. 3 rodzaje), 200 ml na osobę
- ciasteczka do wyboru min. trzy rodzaje: wafelki, czekoladowe, kruche, delicje, kokosanki (min. 150 g na osobę) - na każdej przerwie wymagany inny zestaw ciasteczek,
- drożdżówki (dwa rodzaje min. 100 g na osobę, min. jedna sztuka na osobę) - **dotyczy pierwszej przerwy herbaciano-kawowej** pączki z nadzieniem (dwa rodzaje, min. 80 g na osobę, min. jedna sztuka na osobę) - **dotyczy drugiej i trzeciej przerwy herbaciano-kawowej,**
- owoce świeże (całe i filetowane)

W ramach przerwy lunchowej usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- zupę min. 2 rodzaje (min. 200 ml na osobę),
- danie główne gorące min. 3 rodzaje:
 - danie wegetariańskie (nie zawierające mięsa) - min. 200 g/osobę,
 - danie wegańskie (nie zawierające żadnych składników pochodzenia zwierzęcego) - min. 200 g/osobę,
 - danie mięsne – min. 150 g/osobę.
- dodatki min. 2 rodzaje np. ziemniaki pieczone, kasza, ryż (min. 150 g/osobę),
- sałatki min. 2 rodzaje oraz surówki min. 2 rodzaje (min. 100 g/osobę),
- ciasta do wyboru min. 3 rodzaje: sernik, babeczki z owocami, ciasto sezonowe (min. 150 g/osobę),
- świeżo parzoną kawę z ekspresu (bez ograniczeń),
- herbatę w torebkach (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa, Earl Grey),
- dodatki: świeże mleko do kawy, cukier, słodzik, cytryna (bez ograniczeń),
- soki 100% (min. 3 rodzaje, np. pomarańczowy, jabłkowy, wiśniowy) - 200 ml na osobę.

Wymagania dodatkowe:

- 1) Podana liczba uczestników wydarzenia może być zmniejszona lub zwiększona o 30%. Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 2 dni przed wydarzeniem.
- 2) W ramach realizacji przedmiotu zamówienia Wykonawca jest zobowiązany zapewnić dostarczenie stolików do konsumpcji na stojąco (stolów koktajlowych) w minimalnej liczbie 15 szt., o wielkości umożliwiającej spożywanie posiłku przez min. 5-6 osób, wraz z pokrowcami lub/i obrusami w liczbie stosownie do liczby stolików (kolor pokrowców - biały, kolor obrusów - biały. Na każdym stoliku powinny się znajdować serwetki jednorazowe – kolor biały).
- 3) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia eleganckiego przystrojenia stołów w świeże kwiaty.
- 4) Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia odpowiedniej ilości koszy na śmieci i do zebrania naczyń oraz resztek pokonsumpcyjnych po zakończeniu każdej przerwy herbaciano-kawowej i lunchowej.

III. Część 3 - Świadczenie usługi gastronomicznej w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w lokalu Wykonawcy w dn. 13.07.2022 r.

Realizacja części 3 zamówienia obejmuje świadczenie usług gastronomicznych dla około 100 osób w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w lokalu Wykonawcy w dn. 13.07.2022 r., która odbędzie się w godzinach 19:00 – 23:00

W ramach kolacji usługa gastronomiczna powinna zawierać:

- talerz zimnych przekąsek; (min. 200g/osobę),
- zupa warzywna min. 2 rodzaje (min. 200 ml na osobę);
- danie główne gorące min. 3 rodzaje: wegetariańskie - min. 200 g/osobę, wegańskie - min. 200 g/osobę, mięsne – min. 150 g mięsa/osobę;
- dodatki min. 2 rodzaje np. ziemniaki pieczone, kasza, ryż (min. 150 g na osobę);
- sałatki min. 2 rodzaje oraz surówki min. 2 rodzaje (min. 100 g na osobę),
- deser: dwa rodzaje (min. 150 g na osobę);
- napoje: woda mineralna, kawa (świeżo parzoną kawę z ekspresu) / herbata (min. 3 rodzaje, np. czarna, zielona, owocowa, Earl Grey);
- wino (dwa rodzaje: białe i czerwone wytrawne): ok. 250 ml/osobę;

Wymagania dodatkowe :

- 1) Podana liczba uczestników może być zmniejszona lub zwiększona o 30%. Ostateczną liczbę uczestników Zamawiający przekaże Wykonawcy nie później niż 3 dni przed dniem realizacji wydarzenia.
- 2) Jako lokal Wykonawcy rozumie się lokal restauracyjny serwujący dania przygotowywane na indywidualne zamówienie. Zamawiający nie dopuszcza zaoferowania świadczenia usługi gastronomicznej w takich lokalach gastronomicznych jak pizzerie, karczmy, stołówki i jadalnie.
- 3) Odległość lokalu Wykonawcy - nie dalej niż 7 km od bramy głównej Uniwersytetu Warszawskiego (Krakowskie Przedmieście 26/28, 00-927 Warszawa) wyliczone jako trasa piesza na google maps.
- 4) Goście powinni być usadzeni przy stołach 6-12 osobowych na miękkich krzesłach w maksymalnie dwóch sąsiadujących salach. Usadzenie gości powinno pozwalać na pełną swobodę ruchów.
- 5) Sala powinna znajdować się na parterze i mieć elegancki wystrój (np. świeże kwiaty).
- 6) Sala musi być klimatyzowana.
- 7) W sali nie mogą przebywać goście zewnętrzni (spoza spotkania).

IV. Część 4 - Świadczenie usługi cateringowej podczas XXII spotkania OKDF Warszawa 2022 w dniach 28-30.06.2022 r.

1. Przedmiotem zamówienia jest realizacja usługi cateringowej w postaci serwisu kawowego i bufetu z daniami gorącymi przez 3 kolejne dni konferencji. Przewidywana liczba uczestników imprezy: **około 50 osób** (+/- 30%)
2. Termin i miejsce wykonania Zamówienia
Wykonawca jest zobowiązany wykonać Zamówienie **w terminie 28, 29, 30 czerwca 2022 r., w godzinach 8:30 - 15:50 lub 9:00 – 16:00**. Miejsce wykonania usługi to budynek Wydziału Fizyki Uniwersytetu Warszawskiego przy ulicy Pasteura 5, hol na parterze budynku.
3. Oferta ma obejmować następujące menu (dla 50 osób) na każdy z trzech dni:
 - a. Serwis kawowy ciągły (bez limitu)
 - i. Kawa z dodatkami (mleczko, mleczko roślinne, cukier)
 - ii. Herbata czarna, zielona, owocowa z dodatkami (cytryna, cukier)
 - iii. Woda mineralna z cytryną i miętą min. 0,3 l/os.
 - iv. Soki owocowe: 100% jabłkowy, pomarańczowy, 0,3 l/os.
 - v. Drobnie ciasteczka (min. 3 rodzaje) 80g/os
 - vi. Ciasta własnego wypieku (mi. 2 rodzaje) 80g/os.
 - b. Dania ciepłe podane w bufecie
 - i. Jedno danie mięsne w ilości 180 g/os. np. delikatna szynka wieprzowa, filet/udziec indyka, pierś drobiowa
 - ii. Dodatki – min. 2 do wyboru np.: kluski, ryż, kasza, ziemniaki z koperkiem
 - iii. Surówki/Sałatki w ilości 100 g/os. – min. 2 do wyboru
 - iv. Jedno danie wegańskie (**nie może zawierać żadnych składników pochodzenia zwierzęcego, takich jak mleko, jaja, mięso, tłuszcz itp.**) w ilości 300 g/os. – np. kotleciki z zielonego groszku, warzywa pieczone, kotleciki buraczano-jaglane, curry warzywne

- v. Deserki porcjowane w pucharkach min. 2 rodzaje np. mus z marakui i mlecznej czekolady, malinowa panna cotta itp. 80g/os.

4. Obsługa i wyposażenie pozwalające na wykonanie usługi:

- a. sztućce, talerzyki, szklanki/filizanki
- b. porządek i czystość w trakcie posiłku,
- c. stoliki koktajlowe
- d. profesjonalna obsługa kelnerska i kucharska oraz wszelkie pozostałe sprzęty niezbędne do wykonania usługi,
- e. uporządkowanie i sprzątnięcie miejsca, w którym będzie wykonywana usługa po zakończeniu imprezy.

5. Dodatkowe wymagania:

- a. Zamawiający wymaga, aby produkty żywnościowe, z których będą przyrządzone dania w dniu świadczenia usług, były świeże i najwyższej jakości.
- b. Wykonawca w ofercie określi typ stosowanych urządzeń i przedstawi ewentualne zapotrzebowanie na zasilanie prądem podając parametry zasilania urządzenia,
- c. Podana ilość osób może być zmniejszona lub zwiększona o 30%. Ostateczną liczbę uczestników konferencji Zamawiający przekaze Wykonawcy nie później niż 3 dni przed wydarzeniem.

FORMULARZ OFERTOWY

Składając ofertę w postępowaniu nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”
w części

Część 1 – Świadczenie usługi gastronomicznej podczas konferencji „Siegman International School on Lasers 2022” w dniach 25.06.22 r. – 02.07.22 r.*

Część 2 – Świadczenie usług gastronomicznych w trakcie trwania konferencji „String Math 2022” w dniach 11-15.07.2022 r.*

Część 3 - Świadczenie usługi gastronomicznej w postaci uroczystej kolacji zasiadanej w lokalu Wykonawcy w dn. 13.07.2022 r.*

Część 4 - Świadczenie usługi cateringowej podczas XXII spotkania OKDF Warszawa 2022 w dniach 28-30.06.2022 r.*

„*” – niepotrzebne skreślić

.....
/pełna nazwa firmy/imię i nazwisko Wykonawcy/

posiadający/a siedzibę albo adres zamieszkania:

.....
/ulica, nr domu i mieszkania, kod pocztowy, miejscowość/

.....
/województwo, powiat/

*(należy wpisać informacje dotyczące wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się
o udzielenie zamówienia, określając kto pełni rolę pełnomocnika – jeżeli dotyczy)*

Adres do korespondencji, jeśli jest inny niż podany wyżej:

.....
/ulica, nr domu i mieszkania, kod pocztowy, miejscowość/

.....
/telefon/

.....
/telefax/

..... . pl.,

.....@.....

/Internet: http/

/Internet: e-mail/

nr identyfikacyjny NIP, REGON

nr PESEL (w przypadku osoby fizycznej prowadzącej działalność gospodarczą)

będąc płatnikiem podatku VAT, po zapoznaniu się ze Specyfikacją istotnych warunków zamówienia
oferujemy wykonanie przedmiotu zamówienia:

Część 1

Łączna cena brutto składanej oferty (netto + obowiązujący podatek VAT): zł
*/cena łączna brutto obejmuje uczestnictwo 100 osób przez cały czas trwania
wydarzenia/*

(słownie złotych:)

Cena netto składanej oferty zł
(słownie złotych:)

Należny podatek VAT% tj. zł
(słownie złotych:)

W tym

cena uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby:

Cena netto 1 osoba/cały czas trwania wydarzenia zł
(słownie złotych:)

**Cena netto uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby x 100 x stawka VAT =
cena łączna brutto składanej oferty**

Część 2

Łączna cena brutto składanej oferty (netto + obowiązujący podatek VAT): zł
*/cena łączna brutto obejmuje uczestnictwo 100 osób przez cały czas trwania
wydarzenia/*

(słownie złotych:)

Cena netto składanej oferty zł
(słownie złotych:)

Należny podatek VAT% tj. zł
(słownie złotych:)

W tym

cena uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby:

Cena netto 1 osoba/cały czas trwania wydarzenia zł
(słownie złotych:)

**Cena netto uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby x 100 x stawka VAT =
cena łączna brutto składanej oferty**

Część 3

Łączna cena brutto składanej oferty (netto + obowiązujący podatek VAT): zł
*/cena łączna brutto obejmuje uczestnictwo 100 osób przez cały czas trwania
wydarzenia/*

(słownie złotych:)

Cena netto składanej oferty zł
(słownie złotych:)

Należny podatek VAT% tj. zł

(słownie złotych:)

W tym

cena uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby:

Cena netto 1 osoba/cały czas trwania wydarzenia zł

(słownie złotych:)

**Cena netto uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby x 100 x stawka VAT =
cena łączna brutto składanej oferty**

Adres restauracji, gdzie świadczona będzie usługa (nie przekraczający 7 kilometrów
od bramy Uniwersytetu Warszawskiego, mierzony na GoogleMaps):

.....

Część 4

Łączna cena brutto składanej oferty (netto + obowiązujący podatek VAT): zł

*/cena łączna brutto obejmuje uczestnictwo 50 osób przez cały czas trwania
wydarzenia/*

(słownie złotych:)

Cena netto składanej oferty zł

(słownie złotych:)

Należny podatek VAT% tj. zł

(słownie złotych:)

W tym

cena uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby:

Cena netto 1 osoba/cały czas trwania wydarzenia zł

(słownie złotych:)

**Cena netto uczestnictwa w wydarzeniu dla jednej osoby x 50 x stawka VAT =
cena łączna brutto składanej oferty**

1. Oświadczam/y (WYPEŁNIA WYKONAWCA):

.....

**Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.*

2. Oferta zawiera propozycję wynagrodzenia ze wszystkimi jego składnikami i dopłatami – koszty związane z całościowym wykonaniem przedmiotu zamówienia, w szczególności profesjonalną obsługę, urządzenia i zastawę niezbędne do podawania posiłków (warki, dewary, porcelanę i zastawę stołową itp.), utrzymanie czystości w miejscach organizacji wydarzenia. Żadne

niedoszacowanie, pominięcie, brak rozpoznania przedmiotu zamówienia nie będzie podstawą do żądania zmiany ceny umowy określonej w ofercie.

3. Po zapoznaniu się z SWZ oraz z warunkami umownymi zawartymi w przekazanym wzorze umowy oraz w dokonanych w toku postępowania zmianach, oświadczamy, że przyjmujemy wszystkie warunki Zamawiającego bez zastrzeżeń i zobowiązujemy się do zawarcia umowy na tych warunkach.
4. W przypadku zatrudnienia podwykonawców, oświadczamy że ponosimy całkowitą odpowiedzialność za działanie lub zaniechania wszystkich podwykonawców.
5. Oświadczamy, pod rygorem wykluczenia z postępowania, iż wszystkie informacje zamieszczone w naszej ofercie i załącznikach do oferty są prawdziwe.
6. W przypadku wyboru naszej oferty zobowiązujemy się do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
7. Oświadczamy, że odpowiadamy za realizację usługi zgodnie z wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i żywienia, w szczególności będziemy przestrzegać wymagań określonych w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2020 r., poz. 2021 z późn. zm.).
8. Oświadczamy że

- ☐ wykonamy całe zamówienie siłami własnymi,
- ☐ przy pomocy podwykonawców wykonamy następujące części zamówienia:

L.p.	Opis/zakres części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcom	Firma podwykonawcy (nazwa i adres) – o ile jest znana
1.		
2.		
3.		

Wykonawca wypełnia niniejszą tabelę w przypadku zatrudnienia podwykonawców

9. Informujemy, że jesteśmy:

- a) mikroprzedsiębiorstwem ☐ TAK
- b) małym przedsiębiorstwem ☐ TAK
- c) średnim przedsiębiorstwem ☐ TAK

Proszę zaznaczyć

10. Do oferty obligatoryjnie załączymy Menu zawierające informację o nazwach, składach i gramaturach oferowanych potraw. Menu sporządzimy zgodnie z wymaganiami zamawiającego, sprecyzowanymi w Szczegółowym Opisie Przedmiotu Zamówienia.

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji w imieniu Podmiotu udostępniającego zasób>

Dotyczy postępowania nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

Oświadczenie z art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Prawo zamówień publicznych o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału w postępowaniu

Na potrzeby przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 108 ust. 1 ustawy oraz że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w Specyfikacji Warunków Zamówienia.

Oświadczam także, 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. poz. 835).

Oświadczenie składa:

- 1) Wykonawca;
- 2) W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie składa każdy z wykonawców - jeśli dotyczy;
- 3) Podmiot udostępniający zasoby - jeśli dotyczy.

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZDOLNOŚCIACH LUB SYTUACJI PODMIOTÓW UDOSTĘPNIAJĄCYCH ZASOBY:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w..... (wskazać dokument i właściwą jednostkę redakcyjną dokumentu, w której określono warunki udziału w postępowaniu), polegam na zdolnościach lub sytuacji następującego/ych podmiotu/ów udostępniających zasoby: (wskazać nazwę/y podmiotu/ów)..... w następującym zakresie: (określić odpowiedni zakres udostępnianych zasobów dla wskazanego podmiotu).

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)

Oświadczam, że Zamawiający jest w posiadaniu następujących podmiotowych środków dowodowych:
....., których prawidłowość i aktualność potwierdzam (Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych, które zamawiający posiada, jeżeli wykonawca wskaże te środki oraz potwierdzi ich prawidłowość i aktualność).

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji Wykonawcy lub w imieniu Podmiotu udostępniającego zasób>

Dotyczy postępowania nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

Oświadczenie o aktualności oświadczenia składanego na podstawie art. 125 ust 1. ustawy z dnia 11 września 2019r. Prawo Zamówień Publicznych

Na potrzeby przedmiotowego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego oświadczam, że w dalszym ciągu są aktualne oświadczenia złożone wraz z ofertą w Załączniku nr 3 do SWZ.

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji w imieniu Wykonawcy lub Podmiotu udostępniającego zasób>

Dotyczy postępowania nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

OŚWIADCZENIE O UDOSTĘPNIENIU ZASOBÓW (jeżeli dotyczy)

Działając w imieniu i na rzecz:

.....
.....

(dane: nazwa/firma, adres, nr KRS lub REGON podmiotu udostępniającego zasób)

niniejszym oświadczam, że zobowiązuję się do oddania do dyspozycji Wykonawcy

.....
(firma/nazwa wykonawcy)

następujących zasobów na potrzeby wykonania zamówienia nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

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

(określenie zasobu np. wiedza i doświadczenie, osoby zdolne do wykonania zamówienia)

Sposób wykorzystania udostępnionych zasobów będzie następujący:

.....
.....

(określenie sposobu wykorzystania udostępnionych zasobów)

Charakter stosunku łączącego z Wykonawcą będzie następujący:

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

(określenie charakteru)

Zakres udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

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

(określenie zakresu udziału, w tym np. czynności przy wykonywaniu zamówienia)

Okres udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

.....
.....

(określenie czasu udziału podmiotu udostępniającego przy wykonywaniu zamówienia)

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji w imieniu Podmiotu udostępniającego zasób>

Załącznik nr 6

Dotyczy postępowania nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”

OŚWIADCZENIE o przynależności lub braku przynależności do grupy kapitałowej

W związku z ubieganiem się o udzielenie przedmiotowego zamówienia publicznego oświadczam/y, że:*

1) nie należę/nie należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy p.z.p. z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w przedmiotowym postępowaniu

2) należę/należymy do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2020 r. poz. 1076 i 1086), o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy p.z.p. z innym wykonawcą, który złożył odrębną ofertę w przedmiotowym postępowaniu

Do tej samej grupy kapitałowej należą następujące podmioty:

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

***odpowiednie zaznaczyć / wypełnić; Wykonawca musi wybrać pkt 1 lub pkt 2.**

UWAGA:

a. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, niniejsze Oświadczenie składa każdy z Wykonawców lub współników spółki cywilnej.

b. W przypadku, jeśli zastosowanie ma pkt. 2, Wykonawca składa dokumenty lub informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od innego Wykonawcy, należącego do tej samej grupy kapitałowej.

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji Wykonawcy>

WYKAZ USŁUG (zrealizowanych/realizowanych) Dotyczy części 1

Składając ofertę w postępowaniu nr WF-37-33/22 pn. „Świadczenie usług gastronomicznych podczas wydarzeń organizowanych przez Wydział Fizyki UW”, oświadczamy, że w okresie ostatnich 3 lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, zrealizowałem/zrealizowaliśmy następujące usługi:

L.p.	Informacja o przedmiocie usługi oraz ilości osób, które brały udział w wydarzeniu	Wartość usługi netto	Data wykonania usługi	Nazwa i adres podmiotu/zamawiającego, na rzecz którego realizowana była usługa
1.	Nazwa wydarzenia: Ilość osób, które brały udział w wydarzeniu:			
2	Nazwa wydarzenia: Ilość osób, które brały udział w wydarzeniu:			

Do niniejszego wykazu załączamy dowody, określające, czy usługi wskazane w wykazie zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego usługi zostały wykonane, a w przypadku świadczeń powtarzających się lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest 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

<dokument należy podpisać kwalifikowanym podpisem elektronicznym, podpisem zaufanym lub elektronicznym podpisem osobistym osoby/osób uprawnionej/-ych do reprezentacji Wykonawcy>