

OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU
na usługi społeczne i inne szczególne usługi
dla zamówienia publicznego prowadzonego na podstawie art. 138 o ustawy Prawo zamówień
publicznych na:
„Usługę cateringową na potrzeby Centrali NFZ”

I. NAZWA I ADRES ZAMAWIAJĄCEGO

Narodowy Fundusz Zdrowia (w skrócie „NFZ”)
ul. Grójecka 186
02-390 Warszawa
e-mail: zamówienia@nfz.gov.pl
Adres strony internetowej: www.nfz.gov.pl

II. TRYB UDZIELENIA ZAMÓWIENIA

1. Postępowanie jest prowadzone na podstawie art. 138 o, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r., poz. 1843) zwanej dalej „ustawą”.
2. W zakresie nieuregulowanym niniejszym Ogłoszeniem o zamówieniu, zwanym dalej „Ogłoszeniem”, zastosowanie mają przepisy ustawy.
3. Wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w art. 138 g ust. 1 ustawy PZP.

III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest „Usługa cateringowa na potrzeby Centrali NFZ”.
2. Wspólny słownik CPV: 55520000-1
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych oraz wariantowych.
4. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, w tym podawania, dostarczania do siedziby Centrali NFZ w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186 i Pruszkowskiej 17, oraz na terenie miasta stołecznego Warszawy oraz okolic do 20 km od siedziby Zamawiającego, na wielokrotne zamówienia wysyłane przez Zamawiającego w zależności od bieżących potrzeb Zamawiającego.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, tj. ilościach wykazanych w formularzu rzeczowo – cenowym, stanowiącym załącznik nr 6 do Ogłoszenia.
6. Szczegółową charakterystykę zawiera opis przedmiotu zamówienia, stanowiący załącznik nr 1 do Ogłoszenia. Szczegółowy zakres praw i obowiązków związanych z realizacją zamówienia określa wzór umowy, stanowiący załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

IV. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

Przedmiot umowy realizowany będzie na podstawie zamówień Zamawiającego, sukcesywnie od dnia zawarcia umowy do dnia 31 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania środków, w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze.

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

- 1) nie podlegają wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na podstawie art. 24 ust. 1 ustawy;
- 2) spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) **kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów;**
 - Wykonawca ubiegający się o zamówienie musi wykazać, iż posiada aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej

potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U. z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.). W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunek ten musi spełnić każdy z podmiotów.

b) sytuacji ekonomicznej i finansowej,

Zamawiający nie stawia warunku

c) zdolności technicznej i zawodowej.

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że wykonał, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie (a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych – również wykonywanych), co najmniej 3 usługi cateringowe, w tym:

- 1 usługę dla co najmniej 150, ale nie więcej niż 300 osób, która była spotkaniem konferencyjnym obejmującym przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia;
- 1 usługę dla co najmniej 80, ale nie więcej niż 200 osób, która była spotkaniem obejmującym przygotowanie potraw i dostawę wyżywienia;
- 1 usługę świadczoną co najmniej przez okres 12 miesięcy, odpowiadającą rodzajem i standardem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.

W przypadku składania oferty przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wyżej wymieniony warunek dotyczący zdolności zawodowej musi spełniać, co najmniej 1 podmiot lub warunek podmioty te mogą spełniać łącznie.

2. Poleganie na zasobach innych podmiotów

- 1) 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 innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych,
- 2) Wykonawca, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, 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. **Wykonawca zobowiązany jest dołączyć do oferty powyższy dokument, w szczególności pisemne zobowiązanie podmiotu do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia.**

Ww. dokument musi określać w szczególności:

- czy podmiot na zdolnościach, którego wykonawca polega w odniesieniu do warunków udziału dotyczących doświadczenia zrealizuje usługi, których wskazane zdolności dotyczą
- zakres dostępnych Wykonawcy zasobów innego podmiotu,
- sposób wykorzystania zasobów innego podmiotu, przez Wykonawcę przy wykonywaniu zamówienia,
- zakres i okres udziału innego podmiotu przy wykonywaniu zamówienia,

W odniesieniu do warunków dotyczących doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeżeli podmioty te zrealizują usługi do realizacji których te zdolności są wymagane.

3. Wykonawcy występujący wspólnie.

- 1) Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia,
- 2) Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Fakt ustanowienia pełnomocnika musi wynikać z załączonych do oferty dokumentów (pełnomocnictwa). Dokument pełnomocnictwa musi być złożony w oryginale lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii,
- 3) Jeżeli oferta Wykonawców występujących wspólnie została wybrana, zamawiający żąda przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców – jeżeli nie została złożona wraz z ofertą,
- 4) Żaden z Wykonawców występujących wspólnie nie może podlegać wykluczeniu.

VI. WYKAZ OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, POTWIERDZAJĄCYCH SPEŁNIANIE WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU ORAZ BRAKU PODSTAW WYKLUCZENIA

W celu potwierdzenia, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:

- 1) oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu oraz oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu z postępowania, zgodnie z załącznikiem nr 4 i 5 do Ogłoszenia.
- 2) oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy. Wzór oświadczenia stanowi załącznik nr 7. W przypadku przynależności do tej samej grupy kapitałowej Wykonawca wraz ze złożeniem oświadczenia, może przedstawić dowody, że powiązania z innym wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.
- 3) aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia (Dz.U z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.). W przypadku podmiotów występujących wspólnie warunek ten musi spełnić każdy z podmiotów.
- 5) wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane, oraz załączeniem dowodów określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów – oświadczenie wykonawcy; w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych nadal wykonywanych referencje bądź inne dokumenty potwierdzające ich należyte wykonanie powinny być wydane nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert.

Forma oświadczeń i dokumentów

- 1) Oświadczenia, dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach polega wykonawca na zasadach określonych w art. 22 a ustawy oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
- 2) Dokumenty inne niż oświadczenia, o których mowa powyżej, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
- 3) Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

VII. INFORMACJA O SPOSOBIE POROZUMIEWANIA SIĘ ZAMAWIAJĄCEGO Z WYKONAWCAMI ORAZ PRZEKAZYWANIA OŚWIADCZEŃ LUB DOKUMENTÓW, A TAKŻE WSKAZANIE OSÓB UPRAWNIONYCH DO POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI.

1. Zamawiający zastrzega sobie możliwość udzielenia wyjaśnień do treści Ogłoszenia, w takim przypadku treść zapytań wraz z wyjaśnieniami (bez ujawniania źródła zapytania) Zamawiający przekazuje Wykonawcom, którym przekazał Ogłoszenie, a jeżeli Ogłoszenie jest udostępniana na stronie internetowej – zamieści na tej stronie.
2. Zamawiający nie przewiduje zwołania zebrania Wykonawców w celu wyjaśnienia wątpliwości dotyczących treści Ogłoszenia.
3. Zamawiający zastrzega, że zgodnie z art. 38 ust. 4 ustawy w uzasadnionych przypadkach może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę treści Ogłoszenia Zamawiający udostępniana na stronie internetowej.
4. Wszelkie zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać pisemnie, faksem lub drogą elektroniczną, za wyjątkiem oferty, umowy oraz

oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale 6 Ogłoszenia (również w przypadku ich złożenia w wyniku wezwania o którym mowa w art. 26 ust. 3 ustawy) dla których Prawodawca przewidział wyłącznie formę pisemną.

5. W korespondencji kierowanej do Zamawiającego Wykonawca winien posługiwać się numerem sprawy **BAG.261.1.45.2019**.
6. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę pisemnie winny być składane na adres:
Narodowy Fundusz Zdrowia Centrala,
Sekcja Zamówień Publicznych,
ul. Grójecka 186,
02-390 Warszawa.
7. Zawiadomienia, oświadczenia, wnioski oraz informacje przekazywane przez Wykonawcę drogą elektroniczną winny być kierowane na adres: zamowienia@nfz.gov.pl, a faksem na nr (22) 572-63-05
8. Uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami pracownikami Zamawiającego są:
 - 1) w sprawach dotyczących strony formalnej niniejszego postępowania:
- Anna Pawlak,
 - 2) w sprawach dotyczących przedmiotu zamówienia:
- Michał Janusz,

w dni robocze od poniedziałku do piątku, w godz. 09:00-15:00.

Jednocześnie Zamawiający informuje, że przepisy ustawy nie pozwalają na jakikolwiek inny kontakt - zarówno z Zamawiającym jak i osobami uprawnionymi do porozumiewania się z Wykonawcami - niż wskazany w niniejszym rozdziale. Oznacza to, że Zamawiający nie będzie reagował na inne formy kontaktowania się z nim, w szczególności na kontakt telefoniczny lub/i osobisty w swojej siedzibie.

VIII . WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Zamawiający nie wymaga wniesienia wadium.

IX. TERMIN ZWIĄZANIA OFERTA

1. Wykonawca jest związany treścią oferty przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może przedłużyć termin związania ofertą, z tym, że Zamawiający może tylko raz, co najmniej na 3 dni przed upływem terminu związania ofertą, zwrócić się do Wykonawców o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o oznaczony okres, nie dłuższy jednak niż 60 dni.

X. OPIS SPOSOBU PRZYGOTOWANIA OFERT

1. Oferta winna być sporządzona zgodnie z treścią formularza oferty załączonego do Ogłoszenia . Wykonawca może złożyć ofertę na własnych formularzach, których treść musi być zgodna z formularzami załączonymi do Ogłoszenia.
2. **Oferta oprócz dokumentów i oświadczeń wskazanych w pkt VI** musi zawierać następujące dokumenty:
 - 1) wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Ogłoszenia, zawierający w szczególności: łączną cenę ofertową brutto, zobowiązanie dotyczące terminu realizacji zamówienia, warunków płatności oraz o akceptacji wzoru umowy bez zastrzeżeń, a także informację którą część zamówienia Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy;
 - 2) pełnomocnictwo (o ile dotyczy);
 - 3) zobowiązanie podmiotu do oddania do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia (o ile dotyczy);
 - 4) wykazanie, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnice przedsiębiorstwa (o ile dotyczy),
 - 5) formularz rzeczowo – cenowy zgodnie z załącznikiem nr 6 do Ogłoszenia.

3. **Oferta musi zawierać próbki i zdjęcia prezentowanych potraw opisanych w pkt. XIII ogłoszenia pkt. 2 (Kryterium Jakość i estetyka).**
4. **Ofertę** (wypełniony formularz oferty wraz z wymaganymi oświadczeniami) **muszą podpisać osoby uprawnione** do reprezentowania Wykonawcy - wskazane we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. Ofertę podpisać może pełnomocnik Wykonawcy, jeżeli do oferty zostanie załączone pełnomocnictwo do podejmowania określonych czynności, wynikających z ustawy Prawo zamówień publicznych, w postępowaniach o udzielenie zamówień publicznych, w których bierze udział Wykonawca, albo szczególne dotyczące niniejszego postępowania. **Dokument pełnomocnictwa musi być złożony w oryginale lub poświadczony notarialnie za zgodność z oryginałem kopii.** Podpisy złożone przez Wykonawcę powinny być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną.
5. **Załączone do oferty dokumenty** inne niż oświadczenia muszą być przedłożone w formie oryginałów bądź kserokopii poświadczonych „za zgodność z oryginałem” przez Wykonawcę na każdej zapisanej stronie kserowanego dokumentu. Poświadczenie „za zgodność z oryginałem” musi zostać sporządzone przez osoby uprawnione do reprezentowania Wykonawcy - wskazane we właściwym rejestrze lub ewidencji działalności gospodarczej. **Podpisy złożone przez Wykonawcę powinny być opatrzone czytelnym imieniem i nazwiskiem lub pieczęcią imienną.** Uznaje się, że pełnomocnictwo do podpisania oferty obejmuje pełnomocnictwo do poświadczenia za zgodność z oryginałem kopii dokumentów załączanych do oferty. Zamawiający może żądać przedstawienia oryginału lub notarialnie poświadczony kopii wyłącznie wtedy, gdy złożona przez Wykonawcę kopia dokumentu jest nieczytelna lub budzi wątpliwości, co do jej prawdziwości.
6. Każdy Wykonawca może złożyć jedną ofertę. Złożenie większej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.
7. Ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie pisemnej. Zamawiający nie wyraża zgody na złożenie oferty w postaci elektronicznej.
8. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
9. Oferta musi być sporządzona w języku polskim, na komputerze lub inna trwałą i czytelną techniką. Poprawki lub zmiany w ofercie muszą być dokonane w sposób czytelny i parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
10. Zaleca się, aby oferta wraz z załączonymi do oferty oświadczeniami i dokumentami była zszyta lub spięta (np. zbindowana) i posiadała ponumerowane strony.
11. Dokumenty sporządzone w języku obcym muszą być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski.
12. W przypadku gdy oferta, oświadczenia lub dokumenty będą zawierały informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji Wykonawca, nie później niż w terminie składania ofert, powinien w sposób nie budzący wątpliwości zastrzec, że nie mogą być one udostępniane oraz wykazać, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Informacje te powinny być trwale ze sobą połączone oraz umieszczone w osobnej wewnętrznej kopercie, zatytułowanej „Usługa cateringowa na potrzeby Centrali NFZ”. Nie mogą stanowić tajemnicy przedsiębiorstwa informacje podawane do wiadomości podczas otwarcia ofert, tj. nazwa i adres Wykonawcy, informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia, okresu gwarancji i warunków płatności zawartych w ofercie. Zastrzeżenie informacji, które nie stanowią tajemnicy przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji będzie traktowane, jako bezskuteczne i skutkować będzie zgodnie z uchwałą SN z 20 października 2005 r. (sygn. III CZP 74/05) ich odtajnieniem.
13. Sporządzoną ofertę należy opakować w kopertę oznaczoną dokładną nazwą i adresem Wykonawcy oraz napisem „**POSTĘPOWANIE NR BAG.261.145.2019 OFERTA – „Usługa cateringowa na potrzeby Centrali NFZ” NIE OTWIERAĆ PRZED 30.12.2019 r. GODZ. 10:30.**”.

XI. MIEJSCE ORAZ TERMIN SKŁADANIA I OTWARCIA OFERT

1. Oferty należy składać w zamkniętych kopertach w siedzibie Centrali Narodowego Funduszu Zdrowia w Warszawie, przy ul. Grójeckiej 186, 02-390 Warszawa, pok. 1.14., **w terminie do dnia 30.12.2019 r. do godz. 10:00.**
2. Złożona oferta zostanie zarejestrowana w ten sposób, że osoba przyjmująca oznaczy kopertę kolejnym numerem oraz odnotuje datę i dokładny czas wpływu. Na żądanie Wykonawcy zostanie wydany dowód wpływu oferty, zawierający odcisk pieczęci organizatora postępowania, nazwisko i imię osoby przyjmującej, oznaczenie postępowania oraz datę i dokładny czas wpływu.

3. Jeżeli oferta jest wysyłana za pomocą przesyłki kurierskiej/listowej, Wykonawca winien zaznaczyć, że przesyłka zawiera ofertę oraz wskazać numer postępowania. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za następstwa spowodowane brakiem zabezpieczenia oferty lub brakiem którejkolwiek z ww. informacji.
4. Zamawiający zastrzega, że wyłączne ryzyko nieterminowego dostarczenia oferty oraz pomyłkowego otwarcia wskutek nienależytego oznaczenia koperty ponosi Wykonawca.
5. Przed upływem terminu składania ofert, Wykonawca może wycofać ofertę lub wprowadzić zmiany do złożonej oferty. Informacja o wycofaniu oferty lub zmiany do oferty Wykonawca winien doręczyć Zamawiającemu na piśmie przed upływem terminu składania ofert. Oświadczenie o wycofaniu oferty lub wprowadzeniu zmian w ofercie winno być opakowane tak jak oferta, a opakowanie winno być dodatkowo oznaczone odpowiednio wyrazem „WYCOFANIE” lub „ZMIANA”. Opakowania te będą otwierane w terminie otwarcia ofert, określonym w niniejszego Ogłoszenia. Koperty oznakowane „WYCOFANIE” będą otwierane w pierwszej kolejności. Po stwierdzeniu poprawności postępowania Wykonawcy, oferty wycofane nie będą otwierane.
6. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu 30.12.2019 r. o godz. 10:30 w Narodowym Funduszu Zdrowia Centrali w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186, pok. 0.02.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie www.nfz.gov.pl informacje dotyczące:
 - a) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - b) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - c) ceny, terminu wykonania zamówienia, i warunków płatności zawartych w ofertach.

XII. OPIS SPOSOBU OBLICZENIA CENY

1. Cena oferty musi być podana w PLN w kwocie brutto.
2. Cena może być tylko jedna.
3. Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania).
4. Jeżeli wykonawca złożył ofertę, której wybór prowadziłby do powstania obowiązku podatkowego Zamawiającego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług w zakresie dotyczącym wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów, Zamawiający w celu oceny takiej oferty dolicza do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.

XIII. OPIS KRYTERIÓW, KTÓRYMI ZAMAWIAJĄCY BĘDZIE SIĘ KIEROWAŁ PRZY WYBORZE OFERTY, WRAZ Z PODANIEM WAG TYCH KRYTERIÓW I SPOSOBU OCENY OFERT

Lp.	Nazwa kryterium	waga kryterium
1	Cena	60 %
2	Jakość i estetyka	40 %

Szczegółowe zasady oceny z tytułu kryterium zostały przedstawione poniżej.

1. Kryterium I: CENA (Km)

Maksymalna ilość punktów możliwa do uzyskania w tym kryterium wynosi - **60 pkt.**

Oferta o najkorzystniejszej (najniższej) cenie brutto uzyska 60 pkt. Pozostałe ceny obliczone dla badanych ofert zostaną porównane z ofertą o najkorzystniejszej (najniższej) cenie brutto, stosując poniższy wzór:

$$K_m = \frac{C_n}{C_m} \times 60 \text{ pkt}$$

Gdzie: m - oznacza kolejną badaną ofertę,
 K_m - oznacza wynik oceny kolejnej badanej oferty w zakresie kryterium ceny,
 C_n - oznacza najkorzystniejszą (najniższą) cenę brutto wśród wszystkich złożonych ofert,
 C_m - oznacza cenę brutto kolejnej badanej oferty.

2. Kryterium II: JAKOŚĆ I ESTETYKA (J) – 40 pkt

Ocena jakości i estetyki będzie dokonywana przez członków komisji przetargowej poprzez degustację i odbiór walorów estetycznych prezentowanych dań.

Jakość artykułów żywnościowych rozumiana jest jako zespół cech organoleptycznych obejmujących „podkryteria”: smak, zapach i wygląd, które można wyodrębnić i ocenić przy pomocy zmysłów człowieka. Ocena jakości i estetyki dokonana zostanie w skali od 0 do 40 pkt, przy czym wartość punktowa „podkryteriów” może wynosić:

- a) smak – od 0 do 20 pkt,
- b) zapach – od 0 do 10 pkt,
- c) wygląd – od 0 do 10 pkt.

Wyliczenie punktów zostanie dokonane z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku, zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania

Punkty przyznane przez poszczególne osoby dokonujące oceny w kryterium „jakość i estetyka” zostaną dodane oraz podzielone przez liczbę osób dokonujących oceny. Powyższy wynik będzie stanowił liczbę punktów przyznanych danej ofercie w kryterium „jakość i estetyka”.

W celu dokonania oceny jakości i estetyki należy dostarczyć następujące próbki i zdjęcia:

Same kanapki

- a) Pięć jednakowych zestawów kanapek; na jeden zestaw składa się:
 - 1 kanapka szkoleniowa z rybą – 70 g
 - 1 kanapka szkoleniowa z wędliną – 70 g
 - 1 kanapka bankietowa z rybą - 50 g
 - mix warzyw z dipami – 250 g
- przygotowane na chlebie jasnym i ciemnym;

Powyższe zestawy muszą zostać dostarczone wraz z ofertą. **Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów przygotowania prezentacji potraw do oceny.**

- a) Do zestawów powinna być dołączona metryczka ze składnikami danego dania.
- b) Wykonawca dostarczy wraz z ofertą zdjęcia i próbki zaoferowanych produktów zgodnie z przedstawionymi wymaganiami.
- c) Komisja dokona oceny próbek niezwłocznie po czynności otwarcia ofert.

Złożone próbki, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do dokonania oceny ofert.

3. Ocena łączna:

Dla każdej oferty wyniki oceny z tytułu kryterium zostaną obliczone według poniższego wzoru:

$$O_l = K_m + J$$

Gdzie:

O_l - oznacza **ocenę łączną oferty**
 K_m - oznacza **wynik kolejnej badanej oferty w kryterium ceny**,
 J - oznacza **ilość punktów w kryterium: Jakość i estetyka**

Zamawiający wybierze ofertę, która uzyska najwyższą ilość punktów zgodnie z powyższym wzorem.

XIV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Treść umowy o realizację zamówienia zostanie ustalona zgodnie z treścią wybranej oferty i załączonego do Ogłoszenia wzoru umowy.
2. Zamawiający zawrze umowę w terminie nie krótszym niż 5 dni od dnia przekazania zawiadomienia o wyborze oferty, z zastrzeżeniem art. 94 ust. 2 ustawy.
3. Osoby reprezentujące Wykonawcę przy podpisywaniu umowy muszą posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy.
4. W przypadku wykonawców składających ofertę wspólną wymaga się przedłożenia Zamawiającemu umowy regulującej współpracę tych wykonawców.
5. Zamawiający żąda, aby, o ile są już znane, wykonawca podał nazwy (firm) albo imiona i nazwiska, dane kontaktowe podwykonawców i ich przedstawicieli prawnych, zaangażowanych w realizację zamówienia.
6. Przed podpisaniem umowy Wykonawca zobowiązany jest do podania na piśmie nazwy, adresu banku oraz numeru rachunku bankowego, na który przelewane będą środki finansowe za realizację umowy.

XV. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Zamawiający nie wymaga wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

XVI. INFORMACJA O PODWYKONAWCACH

1. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i podania przez Wykonawcę firm podwykonawców.
2. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca się powoływał, na zasadach określonych w art. 22 a ust. 1, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Zmiana podwykonawcy podczas realizacji umowy, możliwa będzie jedynie za zgodą Zamawiającego.

XVII. WZÓR UMOWY – ZGODNIE Z ZAŁĄCZNIKIEM NR 2 DO OGŁOSZENIA

Na podstawie art. 144 ustawy, Zamawiający przewiduje możliwość dokonania zmian postanowień zawartej umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie, której dokonano wyboru wykonawcy oraz określa warunki tych zmian:

1. działania siły wyższej (np. klęska żywiołowa), mające bezpośredni wpływ na realizację umowy;
2. wystąpienie innej okoliczności niemożliwej do przewidzenia w dniu zawarcia umowy, uniemożliwiającej wykonanie umowy w określonym pierwotnie terminie lub zakresie.

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

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów ustawy, nie przysługują środki ochrony prawnej-określone w Dziale VI ustawy.

XIX. INFORMACJE DODATKOWE

Zamawiający nie przewiduje:

1. Ustanowienia dynamicznego systemu zakupów.
2. Zawarcia umowy ramowej.
3. Rozliczenia w walutach obcych.
4. Zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

XX. WYMAGANIA, O KTÓRYCH MOWA W ART. 29 UST. 4 USTAWY -PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH.

Zamawiający nie określa w opisie przedmiotu zamówienia wymagań określonych w art. 29 ust. 4 ustawy.

XXI. INFORMACJA DOTYCZĄCA PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

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”, w odniesieniu do:

- wykonawcy będącego osobą fizyczną,
 - wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą
 - pełnomocnika wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
 - członka organu zarządzającego wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK),
 - osoby fizycznej skierowanej do przygotowania i przeprowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub do kontaktów sprawie realizacji zamówienia;
- informuję, że:

1) Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Narodowy Fundusz Zdrowia z siedzibą w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186, reprezentowany przez Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia w zakresie danych osobowych przetwarzanych centralnie, a w zakresie danych osobowych przetwarzanych w Oddziałach Wojewódzkich Narodowego Funduszu Zdrowia Dyrektor Oddziału Wojewódzkiego, działający z upoważnienia Prezesa Narodowego Funduszu Zdrowia.

2) Prezes NFZ wyznaczył Inspektora Ochrony Danych (IOD) w Centrali Narodowego Funduszu Zdrowia. Jest to osoba, z którą można się kontaktować we wszystkich sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych.

Z IOD można kontaktować się w następujący sposób: e - mail: IOD@nfz.gov.pl.,

3) Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego oznaczonego numerem **BAG.261.1.45.2019 na „Usługę cateringową na potrzeby Centrali NFZ”** prowadzonym na podstawie art. 138 o ustawy;

4) odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy;

5) Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 97 ust. 1 ustawy, 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;

6) 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;

7) w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;

8) 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 (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);

- 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 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);

- prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

9) 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.

Do Ogłoszenia załączono:

- 1) opis przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1),
- 2) wzór umowy o wykonanie zamówienia (załącznik nr 2),
- 3) formularz oferty (załącznik nr 3),
- 4) formularz oświadczenia o braku podstaw do wykluczenia (załącznik nr 4),
- 5) formularz oświadczenia o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu (załącznik nr 5).
- 6) formularz rzeczowo-cenowy (załącznik nr 6).
- 7) formularz oświadczenia o przynależności do grupy kapitałowej (załącznik nr 7),
- 8) formularz wykazu wykonanych usług (załącznik nr 8).

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych zabezpieczających spotkania organizowane przez Centralę Narodowego Funduszu Zdrowia sukcesywnie od dnia zawarcia umowy do dnia 31.12.2020 r. a jeżeli środki, jakie Zamawiający przeznaczył na realizację przedmiotowego zamówienia zostaną wyczerpane w terminie wcześniejszym, umowa wygaśnie w terminie wyczerpania tych środków.

W/w spotkania to w szczególności: posiedzenia, konferencje, narady, spotkania grup roboczych, odprawy, prezentacje.

2. Przez usługę cateringową należy rozumieć:

- 1) przygotowanie i dostarczenie poczęstunku dla uczestników spotkań,
- 2) dekoracja i nakrycie stołów – na życzenie Zamawiającego, wypożyczenie zastawy – na życzenie Zamawiającego,
- 3) zapewnienie obsługi kelnerskiej w trakcie trwania spotkania – na życzenie Zamawiającego,
- 4) dostawę posiłków w opakowaniach obiadowych jednorazowych typu lunch-box – na życzenie Zamawiającego,
- 5) usunięcie pozostałych resztek posiłków oraz pozostałych naczyń z miejsca spotkań,
- 6) transport w obydwie strony wyposażenia, produktów i osób, wykorzystywanych przez Wykonawcę w trakcie świadczenia usługi.

3. W ramach świadczenia usług cateringowych Wykonawca zapewni menu zgodnie z każdorazowym zamówieniem, w którym będą wyspecyfikowane ilości, w gramaturach jak poniżej:

- 1) **kanapki szkoleniowe - (70 g - 1 szt.)** np.: m.in. z szynką i piklami, z wędliną i ogórkiem zielonym, z pasztetem i ogórkiem konserwowym, z białym serem, pomidorem i szczypiorkiem, z jajkiem (pasta jajeczna), np.: sosem musztardowym i koperkiem, z serem żółtym, pomidorem i ogórkiem zielonym; Kanapki podawane będą na pieczywie jasnym (dwa rodzaje w tym bułka) i ciemnym (dwa rodzaje) z wyłączeniem pieczywa tostowego;
- 2) **kanapki bankietowe (50 g - 1 szt.)**. do wyboru z mięsami pieczonymi oraz wędlinami wysokogatunkowymi, indykiem wędzonym, szynką, pasztetem, salami, itp., wegetariańskie np.: z łososiem, serami żółtymi, z serami feta, jajkiem. Kanapki podawane będą na pieczywie jasnym dwa rodzaje w tym bagietka) i ciemnym (dwa rodzaje) z wyłączeniem pieczywa tostowego;
- 3) **zestaw ciast (210 g/os.)** na zestaw powinny składać się przynajmniej trzy rodzaje, w skład których wchodzi np.: sernik, makowiec, drożdżowe, szarlotka, napoleonka, piernik, tiramisu;
- 4) **zestaw owoców filetowanych (75 g/os.)**, filetowe (krojone w plastry), dostarczone na tackach wraz z widelczykami, w skład których wchodzi przykładowo: pomarańcza, grejpfrut, kiwi, ananas, melon lub owoce sezonowe: truskawka, śliwka, gruszka, winogrono, brzoskwinia, czereśnia, itp.;
- 5) **zestaw owoców w całości (75 g/os.)**, w skład których wchodzi: winogrona, jabłka, banany, śliwki, owoce sezonowe, cytrusowe w zależności od pory roku;
- 6) **ciasteczka koktajlowe deserowe różne** (do wyboru) 3 szt./os.; o gramaturze min. 15 g /sztuka (w tym np.: mini eklerki, mini ptysie, babeczki, bajaderki;
- 7) **mix surowych warzyw krojonych i dipy (250 g/os.)**, w skład wchodzi: ogórek, marchewki, słodka papryka, seler naciowy, cukinia i cykorja. Do wyboru trzy rodzaje dipów ziołowych na

bazie jogurtu lub kremowego twarogu – 100 g/os. – podawane w naczyniach ceramicznych);

- 8) **Zestaw I** (zamówione dania serwowane będą w naczyniach ceramicznych, podgrzewaczach wraz z metalowymi sztucami zapewnionymi przez Wykonawcę).

Na zestaw składa się:

- a) zupa (dwa rodzaje zup) – 220 ml/os
- b) bufet gorący (dania jarskie, wegetariańskie i mięsne) – 300 g/os
- c) przystawki zimne (3 rodzaje surówek w tym warzywa gotowane na parze) – 150 g/os
- d) opcjonalnie - makron z sosem „pasta” 350 g/os., przy takiej opcji bez dodatków skrobiowych;

Na każde życzenie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi co najmniej 3 – 5 propozycji do wyboru zestawów okolicznościowych

- 9) **Zestaw II** - zamówione dania serwowane będą w naczyniach ceramicznych wraz z metalowymi sztucami zapewnionymi przez Wykonawcę

Na zestaw składa się:

- bufet sałatkowy 150 g/os. (cztery rodzaje sałatek)
- przekąski bankietowe zimne mięsne i wegetariańskie 150 g/os., (m.in. roladki, śledzie, sakiewki ze szpinakiem, jaja faszerowane, galantyna, pasztet z gęsi, z dziczyzny, mięsny, warzywny)
- dania ciepłe (jarskie, wegetariańskie i mięsne) 250 g/os.,
- półmiski jarskie (rozmaitości-mix smaków) 40 g/os.,
- półmiski wegetariańskie (rozmaitości-mix smaków) 40 g/os.,
- półmiski wędlin pieczonych wysokogatunkowych (rozmaitości-mix smaków) 100 g/os
- pieczywo – 20 g/os.,
- masło – 5 g/os.

Na każde życzenie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi co najmniej 3 – 5 propozycji do wyboru zestawów okolicznościowych

- 10) **Zestaw III (dietetyczny – 350 kcal)** – zamówione dania serwowane będą w naczyniach ceramicznych/podgrzewaczach wraz z metalowymi sztucami zapewnionymi przez Wykonawcę. Na zestaw składają się:

- danie ciepłe lunchowe (mięso, ryba (gotowane na parze bądź grillowane), opcja wegetariańska – grillowane lub zapiekane warzywa – 150 g/os.)
- dodatek skrobiowy (ryż lub różnego rodzaju kasze – jaglana, gryczana, pęczak, komosa – 150 g/os.)
- sałatka warzywna (bez majonezu) w tym warzywa gotowane na parze – 200 g/os.

Na każde życzenie Zamawiającego, Wykonawca przedstawi co najmniej 3 – 5 propozycji do wyboru zestawów okolicznościowych.

4. W ramach realizacji poszczególnych zamówień Wykonawca zobowiązany jest do:
- a) przygotowania, dostarczenia i podania wyłącznie świeżych posiłków oraz dostarczania na miejsce wskazane przez Zamawiającego najpóźniej na 60 min. przed rozpoczęciem spotkania (przygotowanych tego samego dnia co świadczenie usługi cateringowej), charakteryzujących się wysoką jakością w odniesieniu do użytych składników posiłków,
 - b) świadczenia usług wyłącznie przy użyciu produktów świeżych, spełniających normy jakości produktów spożywczych zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi bezpieczeństwa żywności i żywienia oraz posiadających w odniesieniu do produktów przetworzonych (np.: kawa, herbata, cukier, ciastka kruche, soki, woda, mleko) datę przydatności do spożycia wygasającą nie wcześniej niż na 1 miesiąc przed dniem

- wykonania usługi,
- c) przestrzegania aktualnych przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowania artykułów spożywczych,
 - d) świadczenia usług cateringowych z wykorzystaniem:
 - czystych, nieuszkodzonych i wysterylizowanych białych, jednorakich podczas danego wydarzenia zastaw porcelanowych lub ceramicznych, odpowiednich naczyń szklanych, z użyciem sztuczków platerowanych dla każdego z uczestników spotkania, naczyń wieloporcjowych (tace ze stali nierdzewnej, półmiski porcelanowe lub ceramiczne), dzbanków szklanych lub naczyń cateringowych jednorazowych wg. wskazań Zamawiającego przy poszczególnych zamówieniach, bemałów niezbędnych do podawania potraw ciepłych, warników lub termosów do podania kawy i herbaty,
 - jednobarwnych, wyprasowanych, bez śladów zagnieciań, wysterylizowanych obrusów wykonanych z bawełny oraz serwetek bawełnianych lub serwetek papierowych jednobarwnych lub ze wzorem wg. wskazań Zamawiającego,
 - f) zabezpieczenia opakowań na nieskonsumowane potrawy,
 - g) dostarczenia (oraz obsługi technicznej: montaż, demontaż, ustawienie) w odpowiedniej ilości stołów bufetowych oraz stolików koktajlowych, a także aranżacji i dekoracji stołów (w tym również świeże kwiaty cięte), koszy na śmieci w sposób uzgodniony z Zamawiającym i odpowiadający ogólnie przyjętym standardom, najpóźniej na 90 minut przed rozpoczęciem wydarzenia,
 - h) dostarczenia niezbędnych przedłużaczy, kabli do podłączenia urządzeń grzewczych,
 - i) zapewnienia odpowiednich urządzeń grzewczych niezbędnych do wykonania usługi, dania gorące będą wyłożone w naczyniach ustawionych na podgrzewaczach – zgodnie z warunkami ppoż.
 - j) zapewnienia obsługi kelnerskiej, technicznej, menedżerskiej, rozumianej jako działanie osoby lub osób odpowiedzialnych za rozmieszczenie potraw, ich uzupełnianie i podanie oraz sprzątanie w trakcie i po zakończeniu wydarzenia – w liczbie zapewniającej sprawną obsługę spotkania jak i prowadzenia ciągłego nadzoru nad realizacją zlecenia; Osoby wykonujące obsługę kelnerską będą ubrane w jednakowe, stosowne stroje, uwzględniające okoliczności świadczonej usługi, białe koszule, ciemne spodnie lub spódnice, ciemne fartuchy, ubrania muszą być czyste, wyprasowane, nieuszkodzone,
 - k) świadczenia usług z wyłącznym udziałem osób posiadających aktualne badania sanitarno-epidemiologiczne;
 - l) zapewnienia w przypadku wydarzenia o charakterze międzynarodowym co najmniej 2 kelnerów musi posługiwać się językiem angielskim na poziomie pozwalającym na swobodną komunikację z gośćmi,
 - m) estetycznego podawania posiłków oraz na życzenie organizatora wydarzenia opisanie potraw w języku polskim, angielskim, niemieckim oraz oznaczenia potraw wegetariańskich,
 - n) zadbania, aby stoły z jedzeniem wyglądały czysto i schludnie przez cały czas trwania spotkania,
 - o) zebrania stołów, naczyń i resztek pokonsumpcyjnych oraz przygotowania i pozostawienia odpowiednio zapakowanej pozostałej części pożywienia w ciągu 30 do 45 minut po zakończeniu spotkania – w zależności od charakteru wydarzenia i uzgodnień z Zamawiającym,
 - r) dbania o porządek i czystość wokół miejsca świadczenia usługi przez cały czas trwania usługi.

5. Wszelkie czynności związane z ustawieniem i uprzątnięciem cateringu w obiekcie nie mogą zakłócać prowadzenia wydarzenia/konferencji/spotkania/szkolenia.

6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do odwołania usługi cateringowej z przyczyn od niego niezależnych, o czym Wykonawca zostanie powiadomiony z co najmniej 24-godzinnym wyprzedzeniem w stosunku do terminu planowanego wydarzenia. Wykonawca nie może z tego tytułu występować wobec Zamawiającego z jakimikolwiek roszczeniami.

7. Zamawiający zastrzega sobie możliwość wystąpienia sytuacji nadzwyczajnych typu zwiększenie ilości zamawianego posiłku bądź jego zmiana, oraz zmiana miejsca spotkania.
8. Czas realizacji usługi przez Wykonawcę w przypadku wystąpienia sytuacji nadzwyczajnej jak powyżej nie może przekroczyć 4 godzin od chwili zgłoszenia.
9. Zamawiający zastrzega sobie, w trakcie realizacji umowy, prawo dostępu do wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków oraz wrywkowej kontroli gramatury oraz jakości potraw w formie degustacji.
10. Zamawiający zastrzega możliwość dokonania nieznacznych przesunięć przerw w przypadku, gdy będzie tego wymagał przebieg uroczystości.
11. Wykonawca zobowiązuje się do wykonania usług objętych przedmiotem umowy z najwyższą sumiennością i starannością, z uwzględnieniem zawodowego charakteru prowadzonej działalności oraz poszanowaniem interesów Zamawiającego.
12. Wykonawca przejmuje pełną odpowiedzialność za jakość i terminowość świadczonych usług.
13. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za osoby, przy pomocy których realizuje przedmiot zamówienia i w razie powstania szkody zobowiązany jest do jej naprawienia na własny koszt.
14. Wykonawca odpowiada za właściwe zachowanie się osób wykonujących w jego imieniu przedmiot niniejszej umowy, na terenie należącym do Zamawiającego.

Przedmiot zamówienia musi być wytworzony i dostarczony zgodnie z niżej wymienionymi normami i przepisami:

- Ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. 2019 r. poz. 1252);
- Ustawą z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno–spożywczych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2164 z późn. zm.);
- Ustawą z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. z 2019 r. poz. 824);
- Rozporządzeniem ministra zdrowia 8 grudnia 2011 roku w sprawie wykazu towarów, które podlegają granicznej kontroli sanitarnej (Dz. U. 2011, Nr 272, poz. 1612) ;
- Ustawą z dnia 17 grudnia 2004 r. o rejestracji i ochronie nazw i oznaczeń produktów rolnych i środków spożywczych oraz produktach tradycyjnych (Dz. U. 2019 r. poz.915);
- Rozporządzenie Rady (WE) Nr 1234/2007 z dnia 22 października 2007 r. ustanawiające wspólną organizację rynków rolnych oraz przepisy szczegółowe dotyczące niektórych produktów rolnych („Rozporządzenie o jednolitej wspólnej organizacji rynku”);
- Rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady Ministra dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności;
- Rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych;
- Rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r., w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG I 89/109/EWG;
- Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. 2015 r. poz. 29 z późn. zm.).

UMOWA Nr

zawarta w dniu w Warszawie pomiędzy Narodowym Funduszem Zdrowia Centralą z siedzibą w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186, NIP 107-00-010-57, zwaną dalej ZAMAWIAJĄCYM, reprezentowaną przez:.....,

a

.....
zwaną dalej WYKONAWCĄ, reprezentowaną przez:

.....
W wyniku przeprowadzonego zamówienia w oparciu o art. 138 o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1843) zawarto umowę następującej treści:

§ 1

1. Przedmiotem umowy jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby Centrali NFZ.
2. Przez świadczenie usług cateringowych Zamawiający rozumie usługę przygotowywania, w tym podawania, dostarczania do siedziby Centrali NFZ w Warszawie przy ul. Grójeckiej 186 i ul. Pruszkowskiej 17, oraz na terenie miasta stołecznego Warszawy oraz okolic do 20 km od siedziby Zamawiającego.
3. Przedmiot umowy realizowany będzie na podstawie zamówień Zamawiającego, sukcesywnie w okresie od dnia podpisania umowy do dnia 31.12.2020 r., lub do wyczerpania środków w zależności od tego, które z tych zdarzeń nastąpi pierwsze. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia określa załącznik nr 1 do umowy.
4. Zamawiający zastrzega sobie prawo do niezrealizowania przedmiotu zamówienia w całości, tj. w ilościach wykazanych w wykazie cen jednostkowych stanowiącym załącznik nr 2 do umowy.
5. Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany przekroczenia liczby poszczególnych pozycji wskazanych w załączniku nr 2 do umowy, z zastrzeżeniem, iż łączna wartość zamówionego menu nie może przekroczyć kwoty określonej w § 2 w ust. 1.

§ 2

1. Zamawiający zobowiązuje się zapłacić z tytułu realizacji przedmiotu umowy maksymalną kwotę wynagrodzenia brutto: (słownie:brutto), z zastrzeżeniem § 7 ust. 3.
2. Rozliczenia będą prowadzone na podstawie zrealizowanych zamówień, zgodnie z cenami jednostkowymi wskazanymi w załączniku nr 2 do umowy – wykazie cen jednostkowych.
3. Podstawą zapłaty będzie faktura przedłożona każdorazowo przez Wykonawcę po wykonaniu każdorazowego zamówienia.
Zamawiający będzie dokonywał zapłaty należności przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy nr w ciągu 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo wystawionej faktury.
4. Za termin zapłaty uznaje się dzień, w którym Zamawiający polecił swemu bankowi przelać kwotę wynikającą z prawidłowo wystawionej faktury.
5. Za zwłokę w zapłacie, o której mowa w ust. 3 umowy Zamawiający zapłaci odsetki ustawowe.

§ 3

1. Usługi cateringowe świadczone będą każdorazowo na podstawie zamówienia złożonego przez Zamawiającego, na 24 godziny przed planowanym terminem spotkania, na adres poczty elektronicznej Wykonawcy@..... lub faksu na numer
2. Zamawiający każdorazowo zlecając wykonanie usługi określi w szczególności: datę, miejsce, godzinę, czas wydarzenia, przewidywaną liczbę uczestników, a także: szczegółowe menu zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do umowy oraz z pozycjami z formularza rzeczowo – cenowym stanowiącym załącznik nr 2. Dodatkowo w zleceniu zostaną przekazane dyspozycje w szczególności dotyczące: dostarczenia i/lub ustawienia stołów, rodzaju naczyń, zastawy stołowej i sztućców, dekoracji stołów, zakresu obsługi kelnerskiej, czy zamówienie będzie realizowane w formie: bufetu szwedzkiego lub stolików koktajlowych i restauracyjnej.
3. Wykonawca ma obowiązek potwierdzenia Zamawiającemu otrzymania i przyjęcia zlecenia na adres poczty elektronicznej:@..... lub na faks na numerWykonawca wyznacza do kontaktu z Zamawiającym osobę Panią/Pana.....tel.....

4. Osobą uprawnioną do składania zamówień w imieniu Zamawiającego jest p., bądź inni wskazani przez Naczelnika Wydziału Inwestycji i Administracji pracownicy.
5. Osobą uprawnioną do odbioru zamówień w imieniu Zamawiającego jest p. bądź inni wskazani pracownicy Zamawiającego.

§ 4

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia określonym w załączniku nr 1 do umowy.
2. Wykonawca jest zobowiązany posiadać przez cały okres trwania umowy aktualne zezwolenie na prowadzenie działalności cateringowej, udokumentowane decyzją właściwego organu inspekcji sanitarnej potwierdzające, że Wykonawca objęty jest nadzorem sanitarnym i spełnia wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa procesu przygotowania posiłków oraz realizuje program i procedury z zakresu bezpieczeństwa żywności zgodnie z ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U z 2019 r. poz. 1252 z późn.zm.).
3. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania powyższego dokumentu w każdym czasie w trakcie trwania umowy.
4. Zamawiający wymaga, żeby każdy pojazd samochodowy, którym będzie dostarczana żywność posiadał decyzję Państwowego Powiatowego Inspektoratu Sanitarnego stwierdzającą spełnienie warunków do higienicznego przewozu określonych produktów spożywczych. Zamawiający zastrzega sobie prawo do zażądania powyższego dokumentu w momencie dostawy produktów.

§ 5

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo do naliczenia kar umownych:
 - a) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie usługi przez Wykonawcę, niezgodnie z załącznikiem nr 1, 100 % wartości brutto wynagrodzenia poszczególnego zamówienia,
 - b) za niewykonanie usługi przez Wykonawcę w terminie określonym w zamówieniu, w wysokości 50 % wartości brutto wynagrodzenia poszczególnego zamówienia,
 - c) za odstąpienie od umowy przez Zamawiającego, z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w wysokości 10 % wynagrodzenia określonego w § 2 ust. 1 umowy.
2. Wykonawca pokryje w całości koszt usługi zleconej przez Zamawiającego innemu podmiotowi w przypadku okoliczności wskazanych w ust. 1 pkt. b) .
3. Wierzytelności przysługujące z tytułu realizacji umowy nie podlegają przenoszeniu na osoby trzecie bez zgody Zamawiającego.
4. Wykonawca zapłaci kary umowne określone w ust. 1 pkt a – c umowy w terminie do 7 dni od daty doręczenia noty obciążeniowej zawierającej wezwanie do zapłaty na rachunek bankowy w nim wskazany. W przypadku braku powyższej wpłaty w terminie określonym w nocie, Zamawiający dokona potrącenia kary umownej z wystawionej faktury. Termin płatności faktury, ulega przedłużeniu o kolejne trzydzieści dni.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo potrącenia naliczonej kary umownej i odszkodowania z przysługującego Wykonawcy wynagrodzenia wynikającego z wystawionej faktury na co Wykonawca wyraża zgodę.
6. Strony zastrzegają sobie prawo dochodzenia odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.
7. Kary umowne przewidziane w niniejszym paragrafie obowiązują niezależnie od siebie.

§ 6

(paragraf zostanie wpisany w zależności od wskazania podwykonawstwa w ofercie)

1. Wykonawca może powierzyć Podwykonawcom wykonanie części przedmiotu umowy.
2. Wykonawca ponosi wobec Zamawiającego pełną odpowiedzialność za wszelkie czynności, których wykonanie powierzył Podwykonawcom. Wykonawca odpowiada za działania i zaniechania Podwykonawców jak za działania własne.
3. Powierzenie wykonania części przedmiotu umowy przez Podwykonawcę, wymaga każdorazowo zawiadomienia w formie pisemnej Zamawiającego o zawarciu umowy z Podwykonawcą w terminie 3 dni od daty jej zawarcia.
4. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za dokonywanie w terminie wszelkich roszczeń finansowych z Podwykonawcą.

5. Zmiana Podwykonawcy podczas realizacji przedmiotu umowy nie jest możliwa bez zgody Zamawiającego.

§ 7

1. Wszelkie zmiany niniejszej umowy wymagają formy pisemnej pod rygorem nieważności.
2. W razie wystąpienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie miesiąca od powzięcia wiadomości o powyższych okolicznościach. W takim wypadku Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.
3. Strony wyrażają zgodę na zmianę wynagrodzenia Wykonawcy, o którym mowa w § 2 ust. 1, w przypadku zmiany stawek podatku od towarów i usług (VAT); zmiana wynagrodzenia będzie polegać na doliczeniu do wynagrodzenia netto wynikającego ze złożonej przez wykonawcę oferty zmienionej stawki podatku VAT od dnia obowiązywania zmienionej stawki podatku.
4. Zamawiający dopuszcza możliwość dokonania zmiany postanowień umowy w przypadku zmiany powszechnie obowiązujących przepisów prawa mających wpływ na realizację umowy, w zakresie w jakim zmiana przepisów będzie wymagała dostosowania umowy, o ile będą one powodowały konieczność dostosowania łączącego strony stosunku zobowiązaniowego.
5. Zmiany umowy nie stanowi:
 - 1) zmiana siedziby Stron,
 - 2) zmiana numerów telefonów i faksów,
 - 3) zmiana adresów poczty elektronicznej,
 - 4) zmiana osób odpowiedzialnych za realizację przedmiotu zamówienia ze strony Wykonawcy,
 - 5) zmiana przedstawicieli Zamawiającego.Informacje o powyższych zmianach Strony przekażą drugiej Stronie w drodze pisemnego oświadczenia podpisanego przez osobę upoważnioną.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszą umową mają zastosowanie przepisy ustawy Prawo Zamówień Publicznych, Kodeksu Cywilnego oraz inne mające związek z wykonywaniem przedmiotu umowy.
7. Spory powstałe na tle realizacji niniejszej umowy będą rozstrzygane przez sąd właściwy miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
8. Załączniki dołączone do niniejszej umowy stanowią jej integralną część.
9. Umowę sporządzono w trzech jednobrzmiących egzemplarzach, dwa dla Zamawiającego, jeden dla Wykonawcy.

Wykonawca

Zamawiający

pieczęć Wykonawcy

....., dnia

Oferta

na

„Usługę cateringową na potrzeby Centrali NFZ ”

Nazwa Wykonawcy

Adres Wykonawcy

.....

Reprezentowany przez:.....

tel. fax..... e-mail:

REGON..... NIP.....

1 Oferowana cena za realizację przedmiotu zamówienia:Oferuję cenę brutto w następującej wysokości (zgodnie z załączonym formularzem rzeczowo – cenowym) stanowiącym załącznik nr 6 do Ogłoszenia:

..... zł

2 Oświadczenie o akceptacji terminu realizacji zamówienia:

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawiony przez Zamawiającego termin realizacji zamówienia

3 Oświadczenie o akceptacji warunków płatności.

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawione przez Zamawiającego warunki płatności za realizację przedmiotu umowy

4 Oświadczenie o akceptacji przedstawionych przez Zamawiającego warunków umownych realizacji zamówienia.

Oświadczam, że bez zastrzeżeń przyjmuję przedstawione przez Zamawiającego warunki umowne realizacji zamówienia określone we wzorze umowy załączonym do Ogłoszenia. Zobowiązuję się w przypadku wyboru naszej oferty do zawarcia umowy na wymienionych warunkach w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego

5 Oświadczenie Wykonawcy o powierzeniu wykonania części zamówienia podwykonawcom

Oświadczamy, że powierzmy wykonanie części zamówienia podwykonawcom zgodnie z poniższym zestawieniem *

Lp.	Części zamówienia, której wykonanie Wykonawca powierzy podwykonawcom	Firmy podwykonawców

wypełnić tylko w przypadku powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcom

Ponadto:

Oświadczamy, że jesteśmy małym lub średnim przedsiębiorstwem:

 tak nie

Oświadczamy, iż – za wyjątkiem informacji i dokumentów zawartych w ofercie na stronach nr – niniejsza oferta oraz wszelkie załączniki do niej są jawne i nie zawierają informacji stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (Dz.U. z 2019 r. Nr 153, poz. 1010 z późn. zm.).

Wszelką korespondencję w sprawie przedmiotowego postępowaniu należy kierować na poniższy adres

Imię i nazwisko:

.....
.....

Tel. Fax.

e-mail:

6 Oświadczenie o dokumentach załączonych do oferty:

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

.....
Podpis i pieczęć Wykonawcy

* **niepotrzebne skreślić**

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy

.....

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE PRZESŁANEK WYKLUCZENIA Z POSTĘPOWANIA

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn. „Usługa cateringowa na potrzeby Centrali NFZ” prowadzonego przez Narodowy Fundusz Zdrowia Centrala oświadczam, co następuje:

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 12-23 ustawy Pzp.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

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. 24 ust. 1 pkt 13-14, 16-20 ustawy Pzp). Jednocześnie oświadczam, że w związku z ww. okolicznością, na podstawie art. 24 ust. 8 ustawy Pzp podjąłem następujące środki naprawcze:

.....

.....

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, na którego/ych zasoby powołuję się w niniejszym postępowaniu, tj.: (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KR/CEiDG) nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY NIEBĘDĄCEGO PODMIOTEM, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

Oświadczam, że następujący/e podmiot/y, będący/e podwykonawcą/ami:
..... (podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRŚ/CEiDG), nie podlega/ą wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....
(podpis)

Nazwa Wykonawcy

.....

Adres Wykonawcy

.....

Oświadczenie Wykonawcy

składane na podstawie art. 25a ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.

Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),

DOTYCZĄCE SPEŁNIANIA WARUNKÓW UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pod nazwą: „Usługa cateringowa na potrzeby Centrali NFZ”, prowadzonego przez Narodowy Fundusz Zdrowia Centrala oświadczam, co następuje:

INFORMACJA DOTYCZĄCA WYKONAWCY:

Oświadczam, że spełniam warunki udziału w postępowaniu określone przez zamawiającego w rozdziale 5 Ogłoszenia.

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

INFORMACJA W ZWIĄZKU Z POLEGANIEM NA ZASOBACH INNYCH PODMIOTÓW:

Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez zamawiającego w rozdziale 5 Ogłoszenia, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów:

.....

.....

....., w następującym zakresie:

.....

(wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu).

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

..... (miejsowość), dnia r.

.....

(podpis)

FORMULARZ RZECZOWY – CENOWY

Podane ilości są szacunkowe i służą wyłącznie do porównania i oceny ofert. Podane ceny podać należy w PLN (w złotych i groszach) do dwóch miejsc po przecinku.

L.p.	Przedmiot zamówienia	J.m.	Ilość	Cena jedn. Netto	Stawka VAT	Cena jedn. Brutto	Wartość brutto	
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	
1.	Kanapka szkoleniowa 70 g	szt.	10000					
2.	Kanapka bankietowa 50 g	szt.	7000					
3.	Zestaw ciast - 210 g/os.	zestaw	240					
4.	Zestaw owoców filetowanych (75 g/os.)	zestaw	480					
5.	Zestaw owoców w całości (75 g/os.)	zestaw	480					
6.	Ciasteczka koktajlowe deserowe	sztuka	750					
7.	mix surowych warzyw krojonych i dipy 250 g	1 zestaw	300					
8.	Zestaw I	1 zestaw	800					
9.	Zestaw II	1 zestaw	400					
10.	Zestaw III (dietetyczny)	1 zestaw	500					
11.	RAZEM							

....., dnia

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ*

.....

.....

/nazwa (firma) i adres Wykonawcy/

oświadczam, że na dzień składania ofert w postępowaniu o zamówienie publiczne, którego przedmiotem jest

„Usługi cateringowe na potrzeby Centrali NFZ”

- nie należymy** do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2019 r., poz. 369 z późn. zm.)
- należymy** do grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz.U. z 2019 r., poz. 369 z późn. zm.), w której skład wchodzi następujące podmioty:

1

2

pieczęć Wykonawcy

WYKAZ WYKONANYCH GŁÓWNYCH USŁUG

Wykaz usług wykonanych a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, 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. Wykonawca musi przedstawić w wykazie co najmniej 3 usługi cateringowe, w tym:

- 1 usługę dla co najmniej 150, ale nie więcej niż 300 osób, która była spotkaniem konferencyjnym obejmującym przygotowanie potraw, serwis, obsługę kelnerską, transport i dostawę wyżywienia;
- 1 usługę dla co najmniej 80, ale nie więcej niż 200 osób, która była spotkaniem obejmującym przygotowanie potraw i dostawę wyżywienia;
- 1 usługę świadczoną co najmniej przez okres 12 miesięcy, odpowiadającą rodzajem i standardem usłudze stanowiącej przedmiot zamówienia.

Wykaz musi zawierać informacje niezbędne do stwierdzenia, czy Wykonawca spełnia warunek określony w punkcie 5.2c Ogłoszenia. Do każdej wykonanej usługi (wskazanej w wykazie) należy przedstawić dokument potwierdzający, że usługa ta została wykonana należycie.

Datę wykonania zamówienia należy określić jako miesiąc i rok.

Przedmiot	Wartość zamówienia /brutto/ w PLN	Data wykonania /dzień, miesiąc i rok/	Nazwa i adres Odbiorcy
1	2	3	4

Uwaga ! Wszystkie wartości należy podać w PLN.

Wykonawcy zobowiązani są załączyć do oferty dowody potwierdzające, że wskazane w wykazie usługi zostały wykonane należycie.

.....
Podpis i pieczęć Wykonawcy