OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

(zwane dalej „Ogłoszeniem”) dla postępowania o udzielenie zamówienia pn.:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 r.”

Znak sprawy: MŚ-ZP-DKB-261-8/20

Zatwierdzone przez:
Marcina Gwoździewicza
p.o. Dyrektora Muzeum Śląskiego w Katowicach
w dniu 30.12.2020 r.

Muzeum Śląskie w Katowicach
a: 40-205 Katowice, ul. T. Dobrowolskiego 1
t: 32 779 93 00 / **f:** 32 779 93 67
e: dyrekcja@muzeumslaskie.pl
w: muzeumslaskie.pl

Województwo Śląskie
Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego.
Muzeum Śląskie jest instytucją kultury Samorządu Województwa Śląskiego współprowadzoną przez Ministerstwo Kultury i Dziedzictwa Narodowego.

Informacja dotycząca zasad przetwarzania danych osobowych przez Administratora oraz praw osób, których dane są przetwarzane, została zamieszczona na stronie muzeumslaskie.pl/pl/rodo/

Rozdział I
Nazwa oraz adres Zamawiającego.

Muzeum Śląskie w Katowicach
ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice
wpisane do rejestru instytucji kultury prowadzonego przez Województwo Śląskie – Zarząd Województwa Śląskiego pod numerem RIK-M/12/99
NIP 634-23-11-686, REGON 001094121
tel.: + 48 (32) 779 93 01
godziny pracy: 8:00-16:00
adres strony internetowej: http://www.muzeumslaskie.pl/
adres profilu nabywcy: https://platformazakupowa.pl/pn/muzeumslaskie
e-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl

Rozdział II
Podstawa prawna.

1. Niniejsze postępowanie prowadzone jest na podstawie:
   1) przepisów **określonych w Dziale III „*Przepisy szczególne*" Rozdziale 6 „Zamówienia na usługi społeczne i inne szczególne usługi" art. 138o** ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.) zwanej dalej „*ustawą Pzp*";
   2) w oparciu o postanowienia niniejszego ogłoszenia o zamówieniu, dalej „Ogłoszenia".
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Ogłoszeniem stosuje się przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (tekst jednolity: Dz.U. z 2020 r. poz. 1740).

Rozdział III
Ogólne informacje.

1. Zamawiający nie przewiduje udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia.
2. Zamawiający nie dopuszcza możliwości składania ofert częściowych.
3. Zamawiający przewiduje możliwość udzielenia zamówień podobnych na następujących zasadach:
   1) zakres zamówień podobnych:
      a. zamówienia podobne będą stanowić nie więcej niż 50% wartości zamówienia (wraz ze wznowieniem) ustalonej przez Zamawiającego przed wszczęciem niniejszego postępowania, tj. do wartości nie większej: **84 232,80 zł netto**,
      b. przedmiot zamówień podobnych będzie polegał na powtórzeniu tego samego rodzaju zamówienia jak wskazanego w opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 2 do Ogłoszenia, dalej „*OPZ*").
   2) warunki udzielenia zamówień podobnych:
      a. zamówienia podobne zostaną udzielone w okresie nie dłuższym niż do 3 lat od dnia udzielenia zamówienia podstawowego oraz pod warunkiem, że:
         – Zamawiający będzie posiadał niezbędne środki finansowe,
         – Wykonawca zaproszony do negocjacji zaakceptuje istotne warunki umowy przygotowanej na potrzebę udzielenia zamówienia podstawowego, w tym dotyczące warunków płatności, a Strony w wyniku negocjacji uzgodnią wysokość wynagrodzenia oraz termin wykonania takiego zamówienia;
      b. najpóźniej wraz z zawarciem umowy dotyczącej zamówienia podobnego, Wykonawca będzie zobowiązany każdorazowo przedłożyć dokumenty niezbędne do zawarcia umowy, o których mowa w rozdz. XIV ust. 3 Ogłoszenia.

c. zamówienie podobne zostanie udzielone bez stosowania przepisów ustawy Pzp, zgodnie z dyspozycją art. 4 pkt 8 ustawy Pzp, w związku czym może zostać udzielone także innemu wykonawcy niż realizującemu zamówienie podstawowe.

4. Wartość szacunkowa niniejszego zamówienia wynosi:
   - zamówienie podstawowe: **84 232,80 zł** (bez podatku VAT),
   - wznowienie zamówienia: **84 232,80 zł** (bez podatku VAT),
   - zamówienia podobne: **84 232,80 zł** (bez podatku VAT),

   łącznie: **252 698,40 zł**.

5. Zamawiający w niniejszym postępowaniu najpierw dokona oceny ofert, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu.

6. Jeżeli oferta oceniona jako najkorzystniejsza (o której mowa w rozdz. III ust. 5 Ogłoszenia) zostanie odrzucona, Zamawiający zbada, czy nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert – chyba że konieczne będzie unieważnienie postępowania.

Rozdział IV
Opis przedmiotu zamówienia. Termin wykonania zamówienia.

1. **Przedmiotem zamówienia jest:** sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 roku. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia, zwany dalej „*OPZ*”, zawiera załącznik nr 2 do niniejszego Ogłoszenia. Ponadto Wykonawca zobowiązany jest do wykonania przedmiotu zamówienia, zgodnie ze wzorem umowy, który stanowi załącznik nr 3 do Ogłoszenia.

2. **Termin wykonania przedmiotu zamówienia.**

   1) Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia od dnia zawarcia umowy **do dnia 31.12.2021 r.**, z tym zastrzeżeniem, że jeżeli w ww. terminie łączna kwota stanowiąca cenę za wykonane dotychczas usługi w ramach zamówienia podstawowego, osiągnie kwotę maksymalną, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu bez konieczności złożenia dodatkowych oświadczeń przez Strony, z zastrzeżeniem postanowień rozdz. IV ust. 2 pkt 2 Ogłoszenia.

   2) Zamawiający przewiduje możliwość wznowienia zamówienia, tj. zobowiązania Wykonawcy do jednokrotnego powtórzenia wykonywania przedmiotu zamówienia w przypadku wykorzystania w trakcie realizacji umowy, tj. przed dniem 31.12.2021 roku, całej wartości zamówienia podstawowego, tj. kwoty wskazanej w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, z zastrzeżeniem postanowień § 3 ust. 4-7 umowy.

   3) Przedmiot zamówienia w ramach wznowienia jest tożsamy z przedmiotem zamówienia podstawowego wykonywanym w terminie wskazanym w rozdz. IV ust. 1 Ogłoszenia.

   4) Wznowienie do wykonania zamówienia zostanie przekazane przez Zamawiającego nie później niż do dnia rozwiązania umowy z przyczyn wskazanych w rozdz. IV ust. 2 pkt 2 Ogłoszenia, tj. do momentu, gdy łączna kwota stanowiąca cenę za wykonane dotychczas usługi w ramach zamówienia podstawowego, osiągnie kwotę maksymalną, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy. Oświadczenie zostanie złożone w formie pisemnej zgodnie z zasadami reprezentacji Zamawiającego.

   5) Wykonawca ma prawo do odstąpienia od realizacji wznowienia w terminie 7 dni od dnia otrzymania oświadczenia Zamawiającego, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od realizacji wznowienia musi zostać przekazane Zamawiającemu pisemnie zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy.

3. **Kody CPV**: 55520000-1 Usługi dostarczania posiłków
   55320000-9 Usługi podawania posiłków.

4. **Miejsce realizacji:** zawarto w OPZ.
5. **Podwykonawstwo:**
   1) Wykonawca może powierzyć wykonania części zamówienia podwykonawcy. Każdorazowe powierzenie realizacji przedmiotu umowy podwykonawcy, o którym Zamawiający nie został powiadomiony przed zawarciem umowy, wymaga pisemnej zgody Zamawiającego. Podwykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy dalszym podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy.
   2) Zamawiający żąda wskazania w ofercie przez Wykonawcę części (zakresu) zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom i o ile jest to wiadome, należy wskazać wykaz proponowanych podwykonawców. W przypadku, kiedy Wykonawca nie wskaże w ofercie części (zakresu), którą zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

Rozdział V

Warunki udziału w postępowaniu.

1. O udzielenie zamówienia publicznego mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają poniższe warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
   1) **Kompetencji lub uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów -** Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie.
   2) **Sytuacji ekonomicznej lub finansowej -** Zamawiający nie określa warunku udziału w postępowaniu w tym zakresie.
   3) **Zdolności technicznej lub zawodowej** - Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jeden „pakiet usług" polegający na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych zrealizowanych przez okres maksymalnie 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy w ramach którego:
      a. co najmniej jeden raz przygotowano, dostarczono i podano posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia (np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu) dla co najmniej 150 osób
      oraz
      b. co najmniej 4 razy przygotowano, dostarczono i podano posiłek zawierający minimum ciepłe i zimne napoje oraz minimum zimny bufet (np. w charakterze lunchu bufetowego, przerwy kawowej, poczęstunku podczas wernisażu) dla co najmniej 50 osób każde zlecenie,

      Poprzez jeden pakiet usług Zamawiający rozumie umowę/zlecenie bądź kilka usług/umów/zleceń w ramach której/których wchodziło wykonanie łącznie minimalnej ilości poczęstunków wskazanych w rozdz. V ust. 1 pkt 3) lit. a i b. Ogłoszenia, zrealizowanych dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy przez okres maksymalnie 12 miesięcy.
2. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia. Przepisy dotyczące Wykonawcy stosuje się odpowiednio do Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, spełnianie warunku, którego opis został zamieszczony w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia, Wykonawcy wykazują łącznie, z tym zastrzeżeniem, że warunek zostanie spełniony wyłącznie jeżeli cały pakiet usług (5 zleceń) o którym mowa w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia, został wykonany przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia (np. dwóch lub więcej tych samych członków konsorcjum lub wspólników spółki cywilnej) lub jednego z Wykonawców wspólnie składającego ofertę (np. jednego z członków konsorcjum lub jednego ze wspólników spółki cywilnej). Powyższe oznacza, że Zamawiający nie dopuszcza sumowania doświadczenia poszczególnych Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, w celu uzyskania łącznej sumy wszystkich zleceń wymienionych w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia.

3. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunku, o którym mowa w rozdziale V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych. W przypadku polegania przez Wykonawcę na zdolnościach innego podmiotu zapisy dotyczące braku możliwości sumowania doświadczenia o których mowa w rozdz. V ust. 2 Ogłoszenia stosuje się odpowiednio do podmiotu udostępniającego swoje zasoby Wykonawcy.
4. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji 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. Wzór zobowiązania stanowi załącznik nr 5 do Ogłoszenia, który należy złożyć wraz z ofertą.
5. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w rozdz. VI ust. 1 Ogłoszenia.
6. Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów wyłącznie wówczas, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane. Powyższe oznacza, że podmiot udostepniający swoje zasoby musi realizować niniejsze zamówienie wspólnie z Wykonawcą.

Rozdział VI

Podstawy wykluczenia.

1. O udzielenie zamówienia publicznego może ubiegać się Wykonawca, który nie podlega wykluczeniu z postępowania na podstawie **art. 24 ust. 1 pkt 12-23** ustawy Pzp oraz **art. 24 ust. 5 pkt 1 i 4** ustawy Pzp.
2. Wykonawca, który podlega wykluczeniu na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13 i 14 oraz 16–20 ustawy Pzp lub art. 24 ust. 5 ustawy Pzp, może przedstawić dowody na to, że podjęte przez niego środki są wystarczające do wykazania jego rzetelności, w szczególności udowodnić naprawienie szkody wyrządzonej przestępstwem lub przestępstwem skarbowym, zadośćuczynienie pieniężne za doznaną krzywdę lub naprawienie szkody, wyczerpujące wyjaśnienie stanu faktycznego oraz współpracę z organami ścigania oraz podjęcie konkretnych środków technicznych, organizacyjnych i kadrowych, które są odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom lub przestępstwom skarbowym lub nieprawidłowemu postępowaniu Wykonawcy. Regulacji, o której mowa w zdaniu pierwszym nie stosuje się, jeżeli wobec Wykonawcy, będącego podmiotem zbiorowym, orzeczono prawomocnym wyrokiem sądu zakaz ubiegania się o udzielenie zamówienia oraz nie upłynął określony w tym wyroku okres obowiązywania tego zakazu.
3. Wykonawca nie podlega wykluczeniu, jeżeli Zamawiający, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy, uzna za wystarczające dowody przedstawione na podstawie rozdz. VI ust. 2 Ogłoszenia.
4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.
5. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z art. 24 ust. 7 ustawy Pzp.
6. Przepisy art. 24 ust. 10 i 11 ustawy Pzp oraz art. 86 ust. 5 ustawy Pzp stosuje się.

Rozdział VII

Wykaz oświadczeń lub dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału oraz brak podstaw wykluczenia z postępowania.

1. Do oferty Wykonawca musi dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie, w zakresie wskazanym w Załączniku nr 4 do Ogłoszenia. Informacje zawarte w oświadczeniu będą stanowić potwierdzenie, że Wykonawca nie podlega wykluczeniu z postępowania (z zastrzeżeniem art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp)

oraz, że spełnia warunki udziału w postępowaniu. Oświadczenie złożyć należy w oryginale, na formularzu, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.

2. Wykonawca, który powołuje się na zasoby innych podmiotów, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania - w zakresie, w jakim powołuje się na ich zasoby - warunków udziału w postępowaniu **zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdz. VII ust. 1** Ogłoszenia.

3. Zamawiający **nie żąda,** aby Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu zamieścił informację o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w rozdziale VII ust. 1 Ogłoszenia.

4. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie o którym mowa w rozdz. VII ust. 1 Ogłoszenia, składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie. Oświadczenie te ma potwierdzać spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz potwierdzić brak podstaw wykluczenia w zakresie, w którym każdy z Wykonawców wykazuje spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia.

5. W celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego Wykonawca zobowiązany jest do złożenia **wraz z ofertą** następujących dokumentów:

   wykaz usług - w celu potwierdzenia spełnienia warunku udziału w postępowaniu o którym mowa w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia Wykonawca **przedstawia wykaz usług** wykonanych przez Wykonawcę, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu w tym ilości osób dla których usługi zostały wykonane, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane. Do wykazu usług Wykonawca jest zobowiązany dołączyć **dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie**, przy czym dowodami, o których mowa, są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku gdy Muzeum Śląskie w Katowicach jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej. Wzór wykazu usług stanowi załącznik nr 6 do Ogłoszenia.

6. Zgodnie z art. 24 ust. 11 ustawy Pzp Wykonawca, w terminie 3 dni od dnia zamieszczenia na stronie internetowej informacji, o której mowa w art. 86 ust. 5 ustawy Pzp, przekaże Zamawiającemu oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej co Wykonawcy, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp. Wraz ze złożeniem oświadczenia, Wykonawca może przedstawić dowody, że powiązania z innym Wykonawcą nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia. Wzór informacji o braku przynależności do grupy kapitałowej zostanie udostępniony przez Zamawiającego w dniu zamieszczenia informacji z otwarcia ofert, na stronie na której zamieszczono Ogłoszenia.

   W przypadku, gdy w niniejszym postępowaniu zostanie złożona jedna oferta, obowiązek złożenia oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o której mowa w art. 24 ust. 1 pkt 23 ustawy Pzp nie aktywuje się.

7. W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców oświadczenie o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej, o którym mowa w rozdz. VII ust. 6 Ogłoszenia składa każdy z Wykonawców.

8. Zamawiający wyklucza Wykonawców, którzy należąc do tej samej grupy kapitałowej, w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. 2020, poz. 1076 ze zm.), złożyli odrębne oferty, chyba że wykażą, że istniejące między nimi powiązania nie prowadzą do zakłócenia konkurencji w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

9. Dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
10. Forma dokumentów lub oświadczeń (innych niż pełnomocnictwo oraz oferta):
    1) Oświadczenie Wykonawcy o którym mowa w Ogłoszenia rozdz. VII ust. 1 i 4 składane jest w oryginale:
       a. w formie pisemnej, lub
       b. w postaci elektronicznej opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.
    2) Dokumenty lub oświadczenia inne niż oświadczenie o którym mowa w Ogłoszenia rozdz. VII ust. 1 i 4, składane są:
       a. w przypadku kiedy Wykonawca wybiera pisemną formę dokumentów lub oświadczeń, należy je złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenie za zgodność z oryginałem następuje przez opatrzenie kopii dokumentu lub kopii oświadczenia, sporządzonych w postaci papierowej, własnoręcznym podpisem;
       b. w przypadku kiedy Wykonawca wybiera postać elektroniczną dokumentów lub oświadczeń, należy je złożyć w oryginale w postaci dokumentu elektronicznego lub w elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia poświadczonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenie za zgodność z oryginałem elektronicznej kopii dokumentu lub oświadczenia, następuje przy użyciu kwalifikowanego podpisu elektronicznego lub podpisu zaufanego lub podpisu osobistego przez osobę/y upoważnioną/e.

       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 lub oświadczeń, które każdego z nich dotyczą.

Rozdział VIII

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń lub dokumentów, a także wskazanie osób uprawnionych do porozumiewania się z Wykonawcami.

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający oraz Wykonawcy mogą przekazywać za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu ustawy z dnia 23 listopada 2012 r. Prawo pocztowe (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1041), osobiście, za pośrednictwem posłańca lub przy użyciu środków komunikacji elektronicznej w rozumieniu ustawy z dnia 18 lipca 2002 r. o świadczeniu usług drogą elektroniczną (Dz. U. z 2020 poz. 344), z uwzględnieniem formy oświadczeń i dokumentów wymienionych w rozdziale VII Ogłoszenia (patrz. rozdz. VII ust. 10 Ogłoszenia).
2. Wszelką korespondencję listowną lub przekazywaną drogą elektroniczną należy kierować na adres: Muzeum Śląskie w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, e-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl, powołując się na znak sprawy wskazany w Ogłoszeniu. Godziny urzędowania Zamawiającego: od poniedziałku do piątku w godzinach 08:00 – 16:00.
3. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest: Danuta Kamińska-Bania, e-mail: zamowienia.publiczne@muzeumslaskie.pl, tel. 32 77 99 370. Jednocześnie Zamawiający informuje, że nie będzie udzielał żadnych informacji w zakresie wyjaśnienia treści Ogłoszenia telefonicznie lub osobiście.
4. Zamawiający dopuszcza w niniejszym postępowaniu środek komunikacji: **platformę zakupową**, której operatorem jest Open Nexus Sp. z o.o., zwana dalej „*Platformą*", adres: https://platformazakupowa.pl/. Korzystanie przez Wykonawcę z Platformy jest bezpłatne. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje, Wykonawca może także przekazać za pośrednictwem Platformy i formularza „***Wyślij wiadomość do Zamawiającego***" znajdującego się na stronie niniejszego postępowania. Niniejsze postępowanie jest dostępne na profilu nabywcy

Zamawiającego pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/muzeumslaskie/proceedings w zakładce „*Postępowania*”. Z listy postępowań należy wybrać przedmiotowe postępowanie.

Uwaga. Moduł „***Wyślij wiadomość do Zamawiającego***” nie służy do składania oferty. Ofertę należy złożyć zgodnie z postanowieniami w rozdz. XI Ogłoszenia.

5. Korespondencja, której zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa adresatem jest konkretny Wykonawca, będzie przekazywana w formie elektronicznej za pośrednictwem Platformy do konkretnego Wykonawcy lub na wskazany mail przez Wykonawcę. Jeśli Zamawiający lub Wykonawca przekazywać będą oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje drogą elektroniczną, każda ze stron na żądanie drugiej niezwłocznie potwierdzi fakt ich otrzymania.
6. Przed datą otwarcia ofert dopuszczalne jest przekazywanie pisemnie lub drogą elektroniczną wszelkich oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji, zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę.
7. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia pisemnie lub drogą elektroniczną. Zamawiający udzieli wyjaśnień najpóźniej w terminie 2 dni przed upływem terminu składania ofert, pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynął do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert. **Wszelkie komunikaty Zamawiający będzie zamieszczał wyłącznie na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie:**

   https://bip.muzeumslaskie.pl/category/zamowienia-publiczne/uslugi-spoleczne/
8. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosków o wyjaśnienie treści Ogłoszenia.
9. Zamawiający może przed upływem terminu składania ofert zmienić treść Ogłoszenia. Dokonaną zmianę treści Ogłoszenia Zamawiający udostępnia na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie.
10. Jeżeli w wyniku zmiany treści Ogłoszenia jest niezbędny dodatkowy czas na wprowadzenie zmian w ofertach, Zamawiający przedłuża termin składania ofert oraz zamieszcza informację na stronie internetowej, na której udostępniono Ogłoszenie.
11. W przypadku rozbieżności pomiędzy treścią Ogłoszenia, a treścią udzielonych odpowiedzi, jako obowiązującą należy przyjąć treść pisma zawierającego późniejsze oświadczenie Zamawiającego.
12. Zamawiający określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na Platformie, tj.:
    1) stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości co najmniej 512 kb/s,
    2) komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10.4, Linux, lub ich nowsze wersje,
    3) zainstalowana przeglądarka internetowa, Internet Explorer, Chrome, FireFox w najnowszej dostępnej wersji, z włączoną obsługą języka Javascript, akceptująca pliki typu „*cookies*”,
    4) zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf.
13. Zamawiający określa informacje na temat kodowania i czasu odbioru danych, tj.:
    1) Platforma działa według standardu przyjętego w komunikacji sieciowej - kodowanie UTF8,
    2) oznaczenie czasu odbioru danych przez Platformę stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
14. Zamawiający określa dopuszczalny format kwalifikowanego podpisu elektronicznego jako:
    1) dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES,

2) dopuszcza się podpisanie dokumentów w formacie innym niż .pdf, wtedy należy użyć formatu XAdES. Wykonawca powinien pamiętać, aby plik z podpisem przekazywać łącznie z dokumentem podpisywanym,

Podczas podpisywania plików kwalifikowanym podpisem elektronicznym zaleca się stosowanie algorytmu skrótu SHA2 zamiast SHA1.

15. Informacje jak złożyć podpis zaufany znajdują się na stronie: https://www.gov.pl/web/gov/podpisz-dokument-elektronicznie-wykorzystaj-podpis-zaufany.
16. Informacje jak złożyć podpis osobisty znajdują się na stronie: https://www.gov.pl/web/e-dowod/#Jak-uzywac-e-dowodu.
17. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z Platformy dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści Ogłoszenia, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu Platformy znajdują się w zakładce ***„Instrukcje dla Wykonawców***" na stronie internetowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje.
18. Ogólne warunki, zasady oraz sposób świadczenia przez Open Nexus Sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu usług nieodpłatnych dla konta użytkownika drogą elektroniczną, za pośrednictwem domeny platformazakupowa.pl opisane zostały w Regulaminie platformazakupowa.pl dla użytkowników (Wykonawców), dostępnym na stronie internetowej https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin.
19. Wykonawca, składający ofertę w wersji elektronicznej:
    1) akceptuje warunki korzystania z Platformy określone w Regulaminie o którym mowa w rozdziale VIII ust. 18 Ogłoszenia;
    2) zapoznał i stosuje się do instrukcji o której mowa w rozdziale VIII ust. 17 Ogłoszenia.
20. **W przypadku pytań dotyczących działania Platformy, należy skorzystać z pomocy Centrum Wsparcia Klienta, które udziela informacji związanych z procesem składania ofert, rejestracji czy innych aspektów technicznych Platformy, dostępne od poniedziałku do piątku w godzinach od 8.00 do 17.00 pod nr tel.: 22 101 02 02, e-mail: cwk@platformazakupowa.pl, http://opennexus.pl/.**

Rozdział IX

Termin związania ofertą.

1. Wykonawca będzie związany ofertą przez okres **30 dni**. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się w dniu upływu terminu składania ofert.
2. Wykonawca może przedłużyć termin związania ofertą, na czas niezbędny do zawarcia umowy, samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego.
3. Zamawiający odrzuci ofertę, jeżeli Wykonawca nie wyrazi zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o której mowa w rozdz. IX ust. 2 Ogłoszenia.

Rozdział X

Opis sposobu przygotowywania ofert.

1. Ofertę stanowi:
    1) wypełniony **formularz ofertowy** sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego załącznik nr 1 do niniejszego Ogłoszenia, zawierający cenę oferty, a także warunki realizacji zamówienia;
    2) **dokumentacja fotograficzna** przedstawiająca podanie posiłków przygotowanych i podanych przez Wykonawcę w okresie do 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, oraz sylwetkę kelnerki/kelnera w stroju który Wykonawca

zamierza przeznaczyć na potrzebę realizacji niniejszego zamówienia. Fotografie muszą być wyraźne, kolorowe oraz:

- jeśli Wykonawca będzie składał ofertę w formie pisemnej - wydrukowane w formacie min. 15 x 10 cm max A4

  lub

- jeśli Wykonawca będzie składał ofertę w elektronicznej - zdjęcia należy zapisać w formacie umożliwiającym ich otworzenie w ogólnodostępnym i bezpłatnym oprogramowaniu kompatybilnym z systemem Windows 10.

Fotografie są dokumentacją niezbędną w celu oceny oferty w kryterium „Jakość", o którym mowa w rozdz. XIII ust. 5 pkt 2) Ogłoszenia. Dokumentacja musi zawierać:

a. **5 fotografii**, przedstawiających podanie posiłku w formie szwedzkiego stołu w charakterze **uroczystego przyjęcia (**np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu). Fotografie muszą przedstawiać:
   - 1 (jedna) fotografia - ogólne ujęcie sali w której podano posiłek, pokazujące infrastrukturę cateringową oraz sposób zaaranżowania sali infrastrukturą cateringową,
   - 1 (jedna) fotografia - ogólne ujęcie stołu szwedzkiego (stół nie musi być ujęty w całości)
   - 3 (trzy - każde inne) fotografie - zbliżenia sposobu podania/ułożenia potraw oraz dekoracji. Wyklucza się przedstawienie więcej niż jednego ujęcia zbliżenia tej samej potrawy lub dekoracji.

   Pakiet 5 ww. fotografii nie musi dotyczyć tego samego wydarzenia.

b. **5 fotografii**, przedstawiających podanie posiłku w formie szwedzkiego stołu w charakterze lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub poczęstunku podczas wernisażu zawierającego(-ych) minimum ciepłe i zimne napoje oraz minimum zimny bufet. Fotografie muszą przedstawiać:
   - 1 (jedna) fotografia - ogólne ujęcie sali w której podano posiłek pokazujące infrastrukturę cateringową oraz sposób zaaranżowania sali infrastrukturą cateringową,
   - 1 (jedna) fotografia - ogólne ujęcie stołu (stół nie musi być ujęty w całości),
   - 3 (trzy, każde inne) fotografie - zbliżenia sposobu podania/ułożenia potraw oraz dekoracji. Wyklucza się przedstawienie więcej niż jednego ujęcia zbliżenia tej samej potrawy lub dekoracji.

   Pakiet 5 ww. fotografii nie musi dotyczyć tego samego wydarzenia.

c. **1 fotografię** przedstawiającą całą sylwetkę kelnerki/kelnera w stroju, który Wykonawca zamierza przeznaczyć na potrzebę realizacji niniejszego zamówienia, tj. np. bluzka lub koszula oraz ciemne eleganckie spodnie, spódnica w przypadku kobiet, lub fartuch/zapaska kelnerska lub uniform kelnerski oraz eleganckie obuwie oraz zachowywania się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej.

Każda fotografia (za wyjątkiem zdjęcia sylwetkę kelnerki/kelnera o którym mowa w rozdz. X ust. 1 pkt 2) lit. c. Ogłoszenia), musi:

- dotyczyć usługi(usług) wykonanej(-ych) przez Wykonawcę, w okresie do trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, a także
- posiadać opis zawierający wskazanie odpowiednio, której z kategorii posiłków wymienionych w rozdz. X ust. 1 pkt 2) lit. a. czy b. dotyczy, tj. uroczystego przyjęcia (lit. a) czy lunchu bufetowego, przerwy kawowej lub wernisażu (lit. b.).

Wykonawca może wykazać się wyłącznie dokumentacją fotograficzną własnych realizacji. Zamawiający dopuszcza złożenie dokumentacji fotograficznej innego podmiotu niż Wykonawca wyłącznie, jeżeli podmiot ten będzie realizował niniejsze zamówienie w charakterze podwykonawcy, lub jednego z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia. W takim przypadku Wykonawca jest zobowiązany wskazać w formularzu oferty podmiot, którego dokumentacja fotograficzna została złożona do oceny oferty.

2. Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

   1) Oświadczenie, o którym mowa w rozdz. VII ust. 1 Oświadczenia oraz jeżeli dotyczy to wraz z informacją o której mowa w rozdz. VII ust. 2 Oświadczenia oraz jeżeli dotyczy oświadczenia o których mowa w rozdz. VII ust. 4 Oświadczenia;

   2) Wykaz usług wraz z dowodami ich należytego wykonania, o których mowa w rozdz. VII ust. 5 Ogłoszenia;

   3) Zobowiązanie innych podmiotów do oddania Zamawiającemu niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia, zgodnie z postanowieniem w rozdz. V ust. 4 Ogłoszenia - jeżeli dotyczy.

   4) Pełnomocnictwo - jeżeli uprawnienie do podpisania oferty, względnie do podpisania innych oświadczeń lub dokumentów składanych wraz z ofertą, nie wynika z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej. Pełnomocnictwo Wykonawca składa:

      a. w formie pisemnej – w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie, podpisane własnoręcznym podpisem osoby/osób uprawnionej/-ych do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy,

         lub

      b. w postaci elektronicznej – w oryginale opatrzone podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym lub kopii poświadczonej notarialnie. Elektroniczne poświadczenie zgodności notariusz opatruje podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym.

   5) Jeżeli dotyczy - **pełnomocnictwo do reprezentowania wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, ewentualnie umowa o współdziałaniu - w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (np. konsorcja, spółki cywilne) – należy ustanowić pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo do reprezentowania ich w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo należy złożyć:

      a. w formie pisemnej – w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie,

         lub

      b. w postaci elektronicznej - w oryginale opatrzone podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym lub kopii poświadczonej notarialnie. Elektroniczne poświadczenie zgodności notariusz opatruje podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym.

      Oferta musi być podpisana w taki sposób, by prawnie zobowiązywała wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (przez każdego z wykonawców lub pełnomocnika).

3. Zamawiający żąda wskazania w ofercie przez Wykonawcę części (zakresu) zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom o ile jest to wiadome, należy wskazać wykaz proponowanych podwykonawców. W przypadku, kiedy Wykonawca nie wskaże w ofercie części (zakresu) zamówienia, którą zamierza powierzyć podwykonawcom, Zamawiający przyjmie, że Wykonawca zrealizuje zamówienie samodzielnie.

4. Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w formie zapewniającej czytelność jej treści.

5. Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę, w tym również podmioty występujące wspólnie. Złożenie więcej niż jednej liczby ofert spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez danego Wykonawcę.

6. Ofertę należy złożyć pod rygorem nieważności:

   1) w formie pisemnej, opatrzoną własnoręcznym podpisem, zgodnie z rozdz. X ust. 7 Ogłoszenia,

      ALBO

2) w postaci elektronicznej, **opatrzoną podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym** zgodnie z rozdz. X ust. 7 Ogłoszenia **za pośrednictwem Platformy**.

7. Oferta winna być odpowiednio podpisana lub opatrzona podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym przez osobę/y upoważnioną/e do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy, zgodnie z zasadą reprezentacji wynikającą z postanowień odpowiednich przepisów prawnych bądź umowy, uchwały lub prawidłowo udzielonego pełnomocnictwa. W przypadku złożenia oferty w formie pisemnej, oferta Wykonawcy winna być podpisana w sposób umożliwiający identyfikację osoby składającej podpis, np. czytelny podpis składający się z pełnego imienia i nazwiska albo podpis nieczytelny opatrzony pieczęcią imienną.
8. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim. Dokumenty lub oświadczenia sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.
9. Treść złożonej oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
10. Wymagania dotyczące „*ZŁOŻENIA OFERTY*”, „*ZMIANY OFERTY*” oraz „*WYCOFANIA OFERTY*”, wraz z dokumentami o których mowa w rozdz. X ust. 2 Ogłoszenia, **w formie pisemnej:**
    1) zaleca się, by wszystkie zapisane strony oferty były kolejno ponumerowane, a oferta zszyta w sposób utrudniający jej naruszalność, oraz zawierała spis treści;
    2) przed upływem terminu do składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać ofertę;
    3) zmiany lub wycofanie złożonej oferty są skuteczne tylko wówczas, gdy zostały dokonane przed upływem terminu do składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty muszą być złożone w miejscu i według zasad obowiązujących przy składaniu oferty w formie pisemnej. Odpowiednio opisane koperty (paczki) należy dodatkowo opatrzyć dopiskiem „*ZMIANA OFERTY*” lub „*WYCOFANIE OFERTY*”;
    4) w przypadku złożenia kilku „*ZMIAN*” kopertę (paczkę) każdej „*ZMIANY*” należy dodatkowo opatrzyć informacją „*zmiana nr …..*”;
    5) wszelkie zapiski, dopiski, zmiany i skreślenia dokonane w celu poprawienia własnej pomyłki w ofercie muszą zostać zaparafowane (podpisane) przez Wykonawcę, zgodnie z zasadą podaną w rozdz. XI ust. 7 Ogłoszenia;
    6) ofertę należy przygotować tak, by z zawartością oferty nie można było zapoznać się przed upływem terminu otwarcia ofert;
    7) ofertę należy złożyć w kopercie zaklejonej i zatytułowanej w następujący sposób:

> ……
> *Nazwa i adres Wykonawcy*
>
> **OFERTA w postępowaniu pn.:**
>
> **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach 2021”**
>
> **znak sprawy MŚ-ZP-DKB-261-8/20**
>
> ***Nie otwierać przed dniem 15.01.2021 r., godz. 10:30***

    8) Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe otwarcie oferty w sytuacji niezgodnego z powyższym sposobem opisania oferty oraz wynikłe z tego tytułu konsekwencje.
11. Wymagania dotyczące „*ZŁOŻENIA OFERTY*”, „*ZMIANY OFERTY*” oraz „*WYCOFANIA OFERTY*”, wraz z dokumentami o których mowa w rozdz. X ust. 2 Ogłoszenia, **w postaci elektronicznej:**

1) oferta składana w postaci elektronicznej musi być opatrzona **podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym pod rygorem nieważności oraz złożona za pośrednictwem Platformy;**

2) zaleca się by wszystkie strony oferty były kolejno ponumerowane oraz aby zawierała spis treści;

3) przed upływem terminu do składania ofert, Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać ofertę. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty dokonywane w postaci elektronicznej, został określony w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje.

12. Jeżeli Wykonawca zamierza w treści oferty umieścić informacje stanowiące **tajemnicę przedsiębiorstwa** w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji (t.j.: Dz. U. 2019 poz. 1010 ze zm.), musi nie później niż w terminie składania ofert zastrzec, że nie mogą one być udostępniane i jednocześnie wykazać, iż zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Zgodnie z art. 11 ust. 2 ww. ustawy „*Przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności*". Powyższe oznacza, że sferą tajemnicy można objąć tylko takie informacje, które są znane jedynie poszczególnym osobom lub określonej grupie osób. Obszar ten nie może się rozciągać na informacje powszechnie znane lub te, o których treści każdy zainteresowany może się legalnie dowiedzieć. Informacji będącej tajemnicą przedsiębiorstwa nie stanowią dane odczytane podczas otwarcia ofert.

    1) **W przypadku składania oferty w formie pisemnej** - Zamawiający zaleca, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „*tajemnica przedsiębiorstwa*";

    2) **W przypadku składania oferty w postaci elektronicznej** – Zamawiający informuje, że na Platformie w formularzu „*Składania oferty*" znajduje się miejsce wyznaczone do dołączenia części oferty stanowiącej tajemnicę przedsiębiorstwa. Uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa należy złożyć w odrębnym pliku o nazwie „*Uzasadnienie zastrzeżenia tajemnicy przedsiębiorstwa*".

13. Zamawiający informuje, że w przypadku kiedy Wykonawca otrzyma od niego wezwanie w na podstawie rozdz. XV ust. 3 Ogłoszenia dotyczące ceny oferty, a złożone przez niego wyjaśnienia lub dowody stanowić będą tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, Wykonawcy będzie przysługiwało prawo zastrzeżenia ich jako tajemnica przedsiębiorstwa.

    1) W przypadku składnia wyjaśnień lub dowodów w postaci elektronicznej - powinny zostać one złożone w osobnym pliku o nazwie „*Tajemnica przedsiębiorstwa*";

    2) W przypadku składania wyjaśnień lub dowodów w formie pisemnej - Zamawiający zaleca, aby informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa, były przez Wykonawcę złożone w oddzielnej wewnętrznej kopercie z oznakowaniem „*tajemnica przedsiębiorstwa*".

14. Przedmiotowe zastrzeżenie Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie w sytuacji kiedy Wykonawca oprócz samego zastrzeżenia, jednocześnie wykaże, iż dane informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Brak jednoznacznego wskazania, które informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa oznaczać będzie, że wszelkie oświadczenia i zaświadczenia składane w trakcie niniejszego postępowania są jawne bez zastrzeżeń.

15. Koszty udziału w postępowaniu, a w szczególności koszty sporządzenia oferty, pokrywa Wykonawca. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu.

10. Oferta, której treść nie będzie odpowiadać treści Ogłoszenia zostanie odrzucona. Wszelkie niejasności i wątpliwości dotyczące treści zapisów w Ogłoszenia należy zatem wyjaśnić z Zamawiającym

przed terminem składania ofert w trybie przewidzianym w rozdziale VIII Ogłoszenia. Zamawiający nie dopuszcza negocjacji warunków udzielenia zamówienia, w tym zapisów wzoru umowy, po terminie otwarcia ofert.

Rozdział XI

Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert.

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami, należy złożyć w nieprzekraczającym terminie do dnia **15.01.2021 r., do godz. 10:00**.
2. **Ofertę sporządzoną w formie pisemnej** należy wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami złożyć w terminie o którym mowa w rozdz. XI ust. 1 Ogłoszenia**,** w siedzibie Zamawiającego, tj. Muzeum Śląskim w Katowicach, 40-205 Katowice, ul. T. Dobrowolskiego 1, budynek administracyjny, **piętro 2, biuro podawcze - pokój nr A.2.10** i opisać zgodnie z opisem przedstawionym w rozdziale X ust. 10 pkt 7) Ogłoszenia. W przypadku złożenia oferty drogą pocztową, o ważności jej złożenia będzie decydowała tylko i wyłącznie data i godzina wpływu do Zamawiającego.
3. **Ofertę sporządzoną w postaci elektronicznej**:
   1) Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami i oświadczeniami należy zamieścić na Platformie pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/muzeumslaskie/proceedings, na stronie dotyczącej niniejszego postępowania, w terminie o którym mowa w rozdz. XI ust. 1 Ogłoszenia**.**
   2) Zamawiający przypomina, że zgodnie z Instrukcją dla Wykonawców dotyczącą składania ofert w postępowaniach, o której mowa w rozdz. VIII ust. 17 Ogłoszenia, występuje limit ilości i objętości plików lub spakowanych folderów w zakresie całej oferty **do ilości 10 plików lub spakowanych folderów**, **przy maksymalnej wielkości 150 MB dla 1 pliku lub spakowanego folderu**.
   3) **W procesie składania oferty za pośrednictwem Platformy Wykonawca jest zobowiązany złożyć podpis bezpośrednio na dokumencie przesłanym za pośrednictwem Platformy. Dopuszcza się złożenie podpisu na pliku spakowanych folderów.**
   4) Za datę przekazania oferty przyjmuje się datę jej przekazania w systemie (Platformie) w drugim kroku składania oferty poprzez kliknięcie przycisku **„*Złóż ofertę*”** i wyświetlenie się komunikatu, że oferta została zaszyfrowana i złożona.

   3.1. Szczegółowa instrukcja dla Wykonawców dotycząca złożenia, zmiany i wycofania oferty znajduje się na stronie internetowej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje.

   3.2. Zamawiający zaleca Formularz oferty oraz oświadczenie, o którym mowa w rozdz. VII ust. 1 Ogłoszenia, Zobowiązanie innych podmiotów (jeżeli dotyczy), wypełnić elektronicznie, następnie zapisać dokument w formacie PDF (poprzez funkcję „*zapisz jako*” lub „*drukuj*”) i podpisać podpisem elektronicznym kwalifikowanym w formacie PAdES lub zaufanym lub osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy.
4. W przypadku złożenia oferty po terminie wskazanym w rozdziale XI ust. 1 Ogłoszenia, Zamawiający zwróci niezwłocznie ofertę Wykonawcy, w przypadku oferty złożonej w formie pisemnej – bez jej otwierania.
5. Otwarcie ofert**:**

   5.1. nastąpi w dniu **15.01.2021 r. o godz. 10:30** w Muzeum Śląskim w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1 i będzie transmitowane na żywo w Internecie. Transmisja online z sesji otwarcia ofert będzie dostępna na ogólnodostępnym kanale, pod adresem: https://youtu.be/LxWHp1LF9fY. W związku z powyższym będzie brak możliwości fizycznej obecności zainteresowanych osób przy otwarciu ofert;

   5.2. bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia podstawowego (bez wznowienia);

   5.3. podczas otwarcia ofert Zamawiający poda nazwy (firmy) oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

6. Niezwłocznie po otwarciu ofert Zamawiający zamieści na stronie https://bip.muzeumslaskie.pl/category/zamowienia-publiczne/uslugi-spoleczne/ informacje dotyczące:
   1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia podstawowego (bez wznowienia),
   2) firm oraz adresów Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
   3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

Rozdział XII

Opis sposobu obliczenia ceny.

1. Wykonawca określa cenę realizacji zamówienia poprzez jej wskazanie w Formularzu ofertowym sporządzonym wg wzoru stanowiącego **Załącznik nr 1** do Ogłoszenia**.**
2. Wykonawca, kalkulując cenę oferty, winien uwzględnić wszelkie koszty jakie poniesie celem należnej realizacji przedmiotu umowy, zgodnie z obowiązującymi przepisami, a także wymaganiami Zamawiającego określonymi w niniejszym Ogłoszeniu. Cena oferty musi wynikać z wyliczeń dokonanych na podstawie **Cennika usług cateringowych** sporządzonego zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do Ogłoszenia. Wynik obliczeń otrzymanych w Cenniku usług cateringowych w Tabeli 1 w wierszu „RAZEM brutto", tj. łączne ceny netto (odpowiednie dla podatku VAT 8% i 23%) powiększone o należny podatek VAT stanowi łączną cenę oferty brutto, tj. zamówienia podstawowego i wznowienia. Cennik usług cateringowych Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana jako najkorzystniejsza, przekazuje Zamawiającemu przed zawarciem umowy.
3. Zamawiający informuje, że cenę oferty wyliczoną zgodnie z zasadami o których mowa w rozdz. XII ust. 2 Ogłoszenia Wykonawca podaje wyłącznie celem porównania przez Zamawiającego ofert oraz wyboru oferty najkorzystniejszej. Zamawiający zapłaci Wykonawcy wynagrodzenie wyłącznie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych zleceń jednostkowych – na zasadach określonych we wzorze umowy.

   Cena oferty wskazana w formularzu ofertowym obejmuje łącznie cenę zamówienia podstawowego i wznowienia zamówienia. Cenami odpowiednio zamówienia podstawowego oraz wznowienia, które zostaną wpisane do umowy, będą stanowiło wartości odpowiednio po 50% łącznej ceny brutto oferty.
4. Cena winna być wyrażona w złotych polskich (PLN), do dwóch miejsc po przecinku (z dokładnością do jednego grosza). Zamawiający nie dopuszcza podania w ofercie ceny w walucie obcej.
5. Wszelkie rozliczenia finansowe między Zamawiającym, a Wykonawcą dokonywane będą w polskich złotych (PLN).
6. W cenie należy uwzględnić podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług lub podatkiem akcyzowym.
7. Ocenie będzie podlegała cena oferty wraz z należnym podatkiem od towarów i usług (VAT) lub podatkiem akcyzowym wyliczonym według odpowiedniej stawki.
8. Wykonawcy mający siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej biorący udział w postępowaniu winni podać tylko wartość przedmiotu zamówienia netto - wskazując odrębnie kwoty podlegające opodatkowaniu stawce VAT 8% i 23%. W celu dokonania oceny i porównania ofert Zamawiający doliczy kwotę należnego podatku od towarów i usług (VAT) do podanych wartości. Wyliczona w ten sposób kwota stanowić będzie cenę oferty Wykonawcy zagranicznego, która będzie brana pod uwagę przy dokonywaniu oceny i porównania ofert. Umowa w takim przypadku zostanie zawarta na kwotę (bez wartości dodanej), natomiast należny podatek od towarów i usług (VAT) we właściwej wysokości Zamawiający odprowadzi we własnym zakresie.

Rozdział XIII

Opis kryteriów, którymi Zamawiający będzie się kierował przy wyborze oferty, wraz z podaniem wag tych kryteriów i sposobu oceny ofert.

1. Wybór najkorzystniejszej oferty nastąpi na podstawie poniższych kryteriów, którym odpowiada określona liczba punktów. Zamawiający zastosuje zaokrąglenie wyników oceny ofert do dwóch miejsc po przecinku.
2. Za ofertę najkorzystniejszą Zamawiający uzna ofertę, która przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny oraz jakości o których mowa w ust. 5 niniejszego rozdziału odnoszących się do przedmiotu zamówienia.
3. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawią taki sam bilans ceny i jakości, Zamawiający spośród tych ofert wybiera ofertę z najniższą ceną, a jeżeli zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. W przypadku gdy oferty dodatkowe zawierają takie same ceny Zamawiający ponownie wzywa Wykonawców do złożenia ofert dodatkowych albo unieważnia postępowanie. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
4. Zamawiający **nie przewiduje** przeprowadzenia dogrywki w formie aukcji elektronicznej.
5. Opis sposobu oceny ofert:

   Do wyboru oferty najkorzystniejszej Zamawiający zastosuje następujące kryteria oceny ofert:

   Cena „C” - max 70 pkt.
   Jakość „J” - max 30 pkt.
   Ocena ogólna O = C + J - max 100 pkt.

   1) **Kryterium: Cena „C”**

      W kryterium Cena punkty zostaną przyznane wg wzoru:

      $$C = \frac{Cn}{Cb} \times 70 \text{ pkt.}$$

      gdzie:
      C – liczba punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę w kryterium C
      Cn – najniższa cena brutto zamówienia (łączna cena zamówienia podstawowego i wznowienia) występująca w ważnych ofertach
      Cb - cena brutto (łączna cena zamówienia podstawowego i wznowienia) oferty badanej

   2) **Kryterium: Jakość „J”**

      W kryterium Jakość Zamawiający oceni sposób, pomysłowość oraz estetykę przygotowania i podania posiłków przez Wykonawcę, a także estetykę stroju kelnera/kelnerki, który Wykonawca zamierza przeznaczyć na potrzebę realizacji niniejszego zamówienia. Poprzez estetykę przygotowania i podania posiłków Zamawiający rozumie w szczególności: wygląd ogólny infrastruktury cateringowej w przestrzeni, wygląd ogólny stołu, wygląd dekoracji, sposób ułożenia potraw na stole i paterach, wygląd potrawy (wrażenie wizualne, estetyczne, nowatorskie, fantazyjne). Poprzez estetykę stroju kelnera/kelnerki Zamawiający rozumie w szczególności: elegancję, schludność, spójność stylistyczną. Punkty zostaną przyznane na podstawie dokumentacji fotograficznej o której mowa w rozdz. X ust. 1 pkt 2) Ogłoszenia.

      <u>Ocena fotografii przedstawiająca podanie posiłków:</u>
      Zamawiający będzie oceniał każdą z grup 5 fotografii wymienionych w rozdz. X ust. 1 pkt 2) lit. a i b. Ogłoszenia oddzielnie, na podstawie poniższych podkryteriów oraz zgodnie z poniższą zasadą:

- 2 pkt. - jeśli infrastruktura cateringowa oraz posiłek(-ki) będzie(-ą) przygotowany(-e) i podany(-e) w sposób pomysłowy, nowatorski i fantazyjny;
- 1 pkt - jeśli infrastruktura cateringowa oraz posiłek(-ki) będzie(-ą) przygotowany(-e) i podany(-e) w sposób standardowy, bez fantazji ale z należytą starannością;
- 0 pkt. – jeśli infrastruktura cateringowa oraz posiłek(-ki) będzie(-ą) przygotowany(-e) i podany(-e) poniżej standardu, nieestetycznie, bez należytej staranności.

Ocena fotografii przedstawiającej kelnera/kelnerkę :
Zamawiający będzie oceniał przedstawioną fotografię (maksymalnie jedną) wymienioną w rozdz. X ust. 1 pkt 2) lit. c. na podstawie poniższych podkryteriów oraz zgodnie z poniższą zasadą:

- 2 pkt. - jeśli strój będzie elegancki, schludny i estetyczny, spójny stylistycznie, dostosowany do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia oraz jednocześnie będzie to strój stylistycznie dedykowany wyłącznie do wykonywania usług kelnerskich, np. z eleganckim fartuchem/zapaską kelnerską lub elegancki uniform kelnerski;
- 1 pkt - jeśli strój będzie elegancki, schludny i estetyczny, spójny stylistycznie, dostosowany do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia, ale o ogólnym charakterze, tj. niededykowanym stylistycznie do wykonywania usług kelnerskich (nie uniform kelnerski) lub bez eleganckiego fartucha/zapaski kelnerskiej;
- 0 pkt. - jeśli strój będzie nieelegancki lub nieschludny i nieestetyczny, lub niespójny stylistycznie, a także niedostosowany do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia.

Łączna możliwa do uzyskania ilość punktów w ww. podkryteriach wynosi **6 punktów**. Ocena w kryterium „*Jakość*" zostanie przeprowadzona przez merytorycznych członków zespołu powołanego przez Zamawiającego, którzy dokonują wspólnej oceny na posiedzeniu zespołu.

Ilość uzyskanych przez daną ofertę w tym kryterium, przyznanych przez członków zespołu, zostanie następnie podstawiona do wzoru:

$$J = \frac{Jb}{6\ pkt.} \times 30\ pkt.$$

gdzie:

J – liczba punktów jaką uzyska oceniana oferta przy zastosowaniu kryterium „*Jakość"*

Jb – oznacza ilość punktów uzyskanych przez ocenianą ofertę w kryterium „*Jakość*", przyznana przez merytorycznych członków zespołu

Maksymalna ilość punktów do uzyskania w kryterium „*Jakość*" wynosi **30,00 punktów**.

6. Zamawiający odrzuci ofertę jako niezgodną z treścią Ogłoszenia, jeżeli:

   1) Wykonawca nie dołączy do oferty wszystkich fotografii spełniających kryteria podane w rozdz. X ust. 1 pkt 2) Ogłoszenia;

   2) w kryterium „Jakość" oferta nie otrzyma minimum 15,00 pkt.

7. W przypadku dostarczenia większej ilości fotografii, Zamawiający wezwie Wykonawcę o wskazanie które fotografie mają zostać zbadane i ocenione w kryterium Jakość. Zamawiający informuje, że dostarczone wraz z ofertą fotografie podczas badania mogą zostać uszkodzone. Fotografie nie podlegają zwrotowi Wykonawcy.

Rozdział XIV

Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia oraz wzór umowy.

1. Niezwłocznie po wyborze oferty najkorzystniejszej Zamawiający zawiadamia wszystkich Wykonawców którzy złożyli oferty o:
   1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo adres, Wykonawcy/Wykonawców, którego/których ofertę wybrano, Wykonawcach którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert, łączną punktację oraz uzasadnienie prawne i faktyczne tego wyboru;
   2) Wykonawcach, którzy zostali wykluczeni podając uzasadnienie faktyczne i prawne wykluczenia;
   3) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone podając uzasadnienie faktyczne i prawne odrzucenia.
2. Z Wykonawcą, którego oferta została uznana za najkorzystniejszą, zostanie zawarta umowa wg warunków podanych we wzorze umowy załączonym do niniejszego Ogłoszenia i stanowiącym jego integralną część (Załącznik nr 3) oraz zgodnie z ofertą złożoną przez Wykonawcę.
3. **W celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Wykonawca, którego ofertę wybrano jako najkorzystniejszą przed zawarciem umowy składa**:
   1) cennik usług cateringowych, sporządzony zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do Ogłoszenia;
   2) pełnomocnictwo, jeżeli umowę podpisuje pełnomocnik a z dokumentów załączonych do oferty nie wynika, iż pełnomocnik/y posiada/ją uprawnienie do podpisania umowy. Pełnomocnictwo należy złożyć w oryginale lub kopii poświadczonej notarialnie.
4. Zamawiający wezwie Wykonawcę do zawarcia umowy. Nie podpisanie umowy przez Wykonawcę w wyznaczonym terminie będzie uznane przez Zamawiającego za uchylanie się od zawarcia umowy.
5. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy lub zawarcie umowy stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, Zamawiający może zbadać czy Wykonawca, który złożył ofertę najwyżej ocenioną spośród pozostałych ofert, nie podlega wykluczeniu oraz spełnia warunki udziału w postępowaniu, bez przeprowadzania ponownego badania i oceny ofert, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w rozdz. XV ust. 6 i 7 Ogłoszenia.

Rozdział XV

Informacje dotyczące możliwości wyjaśnienia treści oferty, poprawy omyłek, odrzucenia oferty oraz unieważnienia postępowania.

1. W toku badania i oceny ofert Zamawiający może żądać od Wykonawców wyjaśnień dotyczących treści złożonych ofert. Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej oferty.
2. Zamawiający odstąpi od wezwania o którym mowa w rozdz. XV ust. 1 Ogłoszenia, jeżeli mimo złożenia przedmiotowych wyjaśnień, oświadczeń, dokumentów lub pełnomocnictw oferta Wykonawcy będzie podlegać odrzuceniu, konieczne będzie unieważnienie postępowania lub ich złożenie nie będzie miało wpływu na klasyfikację ofert.
3. Jeżeli zaoferowana cena lub jej istotne części składowe, wydają się rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów, Zamawiający może zwrócić się do Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień dotyczących elementów mających wpływ na wysokość ceny, w tym złożenie dowodów, dotyczących jej wyliczenia ceny. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywa na Wykonawcy.

4. Jeżeli Wykonawca nie złoży oświadczeń lub dokumentów o których mowa w rozdziale VII niniejszego Ogłoszenia, pełnomocnictw, lub innych dokumentów niezbędnych do przeprowadzenia postępowania, a których uzupełnienie nie będzie prowadziło do zmiany treści oferty Wykonawcy, oświadczenia lub dokumenty będą niekompletne lub będą zawierały błędy lub budziły wskazane przez Zamawiającego wątpliwości, Zamawiający wezwie do ich złożenia, uzupełnienia, poprawienia w terminie przez siebie wskazanym, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlegałaby odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania. Zamawiający zgodnie z postanowieniem rozdz. III ust. 5 Ogłoszenia wezwie do uzupełnienia lub wyjaśnienia dokumentów, o których mowa w niniejszym ustępie jedynie Wykonawcę, którego oferta zostanie oceniona jako najkorzystniejsza.
5. Zamawiający poprawia w ofercie:
   1) oczywiste omyłki pisarskie,
   2) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
   3) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty

   - niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
6. Poza okolicznościami przewidzianymi w niniejszym Ogłoszeniu Zamawiający odrzuca ofertę, jeżeli:
   1) jest niezgodna z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa;
   2) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia, z zastrzeżeniem postanowień rozdz. XV ust. 5 pkt 3) Ogłoszenia;
   3) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji lub zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia;
   4) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia;
   5) Wykonawca w terminie 3 dni od dnia przekazania zawiadomienia nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w rozdz. XV ust. 5 pkt 3) Ogłoszenia;
   6) Wykonawca nie wyraził zgody na przedłużenie terminu związania ofertą o którym mowa w rozdz. IX ust. 3 Ogłoszenia.
7. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
   1) w postępowaniu nie wpłynęły żadne oferty lub nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu;
   2) cena zamówienia podstawowego najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia podstawowego, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do wysokości ceny zamówienia podstawowego najkorzystniejszej oferty;
   3) zaistniała okoliczność o której mowa w rozdz. XIII ust. 3 Ogłoszenia;
   4) postępowanie obarczone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie niepodlegającej unieważnieniu umowy w sprawie zamówienia.
8. Dopuszcza się możliwość unieważnienia postępowania lub odstąpienia od zawarcia umowy przez Zamawiającego w każdym czasie, jeżeli wystąpiły okoliczności powodujące, że dalsze prowadzenie postępowania lub zawarcie umowy jest w ocenie Zamawiającego nieuzasadnione lub nie leży w interesie publicznym.
9. O unieważnieniu postępowania o udzielenie zamówienia Zamawiający zawiadamia:
   1) równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy złożyli oferty podając uzasadnienie faktyczne i prawne - w przypadku unieważnienia postępowania po upływie terminu składania ofert, z zachowaniem przepisów art. 138o ust. 4 ustawy Pzp;

2) równocześnie wszystkich Wykonawców, którzy ubiegali się o udzielenie zamówienia podając uzasadnienie faktyczne i prawne - w przypadku unieważnienia postępowania przed upływem terminu składania ofert, z zachowaniem przepisów art. 138o ust. 4 ustawy Pzp.

Rozdział XVI
Pozostałe postanowienia.

1. W przypadku jeżeli w niniejszym postępowaniu nie zostaną złożone żadne oferty lub wszystkie oferty zostaną odrzucone, a pierwotne warunki zamówienia nie zostaną w istotny sposób zmienione, Zamawiający będzie mógł przeprowadzić postępowanie w trybie negocjacji z wybranym wykonawcą.
2. W przypadku o którym mowa w rozdz. XVI ust. 1 Ogłoszenia, Zamawiający niezwłocznie po udzieleniu zamówienia zamieszcza na swojej stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej informację o udzieleniu zamówienia podając nazwę albo imię i nazwisko podmiotu, z którym zawarł umowę w sprawie zamówienia publicznego. W razie nieudzielenia zamówienia Zamawiający niezwłocznie zamieszcza na swojej stronie podmiotowej Biuletynu Informacji Publicznej, informację o nieudzieleniu zamówienia.

Rozdział XVII
Ochrona danych osobowych.

1. 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:
   1.1. posiada statut administratora danych osobowych w stosunku do:
      a. Wykonawcy będącego osobą fizyczną,
      b. Wykonawcy będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą pełnomocnika Wykonawcy będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
      c. członka organu zarządzającego Wykonawcy, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe dostępne w Krajowym Rejestrze Sądowym),

   dalej łącznie „*Pani/Pana*"
   1.2. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Muzeum Śląskie w Katowicach, ul. T. Dobrowolskiego 1, 40-205 Katowice, tel.: + 48 (32) 779 93 01, e-mail: dyrekcja@muzeumslaskie.pl;
   1.3. w związku z przetwarzaniem danych osobowych można kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych: iod@muzeumslaskie.pl;
   1.4. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego;
   1.5. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o ustawę z dnia 6 września 2001 r. o dostępie do informacji publicznej (t.j.: Dz.U. 2020 poz. 2176);
   1.6. podmiotem przetwarzającym dane jest platformazakupowa.pl, której operatorem jest Open Nexus Sp. z o.o., ul. 28 Czerwca 1956 Roku 398B, 61-441 Poznań, NIP: 7792363577, KRS: 0000335959;
   1.7. dane osobowe będą przechowywane, przez okres 5 lat licząc od początku roku następnego po udzieleniu zamówienia, a w przypadku zawarcia umowy do momentu wygaśnięcia roszczeń wynikających z umowy, jak również wykonania obowiązków wynikających z przepisów prawa, nie krócej niż 10 lat licząc od początku roku następnego po zawarciu umowy;
   1.8. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w niniejszym postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; podanie danych jest dobrowolne, jednakże ich niepodanie może uniemożliwić Zamawiającemu dokonanie oceny oferty, co skutkować może jej odrzuceniem;

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

1.10. posiada Pani/Pana:

a. na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
b. na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych*;
c. 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**;
d. prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pana, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;

1.11. nie przysługuje Pani/Panu:

a. w związku z art. 17 ust. 3 lit. b, d lub e RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
b. prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
c. 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;

1.12. w przypadku gdy dla Zmawiającego wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 RODO (w sytuacji skorzystania przez Panią/Pana na podstawie art. 15 prawa dostępu do Pani/Pana danych osobowych), wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, Zamawiający może żądać od Pani/Pana, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty w tym daty zakończenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego;

1.13. wystąpienie przez Panią/Pana z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 RODO, nie ogranicza przetwarzania Pani/Pana danych osobowych do czasu zakończenia niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego.

2. Wykonawca ubiegając się o udzielenie niniejszego zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu wynikających z art. 13 lub 14 RODO. W celu zapewnienia, że Wykonawca wypełnił ww. wymagane obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej (osób fizycznych), której dane zostały przekazane Zamawiającemu w związku z udziałem Wykonawcy w niniejszym postępowaniu, Wykonawca składa wraz z ofertą oświadczenie o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO. Treść oświadczenia zawiera ust. 12 Formularza ofertowego (załącznik nr 1 do Ogłoszenia).

* Wyjaśnienie: skorzystanie z prawa do sprostowania lub uzupełniania danych osobowych, o którym mowa w art. 16 RODO nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.

** Wyjaśnienie: prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania, w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.

Rozdział XVIII

Spis załączników do niniejszego Ogłoszenia.

Załącznikami, stanowiącymi integralną część niniejszego Ogłoszenia są:

1) Formularz oferty – załącznik nr 1
2) Opis przedmiotu zamówienia - załącznik nr 2
3) Wzór umowy – załącznik nr 3
4) Oświadczenie Wykonawcy – załącznik nr 4
5) Zobowiązanie innych podmiotów – załącznik nr 5
6) Wykaz usług – załącznik nr 6
7) Cennik usług cateringowych **-** załącznik nr 7

Załącznik nr 1 Formularz oferty

Zamawiający:

MUZEUM ŚLĄSKIE
W KATOWICACH
ul. T. Dobrowolskiego 1,
40-205 Katowice

OFERTA

Niniejsza oferta zawiera ..... kolejno ponumerowanych stron.

Nazwa Wykonawcy:

.....
ulica: ..... kod i miejscowość:.....
województwo: .....
NIP:.....REGON:.....
Adres do korespondencji, (jeżeli jest inny niż podany powyżej):
.....
.....
Osoba upoważniona do kontaktowania się z Zamawiającym: .....
nr telefonu: ..... e-mail: …….

Ubiegając się o zamówienie publiczne w postępowaniu nr **MŚ-ZP-DKB-261-8/20** pod nazwą:

„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 r.”

składam następującą ofertę:

1. Oferuje realizację przedmiotu zamówienia zgodnie z warunkami i na zasadach określonych w Ogłoszeniu za **cenę brutto** w wysokości*:*

..... PLN

Wyżej podana cena jest ceną w rozumieniu art. 3 ust. 1 punkt 1 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 178).

2. Cena określona w ust. 1 obejmuje wszelkie koszty związane z realizacją przedmiotu zamówienia.
3. **Oświadczam, że cena zamówienia podstawowego oraz cena wznowienia zamówienia wynoszą odpowiednio po 50% ceny brutto oferty podanej w ust. 1 niniejszego formularza.**
4. Zobowiązuje się do realizacji przedmiotu zamówienia w terminach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu oraz we wzorze umowy**.**
5. Zobowiązuje się do nieprzenoszenia kosztów realizacji zamówienia realizowanego w ramach wznowienia do kosztów realizacji zamówienia podstawowego i odwrotnie.
6. Zobowiązuje się, iż nie będę żądał wynagrodzenia oraz żadnej rekompensaty w przypadku:
   1) niewykorzystania przez Zamawiającego łącznej wartości zamówienia podstawowego;
   2) rezygnacji przez Zamawiającego ze wznowienia zamówienia;
   3) niewykorzystania przez Zamawiającego łącznej wartości wznowienia zamówienia, na którego realizację wyrażę zgodę w związku z postanowieniem § 3 ust. 5 wzoru umowy.
7. Akceptuje warunki płatności podane we wzorze umowy.
8. Jestem związany niniejszą ofertą na czas wskazany w Ogłoszeniu o zamówieniu.
9. Podwykonawcom zamierzam powierzyć poniższe części (zakresy) zamówienia (należy podać również, o ile są już znane, dane proponowanych podwykonawców):

   a. .....
   część zamówienia

   .....
   nazwa/firma Podwykonawcy

   b. .....
   część zamówienia

   .....
   nazwa/firma Podwykonawcy

10. Zobowiązuje się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego, na warunkach określonych w Ogłoszeniu o zamówieniu i niniejszej ofercie.
11. Oświadczam, że zapoznałem się z Ogłoszeniem o zamówieniu, w pełni akceptuje jego treść, nie wnoszę do niego zastrzeżeń oraz zdobyłem konieczne informacje do przygotowania oferty i zobowiązuje się spełnić wszystkie wymagania Zamawiającego wymienione w Ogłoszeniu o zamówieniu.

12. Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO[1] wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.[2]

13. Znając treść przepisu art. 297 § 1 kodeksu karnego: „Kto, w celu uzyskania dla siebie lub kogo innego, od banku lub jednostki organizacyjnej prowadzącej podobną działalność gospodarczą na podstawie ustawy albo od organu lub instytucji dysponujących środkami publicznymi - kredytu, pożyczki pieniężnej, poręczenia, gwarancji, akredytywy, dotacji, subwencji, potwierdzenia przez bank zobowiązania wynikającego z poręczenia lub z gwarancji lub podobnego świadczenia pieniężnego na określony cel gospodarczy, elektronicznego instrumentu płatniczego lub zamówienia publicznego, przedkłada podrobiony, przerobiony, poświadczający nieprawdę albo nierzetelny dokument albo nierzetelne, pisemne oświadczenie dotyczące okoliczności o istotnym znaczeniu dla uzyskania wymienionego wsparcia finansowego, instrumentu płatniczego lub zamówienia, podlega karze pozbawienia wolności od 3 miesięcy do lat 5” oświadczam, iż złożone przeze mnie dane oraz informacje są zgodne ze stanem faktycznym.

14. Wraz z niniejszą ofertą składamy:

nazwa i numer dokumentu	*nr strony*/stron
1) Oświadczenie(-a) Wykonawcy (załącznik nr 4)	……..
2) Wykaz usług wraz z dowodami ich należytego Wykonania	……..
3) 5 fotografii przedstawiających podanie posiłku w formie szwedzkiego stołu w charakterze uroczystego przyjęcia	……..
4) 5 fotografii przedstawiające podanie posiłku w formie szwedzkiego stołu w charakterze lunchu bufetowego/przerwy kawowej/poczęstunku podczas wernisażu*)	……..
5) 1 fotografia przedstawiającą całą sylwetkę kelnerki/kelnera w stroju, który Wykonawca zamierza przeznaczyć na potrzebę realizacji niniejszego zamówienia	……..
6) ……..	……..
7) ……..	……..

*) *niepotrzebne skreślić*

.....
data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy*)

**) W przypadku składania oferty w postaci elektronicznej:*
- *miejsce na podpis można usunąć;*
- *Zamawiający zaleca Formularz oferty wypełnić elektronicznie, następnie zapisać dokument w formacie PDF (poprzez funkcję „zapisz jako” lub „drukuj”). Ofertę składaną w postaci elektronicznej, Wykonawca jest zobowiązany* ***podpisać podpisem elektronicznym kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym*** *przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Dla podpisu kwalifikowanego dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES.*

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

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

Załącznik nr 2 Opis przedmiotu zamówienia

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia (OPZ)

Nazwa zamówienia:
„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 roku"

1. Przedmiotem zamówienia jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach.

2. Termin realizacji: zgodnie z postanowieniami umowy.

3. Miejsca wykonania usługi:
   1) siedziba Muzeum Śląskiego, ul. T. Dobrowolskiego 1, Katowice;
   2) stanowisko badań archeologicznych Muzeum Śląskiego w Katowicach zlokalizowane w Samborowicach, 40 - 475 Samborowice, woj. śląskie.

   Zamawiający zastrzega sobie prawo zmiany lokalizacji wykonania usługi cateringowej do wybranych wydarzeń, w obrębie miasta Katowice. Wynajęcie miejsca świadczenia usługi i pokrycie kosztów z tym związanych leży po stronie Zamawiającego.

4. Charakter obsługiwanych wydarzeń: wernisaże, spotkania, uroczystości, koncerty oraz konferencje organizowane przez Zamawiającego.

5. Wykonawca będzie dostarczał catering sukcesywnie, zgodnie ze zgłaszanym każdorazowo zapotrzebowaniem na obsługę danego wydarzenia odbywającego się we wskazanej lokalizacji i we wskazanym terminie. Zlecenie dla Wykonawcy zostanie przygotowane każdorazowo w formie pisma i będzie zawierało informacje niezbędne do jego realizacji zgodnie ze wzorem zawartym w załączniku nr 3 do umowy, zwane dalej „Zleceniem". Zlecenie może obejmować dowolną ilość kategorii (wariantów) niezbędnych do organizacji całości wydarzenia. Zlecenie zostanie dostarczone do Wykonawcy pocztą elektroniczną na minimum 2 dni robocze przed realizacją usługi, z zastrzeżeniem możliwości skrócenia tego okresu za obustronną zgodą. Wykonawca może zaproponować zmiany do menu dla danego Zlecenia zgodnie ze swoją najlepszą wiedzą i doświadczeniem lub uwzględniające ofertę sezonową. Realizacja Zlecenia ze zmianami Menu zaproponowanymi przez Wykonawcę, wymaga wcześniejszej zgody Zamawiającego. Wykonawca będzie zobowiązany do niezwłocznego potwierdzenie otrzymania Zlecenia pocztą elektroniczną. Nieprzekazanie przez Wykonawcę potwierdzenia otrzymania Zlecenia nie stanowi podstawy do odmowy jego realizacji.

6. Obsługa cateringowa danego wydarzenia będzie obejmowała przygotowanie poczęstunku na podstawie Menu podanego w niniejszym OPZ oraz na podstawie pozostałych posiłków wskazanych w kategoriach, z których Zamawiający każdorazowo będzie wybierał dania i napoje. Menu, o którym mowa w zdaniu poprzednim, zostało podzielone na 14 grup rodzajowych zawierających poszczególne rodzaje posiłków (wino, soki, owoce, kruche ciasteczka dostępne na wagę, suche przekąski słone, ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, przekąski koktajlowe słone świeżo pieczone, ciasta świeżo pieczone, tartinki dekoracyjne, przekąski zimne, zupy, danie mięsne „jednogarnkowe", danie jarskie „jednogarnkowe", danie główne mięsne, dania główne jarskie, sałatki, desery w pucharku).

7. Zamawiający dopuszcza przygotowanie posiłków z dań równoważnych dla propozycji zawartych w Menu w danych grupach rodzajowych, po uprzednim zaakceptowaniu ich przez Zamawiającego. Zamawiający zastrzega, że następujące po sobie propozycje menu w zakresie obsługi trzech kolejnych wydarzeń w tej samej kategorii muszą się różnić - Wykonawca nie może serwować takich samych dań. Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia proponowanych zmian w menu na min. 1 dzień przed dniem realizacji Zlecenia.

8. Zamawiający zastrzega możliwość złożenia Zlecenia zawierającego do 60% dań przygotowanych według specjalnych wskazówek dietetycznych, uwzględniających wymagania diet: bezglutenowej, w pełni wegańskiej (w tym z wykorzystaniem tłuszczów roślinnych, bez podpuszczki), posiłków koszernych, wykonanych dla osób z alergiami pokarmowymi (ściśle według wskazówek ujętych w Zleceniu).

9. Usługa będzie realizowana w 7 wariantach (kategoriach), zgodnie z charakterem wydarzenia, którego dotyczy. Zamawiający zastrzega sobie prawo łączenia kilku kategorii celem obsługi jednego wydarzenia.

10. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia danej kategorii o posiłki ze wskazanej grupy/wskazanych grup rodzajów dań (z 14 grup posiłków ujętych w Menu). Wynagrodzenie Wykonawcy zostanie odpowiednio powiększenie lub pomniejszone o kwotę stanowiącą cenę danej grupy posiłków - na podstawie cen netto za przygotowania posiłku na jedną osobę według grup rodzajowych posiłków, wskazanych przez Wykonawcę w „Cenniku usług cateringowych" (Załącznik nr 7 do Ogłoszenia, Tabela 2, kolumna 3).

11. Zamawiający zastrzega sobie prawo do powiększenia lub pomniejszenia ilości osób korzystających z posiłku w danej kategorii. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych netto dla poszczególnych kategorii posiłków o których mowa w „Cenniku usług cateringowych" (załącznik nr 7 do Ogłoszenia, Tabela 1, kolumna 3) i ilości uczestników wydarzenia/zestawów wskazana przez Zamawiającego w Zleceniu, powiększone o należny podatek VAT.

12. Warianty (kategorie) realizowania usługi cateringowej:

    1) „Kategoria A – Wernisaże 1" (10 wydarzeń x 100 osób)
    W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
    - napoje zimne:
        - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosseco, lub/i wino czerwone, wytrawne lub/i wino białe, wytrawne, 150 ml./os.,
        - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
        - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
    - napoje gorące:
        - kawa świeżo parzona, 200 ml/osobę,
        - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
        - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej, do uczestników spotkania;
    - bufet zimny:
        - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę,
        - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
        - przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę.

    2) „Kategoria B – Wernisaże 2" (8 wydarzeń x 80 osób)
    W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
    - napoje zimne:
        - wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosseco, lub/i wino białe, wytrawne, lub/i wino czerwone, wytrawne 150 ml/os.,
        - woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę,
        - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę.

3) „Kategoria C – Przerwa kawowa” (25 wydarzeń x 80 osób)
W spotkaniach może uczestniczyć od 10 do 100 osób.
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
  - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
  - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
  - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
  - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
  - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet zimny:
  - ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę, ok. 120g/osobę,
  - suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę.

4) „Kategoria D – Lunch” (15 wydarzeń x 80 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- napoje zimne:
  - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
  - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
  - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
  - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,
  - dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;
- bufet ciepły:
  - danie mięsne „jednogarnkowe” – min. 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g),
  - danie główne jarskie lub danie jarskie „jednogarnkowe” – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
- bufet zimny:
  - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę),
  - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę;
- deser:
  - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę,
  - świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę.

5) „Kategoria E – Uroczystości” (2 wydarzenia x 150 osób)
W ramach usługi na każde spotkanie zostanie zapewnione menu, które będzie obejmowało:
- wino: białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub półwytrawne typu Prosseco; lub/i wino białe, wytrawne, lub/i wino czerwone, wytrawne 150 ml/os.;
- napoje zimne:
  - woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę,
  - soki: 2 rodzaje soków 100% (nie nektar oraz nie napój), po 200 ml/osobę;
- napoje gorące:
  - kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę,
  - herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę,

- dodatki do napoi gorących: słodka śmietanka do kawy o zawartości tłuszczu 9-12% i/lub mleko 3,2% - 50 ml/osobę, cytryna świeża w plasterkach (1 plasterek/osobę), cukier brązowy i biały w proporcji 50 na 50 oraz słodzik w ilości proporcjonalnej do uczestników spotkania;

- bufet ciepły:
  - Zupa (także opcja wege), 300 g/osobę
  - danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
  - danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
- bufet zimny:
  - sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę,
  - przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę);
- deser:
  - deser podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę),
  - ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę.

6) „Kategoria F – Zestaw na wynos" (1 x wydarzenie 350 osób x zestaw tj. łącznie 350 szt.)
   - Zupa (także opcja wege), 300 g/osobę
   - danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę,
   - danie główne jarskie – min. 1 propozycja, 250 g/osobę;
   - woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę,

7) „Kategoria G – Kanapki" (2 x zestaw 50 szt., tj. łącznie 100 szt.)

   Kanapki należy przygotować w zestawie 50 szt., zgodnie ze specyfikacją:
   - bułka zwykła lub kajzerka, bułka ziarnista - min 50 g,
   - masło o zawartości tłuszczu min 82% -3 g,
   - zamiennie: plaster szynki pieczonej wieprzowej/gotowanej, indyk gotowany, kiełbasa żywiecka sucha, żółty ser, jajka - 5 g,
   - zamiennie: liść sałaty lub pokrojony ogórek świeży lub konserwowy, pomidor, rzodkiewka, papryka świeża.

   Kanapki muszą być zapakowane, każda oddzielnie w ekologicznym, biodegradowalnym opakowaniu raz dostarczone do miejsca wskazanego przez Zamawiającego i podane na estetycznych paterach.

13. Forma podania poczęstunku:
    1) poczęstunki należy przygotować w formie bufetu;
    2) w przypadku kategorii G poczęstunek należy dostarczyć w termoizolacyjnych, jednorazowych, ekologicznych pojemnikach;
    3) wodę gazowaną i niegazowaną należy podać w oddzielnych dzbankach z przeźroczystego szkła, z cytryną, miętą i lodem;
    4) wodę należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych butelkach o pojemności do 5 l lub w zamkniętych butelkach o pojemności od 0,33 do 0,50 l zgodnie ze zleceniem Zamawiającego;
    5) soki należy podać w oddzielnych dzbankach z przeźroczystego szkła, bez lodu;
    6) soki należy dostarczyć do Zamawiającego w fabrycznie zamkniętych opakowaniach o pojemności do 2 l;
    7) wino należy dostarczyć do Zamawiającego w oryginalnie zamkniętych butelkach o pojemności do 0,75 l;
    8) wino powinno być serwowane przez kelnerów w kieliszkach dostosowanych do rodzaju wina i w temperaturze odpowiedniej do rodzaju serwowanego wina;
    9) kawę parzoną oraz gorącą wodę do zaparzenia herbaty należy podać w eleganckich termosach lub samowarach;

10) w przypadku wybranych spotkań do 50 osób zastrzega się podawanie kawy z ekspresu ciśnieniowego z kawą mieloną na miejscu. Zamawiający uwzględni to w Zleceniu;
11) śmietankę do kawy należy podać w dzbanuszkach, cukier w porcelanowych cukiernicach (nie jednorazowych opakowaniach);
12) świeże owoce należy podać na eleganckich talerzach/paterach w całości lub pokrojone w kostkę do nabierania łyżką, lub podane w formie koreczków owocowych;
13) ciasteczka, ciasta, tartinki oraz przekąski należy podać ułożone na eleganckich talerzach lub paterach;
14) sałatki należy podać porcjowane, w małych koktajlowych pucharkach;
15) posiłki w formie dania na ciepło musza być gorące, gotowe do spożycia, dostarczone w pojemnikach termicznych, ze stali nierdzewnej, czystych, estetycznych, spełniających normy higieniczne, zapewniających utrzymanie temperatury z podgrzewaczami spełniającymi wymogi ppoż.; wyklucza się stosowanie otwartego ognia, świec w podgrzewaczach;
16) dania płynne serwowane na ciepło podane być muszą w kociołku utrzymującym stałe ciepło;
17) naczynia w których podawane są posiłki nie mogą być produktami reklamowymi – nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamujących;
18) wymagane są estetyczne, wpisujące się w całość kompozycji opisy potraw umieszczone w pobliżu każdej z nich;
19) dodatkowo potrawy muszą posiadać estetyczny, wpisujący się w całość kompozycji opis z wykazem substancji i produktów powodujących alergie lub reakcji nietolerancji;
20) Zamawiający zastrzega sobie prawo wymagania opakowań jednorazowych, ekologicznych, biodegradowalnych.

14. Wykonawca zapewni niezbędne do realizacji usługi następujące pozycje:
1) stoły bufetowe przykryte jednolitymi eleganckimi obrusami sięgającymi do podłogi lub ze skirtingami. Obrusy i skirtingi muszą być czyste, wyprasowane i nieuszkodzone, wykonane z naturalnych materiałów (bawełna, len) w kolorze białym lub ecru, czarnym lub szarym – zgodnie ze zleceniem Zamawiającego. Zamawiający dopuszcza inne przykrycie stołów zaproponowane przez Wykonawcę, za wcześniejszą zgodą Zamawiającego;
2) stoliki koktajlowe do spożywania posiłków, przykryte j.w.;
3) naczynia w których podawane są posiłki i inna infrastruktura nie mogą być produktami reklamowymi – nie mogą posiadać logo, tekstów - znaków firmowych reklamowych;
4) naczynia ceramiczne lub porcelanowe (filiżanki, talerze, patery), szklanki z przeźroczystego szkła do napoi zimnych oraz sztućce ze stali nierdzewnej lub platerowane. Nie dopuszcza się zastosowania naczyń oraz sztućców jednorazowego użytku (cała zastawa wyparzona);
5) serwetki papierowe dwuwarstwowe stołowe z atestem PZH o wymiarach min. ok. 30 x 30 cm, w ilości 2 x liczba osób danego spotkania;
6) dekorację florystyczną stołów bufetowych wykonaną z żywych, świeżych kwiatów;
7) osobny stół na brudne naczynia;
8) przygotowanie i dostarczenie świadczonego poczęstunku wraz z wyposażeniem do miejsca i sali oraz w dniu zgodnym ze Zleceniem, najpóźniej na 60 minut przed rozpoczęciem wydarzenia;
9) w ramach świadczenia usługi: obsługę techniczną, sprzątanie, usuwanie i utylizację odpadów i śmieci oraz odbiór pozostałości wraz z wyposażeniem należącym do Wykonawcy doprowadzając miejsce świadczenia usługi do stanu sprzed rozpoczęcia jej świadczenia. Czas trwania porządkowania miejsca wykonania usługi nie może przekroczyć 1 godziny;
10) wykwalifikowaną obsługę kelnerską, w liczbie dostosowanej do rodzaju wydarzenia i liczby uczestników (min. 1 kelner/kelnerka na każde 25 osób). Kelnerzy i kelnerki muszą wyglądać czysto i schludnie, a ubrania muszą być świeżo wyprane i wyprasowane, a także eleganckie, schludne i estetyczne, spójne stylistycznie, dostosowane do charakteru wydarzeń będących przedmiotem niniejszego zamówienia, wymaga się strojów jednolitych: np. bluzka lub koszula oraz ciemne eleganckie spodnie, spódnica w przypadku kobiet, lub fartuch/zapaska kelnerska lub uniform kelnerski oraz eleganckie obuwie oraz zachowywania się zgodnie z zasadami obsługi kelnerskiej. Nie dopuszcza się leginsów w stroju damskim;
11) sukcesywne sprzątanie stołów i zaplecza w czasie obsługi wydarzenia;

12) pojemniki na śmieci i odpady żywieniowe;
13) w przypadku serwowania posiłków w ramach kilkudniowego zlecenia po każdym dniu Wykonawca zapewni wymianę zastawy na czyste naczynia, sztućce oraz w razie zabrudzenia obrusy;
14) wykonywanie usługi (dotyczy kontaktu z żywnością) przez pracowników posiadających odpowiedni stan zdrowia określony na podstawie badań lekarskich i odpowiednich badań analitycznych oraz zachowujących wysoki stopień higieny osobistej.

15. Pozostałe warunki zamówienia:
1) wszystkie podawane posiłki muszą być gotowe do spożycia, bezwzględnie świeże, pierwszej jakości, przygotowane ze świeżych produktów, spełniających normy jakości produktów spożywczych oraz mieć estetyczny wygląd.
2) podawane posiłki muszą cechować się dużą różnorodnością, tak aby w całym okresie świadczenia usługi zapewnić wiele wariantów serwowanych potraw;
3) Wykonawca odpowiada za przygotowanie, podanie oraz dowóz przygotowanych potraw zgodnie z zasadami higieny oraz wymaganiami sanitarnymi dotyczącymi żywności i wyżywienia zbiorowego oraz za przestrzeganie przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych (m. in. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – t.j.: Dz. U. 2020 poz. 2021), w tym dowóz posiłków samochodami wpisanymi do rejestru odpowiedniej Stacji Sanitarno- Epidemiologicznej;
4) Zamawiający zapłaci Wykonawcy jedynie za rzeczywistą ilość zrealizowanych usług cateringowych, obliczoną według stawek przyjętych na osobę w ramach poszczególnych kategorii, z zastrzeżeniem postanowień ust. 10 OPZ;
5) podawane gramatury dotyczą dań i posiłków po obróbce termicznej;
6) Zamawiający zapewnia dostęp do bieżącej zimnej oraz ciepłej wody oraz do zasilania elektrycznego (za wyjątkiem usług realizowanych poza lokalizacjami wskazanymi w ust. 3 OPZ).

16. Menu
1) Wino:
a) białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne typu Prosseco,
b) czerwone, wytrawne,
c) białe, wytrawne.

2) Soki:
a) pomarańczowy,
b) grapefruitowy,
c) jabłkowy,
d) z czarnej porzeczki,
e) ananasowy.

3) Owoce:
a) jabłka,
b) gruszki,
c) winogrona,
d) pomarańcze,
e) mandarynki,
f) brzoskwinie,
g) nektarynki,
h) arbuzy,
i) banany,
j) truskawki,
k) śliwki,
l) maliny,
m) melony,
n) kiwi.

4) Kruche ciasteczka dostępne na wagę (niepakowane przemysłowo):
   a) ciasteczka w czekoladzie lub z czekoladą w środku,
   b) ciasteczka z orzechami lub z rodzynkami,
   c) ciasteczka z ziarnami,
   d) ciasteczka z galaretką lub dżemem

5) Suche przekąski słone:
   a) krakersy,
   b) precelki,
   c) paluszki,
   d) paluszki grissini,
   e) ciasteczka francuskie.

6) Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone:
   a) ciastka/rogaliki francuskie,
   b) babeczki kruche z kremem, czekoladą lub owocami,
   c) mini pączki z dżemem,
   d) mini ptysie z bitą śmietaną,
   e) mini rogaliki nadziewane,
   f) babeczki z ciasta francuskiego z kremem, czekoladą lub owocami,
   g) truskawki w czekoladzie białej lub ciemnej.
   h) małe pierniczki w okresie bożonarodzeniowym.

7) Ciasta świeżo pieczone:
   a) jabłecznik,
   b) sernik,
   c) makowiec na biszkopcie,
   d) kołacz z serem,
   e) kołacz z makiem,
   f) kołacz z polskimi owocami sezonowymi,
   g) ciasto kruche lub biszkopt z galaretką i owocami (sezonowymi),
   h) brownie.
   i) miodownik.

8) Tartinki dekoracyjne, posmarowane masłem o zawartości tłuszczu min. 82% przygotowane min. z:
   a) salami i pieczarką marynowaną, warzywami,
   b) szynką, serem żółtym, warzywami,
   c) schabem pieczonym marynowanym w ziołach, warzywami,
   d) indykiem i brzoskwinią, warzywami,
   e) wędzonką wiejską, warzywami,
   f) łososiem i cytryną/oliwką,
   g) z pastą z tuńczyka, jajkiem i szczypiorkiem,
   h) serem camembert, winogronem,
   i) serem żółtym, jajkiem, warzywami,
   j) serem mozzarella, pomidorem, rukolą i oliwką,
   k) z serem rokpol i pistacjami.

9) Przekąski zimne:
   a) coctajlowe roladki schabowe ze szparagami,
   b) roladki szynkowe z kremem chrzanowym,
   c) medaliony z polędwiczki z marynowanym borowikiem,
   d) filety z kurczaka z musem żurawinowym,
   e) ozorki w galarecie,
   f) śliwki wędzone z boczkiem,
   g) paszteciki w formie koreczkowej,
   h) deska serów w formie koreczkowej,
   i) deska wędlin w formie koreczkowej,
   j) mini tortille z suszonymi pomidorami, rukolą i mascarpone,
   k) mini tortille z łososiem i szpinakiem,

l) szynka parmeńska z melonem,
m) roladki z wędzonego łososia ze szpinakiem,
n) krewetki w cieście fillo,
o) tatar z łososia marynowanego na grzankach francuskich,
p) śledzik z mini ogórkiem i jabłkiem.

10) Danie mięsne „jednogarnkowe”:
a) lasagne bolonese,
b) zupa gulaszowa i pieczywo,
c) bogracz i pieczywo,
d) gołąbki z ryżem i mięsem w sosie pomidorowym,
e) canelloni,
f) zupa meksykańska z pieczywem,
g) leczo z pieczywem.

11) Danie główne mięsne/rybne razem z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza) oraz dodatkiem z warzyw grillowanych lub gotowanych na parze:
a) pieczeń w sosie grzybowym,
b) pieczeń nadziewana śliwką w sosie cygańskim,
c) roladki drobiowe ze szpinakiem w sosie śmietanowym,
d) piersi z kurczaka zapiekane z pomidorkami i mozzarellą,
e) devolay,
f) kotlety z fileta drobiowego z pieczarkami żółtym serem,
g) spaghetti lub inny makaron z sosem bolonese,
h) risotto z warzywami i kurczakiem,
i) makaron zapiekany z warzywami i łososiem,
j) tagiatelle z łososiem i brokułami w sosie śmietankowym.

12) Dania główne jarskie:
a) pierogi ruskie,
b) pierogi ze szpinakiem zapiekane w sosie śmietanowo–serowym,
c) naleśniki z nadzieniem ruskim w sosie grzybowym,
d) naleśniki ze szpinakiem i sosem,
e) krokiety z kapustą i grzybami,
f) makaronowe muszle nadziewane pastą i serem gorgonzola,
g) makaron z warzywami i serem,
h) zapiekanka warzywna,
i) lazania ze szpinakiem i orzechami.

13) Sałatki:
a) sałatka z brokułów z migdałami palonymi i rokpolem,
b) sałatka szopska z serem wędzonym,
c) sałatka egzotyczna z kurczakiem i ananasem,
d) sałatka z mieszanki sałat z grillowanym kurczakiem,
e) sałatka z mozzarellą,
f) sałatka chłopska z pieczoną kiełbaską,
g) Sałatka cezar.

14) Desery w pucharku:
a) mus jogurtowy lub śmietanowy,
b) mus owocowy,
c) tiramisu lub inny krem,
d) szpajza,
e) sałatka owoców.

Załącznik nr 3 Wzór umowy

UMOWA

Niniejsza umowa została zawarta w wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego przeprowadzonego na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm.), dalej „ustawy Pzp", znak sprawy: ***MŚ-ZP-DKB-261-8/20***

zawarta w Katowicach w dniu …… pomiędzy:

Muzeum Śląskim w Katowicach, z siedzibą w Katowicach (40-205), ul. T. Dobrowolskiego 1, wpisanym do Rejestru Instytucji Kultury **prowadzonego przez Województwo Śląskie** – Zarząd Województwa Śląskiego, pod numerem RIK-M/12/99, nr NIP 634-23-11-686, nr REGON: 001094121, reprezentowanym przez:
Marcina Gwoździewicza - p.o. Dyrektora Muzeum Śląskiego w Katowicach
przy kontrasygnacie
Moniki Przybyszewskiej – Głównej Księgowej,
zwanym dalej „Zamawiającym"

a

……..
zwanym dalej „Wykonawcą",
zwanymi w dalszej części Umowy „Stronami".

§ 1 Przedmiot umowy

1. Przedmiotem niniejszej umowy jest sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach polegające na przygotowaniu, dostarczeniu i podaniu posiłków (zestawów), zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 1 do niniejszej umowy (zwany dalej „*OPZ*"), w czasie wernisaży, spotkań, uroczystości, koncertów i konferencji organizowanych przez Zamawiającego, zwanych dalej „Wydarzeniami".
2. Przedmiot umowy należy zrealizować zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu przygotowanym na potrzebę przeprowadzenia postępowania poprzedzającego zawarcie niniejszej umowy (dalej „Ogłoszenie o zamówieniu"), OPZ, ofertą Wykonawcy złożoną w postępowaniu poprzedzającym zawarcie niniejszej umowy oraz na zasadach i warunkach określonych w niniejszej umowie. Do wszelkich wymagań dotyczących przedmiotu umowy, w szczególności sposobu jego realizacji i rozliczenia, nieuregulowanych w niniejszej umowie, mają zastosowanie stosowne postanowienia zawarte w Ogłoszeniu o zamówieniu.

§ 2 Prawa i obowiązki Stron

1. Strony umowy zobowiązują się współdziałać przy jej wykonaniu w celu należytej realizacji niniejszej umowy.
2. Wykonawca oświadcza, iż posiada kwalifikacje oraz zdolności techniczne, osobowe, organizacyjne i merytoryczne niezbędne do prawidłowej realizacji przedmiotu umowy.
3. Wykonawca zobowiązuje się do:
   1) wykonania przedmiotu umowy zgodnie z jego opisem (załącznik nr 1 do umowy) oraz gwarantuje najwyższą jakość w jego wykonaniu, tj. wykona przedmiot umowy w sposób staranny, odpowiadający powszechnie przyjętym standardom i ustalonym zwyczajom w obsłudze tego typu wydarzeń, zgodnie z postanowieniami złożonej oferty,
   2) przygotowania posiłków wyłącznie dla liczby osób wskazywanych każdorazowo przez Zamawiającego w zleceniu, przygotowanym zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 3 do umowy, zwanym dalej „*Zleceniem*";

3) informowania Zamawiającego o ewentualnych komplikacjach i utrudnieniach w obsłudze Wydarzeń, które mogłyby zakłócić ich przebieg, w szczególności mieć wpływ na terminową bądź prawidłową realizację przedmiotu umowy, niezwłocznie po ich wystąpieniu, jednakże nie później niż w ciągu 6 godzin od wystąpienia ww. czynników/zdarzeń w formie pisemnej lub za pośrednictwem poczty elektronicznej;
4) udzielenia każdorazowo, na żądanie Zamawiającego, pełnej informacji na temat stanu realizacji przedmiotu umowy. Zamawiający ma prawo do oceny i kontroli realizacji przedmiotu umowy przez pracowników wskazanych przez Zamawiającego, w szczególności w zakresie jakości serwowanych posiłków, na każdym etapie jego wykonywania. W razie stwierdzenia wad w realizacji usługi, Zamawiający niezwłocznie poinformuje o ich zaistnieniu Wykonawcę. Wykonawca jest zobowiązany do usunięcia wad niezwłocznie po otrzymaniu zgłoszenia, jednak nie później niż w ciągu 30 minut. Za wadę w realizacji usługi rozumie się niewywiązanie się Wykonawcy z obowiązków, o których mowa w umowie oraz OPZ;
5) zachowania w tajemnicy treści przekazanych mu dokumentów oraz informacji uzyskanych w związku z realizacją przedmiotu umowy, zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa, w tym przepisami szczególnymi w zakresie działalności gospodarczej. Powyższe oznacza, że wszelkie dokumenty i informacje otrzymane od Zamawiającego i wytworzone przez Wykonawcę w związku z wykonywaniem przez niego umowy mają charakter poufny i nie mogą być udostępnione lub ujawniane przez Wykonawcę osobom trzecim bez uprzedniej pisemnej zgody Zamawiającego;
6) należytego zabezpieczenia dokumentów i informacji przed dostępem osób nieuprawnionych, w związku z postanowieniem § 2 ust. 3 pkt 5) umowy.

4. Komunikacja pomiędzy Stronami, w szczególności przekazywanie dokumentów dotyczących realizacji przedmiotu umowy będzie się odbywała w formie pisemnej lub drogą elektroniczną na adresy wskazane w § 9 ust. 1 umowy, z tym zastrzeżeniem, że Zlecenia będą przekazywane wyłącznie drogą elektroniczną.
5. Wykonawca ponosi odpowiedzialność za przedmiot umowy do czasu ostatecznego odbioru przez Zamawiającego.
6. Odbiór poszczególnych Zleceń w ramach realizacji usług cateringowych zostanie każdorazowo potwierdzony protokołem zdawczo-odbiorczym podpisanym przez upoważnione osoby działające w imieniu Zamawiającego i Wykonawcy, w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, po jednym dla każdej ze Stron. Protokół zdawczo-odbiorczy sporządzany będzie po zakończeniu danego Zlecenia, w dniu wykonania usługi, jednak nie później niż w terminie 3 dni roboczych od dnia zakończenia usługi.

§ 3 Termin realizacji umowy, wznowienie zamówienia

1. Wykonawca zobowiązany jest do wykonywania zamówienia od dnia zawarcia umowy **do dnia 31.12.2021 r.**, z tym zastrzeżeniem, że jeżeli w ww. terminie łączna kwota stanowiąca cenę za wykonane dotychczas usługi w ramach zamówienia podstawowego, osiągnie kwotę maksymalną, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, umowa ulega automatycznemu rozwiązaniu bez konieczności złożenia dodatkowych oświadczeń przez Strony, z zastrzeżeniem postanowień § 3 ust. 2 umowy.

2. Zamawiający przewiduje możliwość wznowienia zamówienia, tj. zobowiązania Wykonawcy do jednokrotnego powtórzenia wykonywania przedmiotu zamówienia w przypadku wykorzystania w trakcie realizacji umowy, tj. przed dniem 31.12.2021 roku, całej wartości zamówienia podstawowego, tj. kwoty wskazanej w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, z zastrzeżeniem postanowień § 3 ust. 4-7 umowy.

3. Przedmiot zamówienia w ramach wznowienia jest tożsamy z przedmiotem zamówienia podstawowego wykonywanym w terminie wskazanym w § 3 ust. 1 umowy.

4. Wznowienie do wykonania zamówienia zostanie przekazane przez Zamawiającego nie później niż do dnia rozwiązania umowy z przyczyn wskazanych w § 3 ust. 1 umowy, tj. do momentu, gdy łączna kwota stanowiąca cenę za wykonane dotychczas usługi w ramach zamówienia podstawowego, osiągnie kwotę maksymalną, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy. Oświadczenie zostanie złożone w formie pisemnej zgodnie z zasadami reprezentacji Zamawiającego.

5. Wykonawca ma prawo do odstąpienia od realizacji wznowienia w terminie 7 dni od dnia otrzymania oświadczenia Zamawiającego, o którym mowa w § 3 ust. 4 umowy. Oświadczenie o odstąpieniu od realizacji

wznowienia musi zostać przekazane Zamawiającemu pisemnie zgodnie z zasadami reprezentacji Wykonawcy.

6. W przypadku nieprzekazania przez Zamawiającego oświadczenia o wznowieniu zgodnie z zasadami określonymi w § 3 ust. 4 umowy, Wykonawca nie będzie zobowiązany do wykonywania wznowienia zamówienia.
7. Zamawiający zastrzega, iż Wykonawcy nie będzie przysługiwało wynagrodzenie w przypadku rezygnacji przez Zamawiającego ze wznowienia zamówienia, jak również żadna rekompensata z tego tytułu.

§ 4 Wynagrodzenie

1. Strony ustalają, iż wynagrodzenie z tytułu należytego wykonania przedmiotu umowy będzie wynikać z faktycznej ilości zrealizowanych usług i cen jednostkowych podanych w ofercie Wykonawcy. Wartość przedmiotu umowy Strony określają **do kwoty** (wartość umowy) ..... złotych (brutto), w tym podatek od towarów i usług (VAT 8% i 23%): ……zł, z czego:
   1) wartość zamówienia podstawowego wynosi 50% ww. wynagrodzenia brutto tj.: do kwoty …… zł (brutto)
   2) wartość zamówienia realizowanego w ramach wznowienia wynosi 50% ww. wynagrodzenia brutto tj.: do kwoty …….zł (brutto).
2. Kwota o której mowa w § 4 ust. 1 zdanie drugie umowy, stanowi maksymalną wartość wynagrodzenia brutto dla Wykonawcy. Zamawiający będzie się rozliczał jedynie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych Zleceń.
3. Wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie obliczone jako: iloczyn cen jednostkowych brutto dla poszczególnych kategorii posiłków, o których mowa w „Cenniku usług cateringowych" (załącznik nr 2 do umowy, Tabela 1) x ilość uczestników Wydarzenia lub zestawów wskazaną przez Zamawiającego w Zleceniu.
4. Wartość wynagrodzenia obliczona zgodnie z zasadą, o której mowa w § 4 ust. 3 umowy, może ulec zwiększeniu bądź zmniejszeniu, zgodnie z postanowieniem pkt 10 OPZ. W takim przypadku wynagrodzenie Wykonawcy z tytułu świadczenia usługi cateringowej w ramach danego Zlecenia zostanie odpowiednio powiększone lub pomniejszone o iloczyn: kwoty stanowiącej cenę danej grupy rodzajowej posiłków, wskazanych przez Wykonawcę w „Cenniku usług cateringowych" (załączniku nr 2 do umowy, Tabela 2) x ilość uczestników Wydarzenia lub zestawów wskazaną przez Zamawiającego w Zleceniu.
5. Niedopuszczalne jest przenoszenie kosztów realizacji zamówienia realizowanego w ramach wznowienia do kosztów realizacji zamówienia podstawowego i odwrotnie. W związku z tym, ceny jednostkowe podane w „Cenniku usług cateringowych" muszą być jednakowe przez cały okres realizacji przedmiotu zamówienia (w tym wznowienia).
6. Zamawiający oświadcza, że wartość zamówienia podstawowego podana w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, jest wartością planowaną przez Zamawiającego do realizacji sukcesywnych Zleceń w terminie, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy. Z uwagi, iż z dniem wszczęcia postępowania poprzedzającego zawarcie niniejszej umowy na terenie Rzeczypospolitej Polskiej obowiązuje stan epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 i wynikające z niego ograniczenia w organizacji imprez i spotkań, kwota podana w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy nie będzie stanowić żadnego zobowiązania ze strony Zamawiającego, a Zamawiający będzie się rozliczał jedynie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych Zleceń. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego łącznej wartości zamówienia podstawowego, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1 umowy w terminie, o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy, Wykonawcy nie będzie przysługiwało wynagrodzenie, jak również żadna rekompensata z tego tytułu. W przypadku nie wykorzystania wartości zamówienia podstawowego, Zamawiający dopuszcza zmianę umowy zgodnie z postanowieniem § 7 ust. 2 umowy.

7. Jeżeli Zamawiający skorzysta z uprawnienia do wznowienia zamówienia, a Wykonawca nie złoży oświadczenia o odstąpieniu od realizacji wznowienia, o którym mowa w § 3 ust. 5 umowy, Zamawiający oświadcza, że łączna wartość zamówienia wznowieniowego podana w § 4 ust. 1 pkt 2) umowy, będzie wartością planowaną i nie będzie stanowić żadnego zobowiązania ze strony Zamawiającego, a Zamawiający będzie się rozliczał jedynie za faktycznie wykonane usługi cateringowe na podstawie złożonych przez Zamawiającego poszczególnych Zleceń. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego łącznej wartości wznowienia, Wykonawcy nie będzie przysługiwało wynagrodzenie jak również żadna rekompensata z tego tytułu.
8. Zamawiający zastrzega również, iż Wykonawcy nie będzie przysługiwało wynagrodzenie w przypadku całkowitej rezygnacji przez Zamawiającego ze wznowienia zamówienia, jak również żadna rekompensata z tego tytułu.
9. Wynagrodzenie, o którym mowa w § 4 ust. 1 zdanie drugie umowy stanowi maksymalne wynagrodzenie za wszelkie wynikające z umowy czynności i obowiązki Wykonawcy, oraz wszelkie koszty bezpośrednie i pośrednie jakie Wykonawca poniesie z tytułu należytej oraz zgodnej z obowiązującymi przepisami realizacji przedmiotu umowy, zysk Wykonawcy oraz wszystkie wymagane przepisami podatki, ubezpieczenia i inne opłaty, a w szczególności prawidłowy podatek VAT.
10. Podstawą wystawienia każdorazowo faktury jest podpisanie przez obydwie Strony umowy protokołu odbioru potwierdzającego wykonanie usługi dla danego Zlecenia zgodnie z postanowieniami umowy.
11. Faktura VAT musi być opatrzona dokładną nazwą przedmiotu umowy identyczną jak w § 1 ust. 1 umowy, a także zawierać znak sprawy, wartość netto, kwotę podatku VAT, wartość brutto, termin płatności: „14 dni", a nie konkretną datę kalendarzową. W przypadku wystawienia przez Wykonawcę faktury i wskazania terminu płatności niezgodnie z treścią zdania powyżej, Strony uzgadniają, iż obowiązujący termin płatności to 14 dni od daty wystawienia prawidłowo sporządzonej faktury VAT przez Wykonawcę, z zastrzeżeniem postanowień § 4 ust. 12 umowy.
12. Zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona w terminie 14 dni od daty wystawienia prawidłowo sporządzonej faktury VAT przez Wykonawcę, o ile Wykonawca skutecznie doręczy Zamawiającemu fakturę VAT w terminie 5 dni od daty wystawienia ww. faktury VAT. W przypadku, jeżeli Wykonawca nie doręczy Zamawiającemu faktury VAT w ww. terminie, zapłaty wynagrodzenia Zamawiający dokona w terminie 14 dni od dnia otrzymania prawidłowo sporządzonej faktury VAT od Wykonawcy.
13. Za datę dokonania płatności rozumie się datę obciążenia rachunku bankowego Zamawiającego kwotą przelewu.
14. Zamawiający zastrzega sobie prawo do dokonywania zapłaty z zastosowaniem mechanizmu podzielonej płatności, o którym mowa w art. 108a-108f ustawy z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług.
15. W przypadku skorzystania przez Wykonawcę z możliwości wysłania ustrukturyzowanych faktur VAT elektronicznych do Zamawiającego za pośrednictwem platformy elektronicznego fakturowania, obowiązuje następujący adres doręczenia faktury VAT: https://www.brokerinfinite.efaktura.gov.pl.
16. Wykonawca ma prawo żądać od Zamawiającego ustawowych odsetek w razie opóźnienia w płatności. Zamawiający zapłaci odsetki ustawowe za opóźnienie, liczone od dnia następnego po dniu, w którym zapłata miała być dokonana.
17. Zamawiający nie wyraża zgody na przeniesienie jakichkolwiek praw i obowiązków wynikających z niniejszej umowy na inne podmioty, w tym w szczególności na dokonanie cesji wynikającej z umowy wierzytelności.

§ 5 Kary umowne

1. Zamawiający naliczy Wykonawcy kary umowne w następujących przypadkach i wysokości:
   1) w przypadku rozwiązania umowy (w tym odstąpienia od umowy) przez Zamawiającego lub Wykonawcę z przyczyn leżących po stronie Wykonawcy, w szczególności wskazanych w § 6 ust. 1 i 2 umowy:

a. w wysokości 10% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy w przypadku, gdy rozwiązanie umowy (odstąpienie od umowy) nastąpiło w okresie realizowania zamówienia podstawowego,

b. w wysokości 10% maksymalnej kwoty wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 2) umowy w przypadku, gdy rozwiązanie umowy (odstąpienie od umowy) nastąpiło w okresie realizowania zamówienia wznowieniowego;

2) w razie opóźnienia w realizacji usługi podanej w Zleceniu - w wysokości 10% wartości brutto usługi, której dotyczy dane Zlecenie, za każde rozpoczęte 15 minut opóźnienia w stosunku do terminu ustalonego przez Zamawiającego w Zleceniu;

3) w przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego wad w realizacji usługi, o których mowa w § 2 ust. 3 pkt 4) umowy - w wysokości 10% wartości brutto usługi, której dotyczy dane Zlecenie;

4) za naruszenie obowiązku zachowania poufności, o którym mowa w § 2 ust. 3 pkt 5) umowy:

a. w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, za każdy przypadek naruszenia, gdy naruszenie nastąpiło w okresie realizowania zamówienia podstawowego,

b. w wysokości 10% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 2) umowy, za każdy przypadek naruszenia, gdy naruszenie nastąpiło w okresie realizowania zamówienia wznowieniowego,

5) za każdorazowe powierzenie - choćby częściowe - realizacji przedmiotu umowy podwykonawcy bez pisemnej zgody Zamawiającego:

a. w wysokości 4% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, gdy naruszenie nastąpiło w okresie realizowania zamówienia podstawowego,

b. w wysokości 4% maksymalnego wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 pkt 2) umowy, gdy naruszenie nastąpiło w okresie realizowania zamówienia wznowieniowego.

2. W sytuacji nieusunięcia przez Wykonawcę wad, o których mowa w § 2 ust. 3 pkt 4) umowy, Zamawiającemu przysługuje prawo:

1) naliczenia kary umownej w wysokości 20% wartości brutto usługi, której dotyczy dane Zlecenie, lub

2) odstąpienia od umowy z winy Wykonawcy bez zachowania okresu wypowiedzenia. W przypadku rozwiązania umowy z winy Wykonawcy Zamawiający naliczy Wykonawcy karę umowną:

a. w wysokości 10% maksymalnej wartości brutto określonej w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, gdy odstąpienie od umowy nastąpiło w okresie realizowania zamówienia podstawowego,

b. w wysokości 10% maksymalnej wartości brutto określonej w § 4 ust. 1 pkt 2) umowy, gdy odstąpienie od umowy nastąpiło w okresie realizowania zamówienia wznowieniowego.

3. Kary umowne podlegają sumowaniu (dotyczy to również kary umownej za rozwiązanie lub odstąpienie od umowy).

4. Łączna wysokość kar umownych nie może przekroczyć wysokości wynagrodzenia brutto określonego w § 4 ust. 1 zdanie drugie umowy.

5. Strony uzgadniają, że naliczane przez Zamawiającego kary umowne, mogą być potrącane z wynagrodzenia Wykonawcy, na co Wykonawca wyraża zgodę. W takim przypadku Wykonawca zostanie poinformowany pisemnie, a Zamawiający wystawi notę księgową obciążeniową.

6. W przypadku braku możliwości zaspokojenia roszczeń z tytułu kar umownych na zasadach określonych w § 5 ust. 5 umowy Zamawiający wystawi notę księgową obciążeniową płatną do 14 dni od daty jej otrzymania przez Wykonawcę na rachunek bankowy Zamawiającego.

7. Jeżeli kara umowna z któregokolwiek tytułu wymienionego w § 5 ust. 1 i 2 umowy nie pokrywa poniesionej szkody, to Zamawiający może dochodzić odszkodowania uzupełniającego na zasadach ogólnych określonych przepisami Kodeksu cywilnego.

§ 6 Odstąpienie od umowy

1. Poza przypadkami wynikającymi z przepisów prawa oraz przewidzianymi w innych postanowieniach umownych, Zamawiający jest uprawniony do odstąpienia od umowy w całości lub w części w terminie 30 dni od dnia zaistnienia okoliczności uzasadniającej odstąpienie lub w terminie 30 dni od dnia powzięcia przez Zamawiającego wiadomości o okolicznościach uzasadniających odstąpienie, w szczególności Zamawiającemu przysługuje prawo odstąpienia od umowy w całości lub w części w następujących sytuacjach:
   1) Wykonawca został postawiony w stan likwidacji lub zawiesił prowadzenie działalności,
   2) Wykonawca wyrządził Zamawiającemu szkodę w większym rozmiarze lub kolejny raz wyrządził szkodę Zamawiającemu bez względu na jej rozmiar,
   3) Wykonawca nie wykonuje umowy lub wykonuje ją nienależycie , przy czym przez niewykonanie lub nienależyte wykonanie przedmiotu umowy rozumie się w szczególności:
      a) ponowne (tj. dwukrotne) podanie posiłków nieświeżych lub niespełniających wymagań określonych w OPZ, pomimo uprzedniego wezwania Wykonawcy do zaprzestania naruszeń w terminie 3 dni od daty doręczenia wezwania,
      b) niewykonanie przedmiotu umowy w terminie 60 minut od terminu ustalonego przez Zamawiającego w Zleceniu, bez konieczności wezwania do zaprzestania naruszeń oraz bez konieczności wyznaczania terminu dodatkowego,
      c) niemożność wykonania przez Wykonawcę przedmiotu umowy z przyczyn, za które Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności,
      d) ponowne (tj. dwukrotne) wystąpienie wad lub opóźnienia o których mowa w § 2 ust. 3 pkt 4) umowy, pomimo uprzedniego wezwania Wykonawcy do zaprzestania naruszeń w terminie 3 dni od daty doręczenia wezwania,
      e) ponowne (tj. dwukrotne) przygotowanie przedmiotu umowy niezgodnie ze Zleceniem, pomimo uprzedniego wezwania Wykonawcy do zaprzestania naruszeń w terminie 3 dni od daty doręczenia wezwania,
2. Jeżeli Wykonawca wykonuje przedmiot umowy w sposób wadliwy albo sprzeczny z umową lub nieterminowo (przez co należy również rozumieć wysokie prawdopodobieństwo niedochowania przez Wykonawcę terminów umownych) Zamawiający może wezwać Wykonawcę do zmiany sposobu wykonywania i wyznaczyć mu w tym celu odpowiedni termin, jednak nie dłuższy niż 3 dni. Po bezskutecznym upływie wyznaczonego terminu Zamawiający może odstąpić od umowy za skutkiem natychmiastowym lub powierzyć poprawienie wykonania przedmiotu umowy (w całości lub w części) innemu Wykonawcy na koszt i ryzyko Wykonawcy, bez konieczności dodatkowego powiadomienia o tym Wykonawcy.
3. Przyczyny odstąpienia od umowy wskazane w § 6 ust. 1 i ust. 2 umowy przedstawiciele Stron umowy uznają za przyczyny odstąpienia leżące po stronie Wykonawcy.
4. W razie zaistnienia istotnej zmiany okoliczności powodującej, że wykonanie przedmiotu umowy nie leży w interesie publicznym, czego nie można było przewidzieć w chwili zawarcia umowy lub dalsze wykonywanie umowy może zagrozić istotnemu interesowi bezpieczeństwa państwa lub bezpieczeństwu publicznemu, Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie 30 dni od dnia powzięcia wiadomości o tych okolicznościach. Wykonawca ma prawo żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy, który zostanie potwierdzony częściowym protokołem odbioru.
5. Zamawiający zastrzega sobie prawo do wypowiedzenia niniejszej umowy z zachowaniem jednomiesięcznego okresu wypowiedzenia.
6. Odstąpienie od umowy oraz jej wypowiedzenie powinno nastąpić w formie pisemnej.

§ 7 Zmiana umowy

1. Wszelkie zmiany umowy i jej załączników wymagają formy pisemnego aneksu skutecznego po podpisaniu przez obie Strony umowy pod rygorem nieważności.
2. W przypadku niewykorzystania w terminie realizacji umowy o którym mowa w § 3 ust. 1 umowy wartości zamówienia podstawowego, o której mowa w § 4 ust. 1 pkt 1) umowy, Zamawiający przewiduje możliwość wydłużenia terminu realizacji umowy do dnia 30.06.2022 r. Ceny jednostkowe podane w Cenniku usług cateringowych nie mogą ulec zmianie.

§ 8 Podwykonawstwo

1. Wykonawca zrealizuje przedmiot umowy bez udziału podwykonawców.

   albo[3]

   Wykonawca wykona przedmiot umowy przy udziale następujących podwykonawcy/ów ……, w zakresie: ……..
2. W przypadku ewentualnej zmiany albo rezygnacji w trakcie realizacji przedmiotu umowy z podwykonawcy, Wykonawca na żądanie Zamawiającego przedstawia oświadczenie potwierdzające brak podstaw wykluczenia wobec tego podwykonawcy (rozdział VI Ogłoszenia o zamówieniu). Jeżeli Zamawiający stwierdzi, że wobec danego podwykonawcy zachodzą podstawy wykluczenia, Wykonawca obowiązany jest zastąpić tego podwykonawcę lub zrezygnować z powierzenia wykonania części zamówienia podwykonawcy. W przypadku, gdy dotychczasowy podwykonawca swoimi zasobami potwierdzał spełnienie przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, nowy podwykonawca musi spełniać warunki udziału w postępowaniu w takim samym zakresie jak dotychczasowy podwykonawca tj. pozwalające spełnić warunki udziału w postępowaniu określone przez Zamawiającego w Ogłoszeniu o zamówieniu (rozdział V ust. 1 pkt 3).
3. Każdorazowe powierzenie realizacji przedmiotu umowy podwykonawcy, o którym Zamawiający nie został powiadomiony przed zawarciem umowy, wymaga pisemnej zgody Zamawiającego.
4. Podwykonawca nie może powierzyć wykonania przedmiotu umowy dalszym podwykonawcom bez pisemnej zgody Zamawiającego i Wykonawcy.
5. Za działania i zaniechania podwykonawcy(-ów) oraz dalszych podwykonawców Wykonawca ponosi odpowiedzialność jak za własne działania i zaniechania.
6. Wykonawca, w przypadku powierzenia realizacji przedmiotu niniejszej umowy lub jego części podwykonawcom, odpowiada za działania lub zaniechania działań tych osób tak, jak za działania własne lub własne zaniechania, w tym także za szkody wyrządzone osobom trzecim w trakcie realizacji przedmiotu niniejszej umowy.
7. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania od Wykonawcy, przed wypłatą wynagrodzenia na podstawie § 4 ust. 3 umowy, jednak nie częściej niż raz w miesiącu, oświadczeń od wszystkich zgłoszonych podwykonawców i dalszych podwykonawców o uzyskaniu zapłaty na ich rzecz od Wykonawcy za wykonane dotychczas usługi, pod rygorem uprawnienia do wstrzymania się z zapłatą wynagrodzenia określonego w § 4 ust. 3 umowy przez Zamawiającego do czasu przedstawienia stosownych oświadczeń.
8. Rozliczenie z podwykonawcami prowadzi Wykonawca.

§ 9 Postanowienia końcowe

1. Strony ustanawiają osoby właściwe dla spraw realizacji umowy:
   1) dla Zamawiającego: tel.: , adres e-mail: @muzeumslaskie.pl
   2) dla Wykonawcy: : tel.: , adres e-mail:
2. Osoba, o której mowa w § 9 ust. 1 pkt 1) umowy jest upoważniona w szczególności do odbioru oraz weryfikacji realizacji przedmiotu umowy zgodnie z jej postanowieniami.

[3] Zgodnie z ofertą Wykonawcy

3. Każda ze Stron zobowiązuje się do niezwłocznego informowania drugiej Strony o zmianie osób określonych w § 9 ust. 1 umowy lub ich danych, jak również o wszelkich zmianach adresu dla doręczeń, pod rygorem uznania za skuteczne doręczenia pod adres wskazany w umowie.
4. Wykonawca oświadcza, że wypełnił obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 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) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskał oraz przekazał Zamawiającemu w związku z realizacją niniejszej umowy.
5. Prawem właściwym dla niniejszej umowy jest prawo polskie.
6. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego.
7. Strony deklarują, iż w razie powstania jakiegokolwiek sporu wynikającego z interpretacji lub wykonania umowy, podejmą w dobrej wierze negocjacje w celu rozstrzygnięcia takiego sporu. W przypadku braku możliwości osiągnięcia porozumienia w drodze negocjacji, spór taki Strony poddadzą rozstrzygnięciu sądu powszechnego właściwego miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
8. Umowę sporządzono w 3 jednobrzmiących egzemplarzach, w tym 2 dla Zamawiającego i 1 dla Wykonawcy.
9. Integralną częścią Umowy stanowią załączniki:
   1) Załącznik nr 1 - „Opis przedmiotu zamówienia”
   2) Załącznik nr 2 - „Cenniku usług cateringowych”
   3) Załącznik nr 3 – „Zlecenia dla Wykonawcy - wzór”

WYKONAWCA: ZAMAWIAJĄCY:

…… ……

Przy kontrasygnacie:

……

Załącznik nr 3 do umowy Wzór Zlecenia dla Wykonawcy

Zlecenie

Zlecenie nr ../2021- *Wydarzenie:*…….

dla
……

w ramach umowy nr …… z dnia …… 2021 r. zleca przygotowanie poczęstunku zgodnie ze specyfikacją:

1. Kategorie posiłku (warianty A-G):

   ……

2. Do przygotowanego wariantu należy dodać następujące grupy rodzajowe posiłków[4]:

   ……

3. Z przygotowywanego wariantu należy wyłączyć następujące grupy rodzajowe posiłków[5]:

   ……

4. Termin wydarzenia (data, godzina):

   ……

5. Godzina dostarczenia cateringu:

   ……

6. Lokalizacja (adres, nr sali):

   ……

7. Liczba uczestników:

   ……

8. Uwagi:

Stoliki koktajlowe	
Stoły cateringowe, czarne skirtingi	
Dekoracja stołów	
Obsługa kelnerska, wino na tacach	

9. Koszt:

   ……

Sporządził: ……

dnia: ……

Zatwierdził: ……

[4] Jeśli Zamawiający przewiduje dodatkowe grupy rodzajowe posiłków, uzupełniające warianty podstawowe
[5] Jeśli Zamawiający przewiduje wyłączenie grup rodzajowych posiłków z wariantów podstawowych

Załącznik nr 4 Oświadczenie Wykonawcy

OŚWIADCZENIE

składane na potwierdzenie spełnienia warunku udziału w postępowaniu oraz braku podstaw do wykluczenia z postępowania

Nazwa Wykonawcy:

.....

ulica: .....kod i miejscowość: .....

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia pn.: **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 r.”**, znak sprawy: **MŚ-ZP-DKB-261-8/20**, dalej „postępowania”.

OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:

1. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy Pzp oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 4 ustawy Pzp.
2. Oświadczam, że spełniam warunek udziału w postępowaniu określony w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia o zamówieniu.

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODMIOTU, NA KTÓREGO ZASOBY POWOŁUJE SIĘ WYKONAWCA:

1. 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, KRS/CEiDG*)*

   nie podlega/ją wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art. 24 ust. 1 pkt 13-22 ustawy Pzp oraz art. 24 ust. 5 pkt 1 i 4 ustawy Pzp.

2. Oświadczam, że w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, określonych przez Zamawiającego w rozdz. V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia o zamówieniu, polegam na zasobach następującego/ych podmiotu/ów ……

   ……

   w następującym zakresie: ……

   ……

   (wskazać podmiot i określić odpowiedni zakres dla wskazanego podmiotu)

OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:

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

.....

data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy

**) W przypadku składania oświadczenia w postaci elektronicznej:*

- *miejsce na podpis można usunąć,*
- *Zamawiający zaleca Oświadczenie wypełnić elektronicznie, następnie zapisać dokument w formacie PDF (poprzez funkcję „zapisz jako" lub „drukuj"). Oświadczenie składane w postaci elektronicznej, Wykonawca jest zobowiązany podpisać elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Dla podpisu kwalifikowanego dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES.*

Załącznik nr 5 Zobowiązanie innych podmiotów

Zamawiający	***Nazwa Wykonawcy, któremu udostępnia się zasoby*** *(w przypadku wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie należy wymienić nazwy wszystkich wykonawców)*
Muzeum Śląskie w Katowicach **ul. T. Dobrowolskiego 1** **40-205 Katowice**	

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia pn.: **„Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach w 2021 r.”**, znak sprawy: **MŚ-ZP-DKB-261-8/20**, dalej „postępowania”.

OŚWIADCZENIE*)

Działając w imieniu ……,
(*pełna nazwa/firma i adres podmiotu na zasobach którego polega Wykonawca*)

zobowiązuję się oddać do dyspozycji ww. Wykonawcy/Wykonawcom (dalej „Wykonawcy”) następujące zasoby na potrzeby wykonania zamówienia, z których Wykonawca będzie korzystał i którymi będzie dysponował w trakcie realizacji zamówienia i oświadczam, że **będę brał udział** w realizacji zamówienia.

Jednocześnie oświadczam, że:

1. swoje zasoby zobowiązuję się udostępnić w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu dot. zdolności technicznej lub zawodowej w następującym zakresie**):

   ……..

2. sposób wykorzystania udostępnionych przeze mnie zasobów przez ww. Wykonawcę, przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący:

   ……

3. zakres i okres mojego udziału przy wykonywaniu zamówienia będzie następujący, tj. będę realizował następujące niżej wymienione usługi:

   ……

……
data i czytelny podpis lub podpis
na pieczęci imiennej osoby składającej oświadczenie
upoważnionej do reprezentacji podmiotu
udostępniającego zasoby

*) *Oświadczenie należy dołączyć do oferty tylko w przypadku korzystania z zasobów innych podmiotów*
**) *Należy podać informacje umożliwiające ocenę spełnienia warunków przez udostępniane zasoby*

W przypadku składania zobowiązania w postaci elektronicznej:
- *miejsce na podpis można usunąć,*
- *Zamawiający zaleca zobowiązanie innych podmiotów wypełnić elektronicznie, następnie zapisać dokument w formacie PDF (poprzez funkcję „zapisz jako” lub „drukuj”). Zobowiązanie składane w postaci elektronicznej, należy podpisać elektronicznym podpisem kwalifikowanym lub zaufanym lub osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentacji podmiotu udostępniającego zasoby. Dla podpisu kwalifikowanego dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES.*

Załącznik nr 6 Wykaz usług

WYKAZ USŁUG
na potwierdzenie spełniania warunku dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej, o którym mowa w rozdziale V ust. 1 pkt 3) Ogłoszenia o zamówieniu

Nazwa Wykonawcy: .....

Dot. postępowania o udzielenie zamówienia publicznego pn.: „**Sukcesywne świadczenie usług cateringowych dla Muzeum Śląskiego w Katowicach**”, znak sprawy: MŚ-ZP-DKB-261-8/20, dalej „postępowania”.
Tab. Wykaz usług

Lp.	Wymagania Zamawiającego	**Przedmiot usługi:** 1) *podać typ/nazwę obsługiwanego przyjęcia w trakcie którego wykonywana była usługa cateringowa (np. uroczysty lunch, kolacja, bankiet).* 2) *podać typ/nazwę obsługiwanego wydarzenia w trakcie którego wykonywana była usługa cateringowa (np. w charakterze lunchu bufetowego, przerwy kawowej, poczęstunku podczas wernisażu).*	Nazwa podmiotu na rzecz którego usługi zostały wykonane	Data wykonania *w formacie dd-mm-rrrr (należy podać datę wykonania usługi wskazanej w kolumnie 3)*
1	*2*	*3*	*4*	*5*
1	Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że wykonał w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, co najmniej jeden „pakiet usług” polegający na sukcesywnym świadczeniu usług cateringowych zrealizowanych przez okres maksymalnie 12 miesięcy dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy w ramach którego: a. co najmniej jeden raz przygotowano, dostarczono i podano posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia (np. uroczystego lunchu, kolacji, bankietu) dla co najmniej 150 osób oraz b. co najmniej 4 razy przygotowano, dostarczono i podano posiłek zawierający minimum ciepłe i zimne napoje oraz minimum zimny bufet (np. w charakterze lunchu bufetowego, przerwy kawowej,	**Pakiet usług**: W ramach pakietu usług przygotowano, dostarczono i podano: • posiłek w charakterze uroczystego przyjęcia tj.: ……..…..…..**1)** przygotowany dla ….. osób; • następuje posiłki zawierające minimum ciepłe i zimne napoje oraz zimny bufet, w charakterze: 1) ……..……..…..**2)** przygotowany dla …….. osób; 2) ……..……..….**2)** przygotowany dla …….. osób;		

	poczęstunku podczas wernisażu) dla co najmniej 50 osób każde zlecenie, Poprzez jeden pakiet usług Zamawiający rozumie umowę/zlecenie bądź kilka usług/umów/zleceń w ramach której/których wchodziło wykonanie łącznie minimalnej ilości poczęstunków wskazanych w rozdz. V ust. 1 pkt 3) lit. a i b. Ogłoszenia, zrealizowanych dla jednego Zamawiającego/Zleceniodawcy przez okres maksymalnie 12 miesięcy.	**3)** ……**2)** przygotowany dla …….. osób; 4) ……**2)** przygotowany dla …….. osób.		

.....

data i czytelny podpis lub podpis na pieczęci imiennej osoby upoważnionej do składania oświadczeń w imieniu Wykonawcy

Uwaga!
Do Wykazu Wykonawca jest zobowiązany dołączyć **dowody określające czy te usługi zostały wykonane należycie**, przy czym dowodami, o których mowa są referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy. W przypadku gdy Muzeum Śląskie w Katowicach jest podmiotem, na rzecz którego usługi wskazane w wykazie, zostały wcześniej wykonane, Wykonawca nie ma obowiązku przedkładania dowodów, o których mowa powyżej.

**) W przypadku składania Wykazu usług w postaci elektronicznej:*

- *miejsce na podpis można usunąć,*
- *Zamawiający zaleca Wykaz wypełnić elektronicznie, następnie zapisać dokument w formacie PDF (poprzez funkcję „zapisz jako" lub „drukuj"). Wykaz usług składany w postaci elektronicznej, Wykonawca jest zobowiązany podpisać elektronicznym podpisem kwalifikowanym, zaufanym lub osobistym przez osobę upoważnioną do reprezentacji Wykonawcy. Dla podpisu kwalifikowanego dokumenty w formacie .pdf zaleca się podpisywać formatem PAdES.*

Załącznik nr 7 Cennik usług cateringowych

Cennik usług cateringowych dla zamówienia podstawowego i wznowienia zamówienia

Tab. 1. Cennik według grup kategorii posiłków (na jedną osobę):

Lp.	**Warianty realizowania usługi cateringowej**	**Cena netto za przygotowania posiłku na jedną osobę/zestaw według wariantu**	**Orientacyjna liczba wydarzeń służąca do porównania ofert wraz z liczbą uczestników/zestawów**	**Cena łączna netto (PLN)**
1	*2*	*3*	*4*	*5 = kol. 3 x kol. 4*
1.	„Kategoria A – Wernisaże 1”		10 wydarzeń x 100 osób	
2.	„Kategoria B – Wernisaże 2”		8 wydarzeń x 80 osób	
3.	„Kategoria C – Przerwa kawowa”		25 wydarzeń x 80 osób	
4.	„Kategoria D – Lunch”		15 wydarzeń x 50 osób	
5.	„Kategoria E – Uroczystości”		2 wydarzenia x 150 osób	
6.	„Kategoria F – zestaw na wynos”		1 wydarzenie x 350 osób	
7.	„Kategoria G – kanapki”	Należy wpisać cenę za jeden zestaw 50 kanapek zgodnie z OPZ	2 zestawy	
Razem wartość **netto** opodatkowana stawką VAT 8%				
Razem wartość **netto** opodatkowana stawką VAT 23%				
Podatek VAT 8%				
Podatek VAT 23%				
RAZEM cena brutto oferty				

Tab. 2. Cennik według grup rodzajowych posiłków:

Lp.	Grupa rodzajowa posiłków zgodnie z Menu	Cena brutto (PLN) za przygotowanie posiłku na jedną osobę
1	*2*	*3*
1.	Wino, białe, lekkie, lekko musujące, wytrawne lub typu Prosseco, lub wino czerwone wytrawne, lub wino białe, wytrawne - 150 ml/osobę	
2.	Woda: gazowana i niegazowana, 200 ml/osobę	
3.	Woda: gazowana i niegazowana, 300 ml/osobę	
4.	Woda: gazowana i niegazowana, 500 ml/osobę	
5.	Soki, 2 rodzaje soków 100% po 200 ml/osobę	
6.	Napoje gazowane słodkie, 250 ml/ osobę	
7.	Świeże owoce sezonowe, min. 3 rodzaje, 150 g/osobę	
8.	Suche przekąski słone, min. 2 rodzaje, 3 szt./osobę	
9.	Ciasteczka koktajlowe świeżo pieczone, min. 4 rodzaje, 4 szt. na osobę, ok. 120g	
10.	Przekąski koktajlowe słone, świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, 3 szt. na osobę, ok. 100g/osobę	
11.	Ciasta świeżo pieczone, min. 3 rodzaje, min. 120 g/osobę	
12.	Tartinki dekoracyjne, min. 4 rodzaje, 4 szt./osobę (min. 70 g każda)	
13.	Przekąski zimne, min. 5 rodzajów, 4 szt./osobę (min. 100 g/osobę)	
14.	Danie mięsne „jednogarnkowe”, minimum 1 propozycja, 300 g/osobę (w tym mięso min. 100 g)	
15.	Danie główne mięsne/rybne – min. 2 propozycje, podawane z dodatkiem skrobiowym (ziemniaki, ryż, makaron, kasza), łącznie 450 g/osobę (w tym mięso/ryba min. 150 g), jako dodatek warzywa grillowane lub gotowane na parze, min. 150 g/osobę	
16.	Dania główne jarskie, minimum 1 propozycja, 250 g/osobę	
17.	Zupa (także opcja wege), 300 g/osobę	
18.	Sałatki, min. 2 propozycje, 100 g/osobę	
19.	Desery podawany w pucharku, min. 1 pucharek/osobę (min. 150 g/osobę)	
20.	Kawa świeżo parzona, 200 ml/osobę	
21.	Kawa świeżo parzona lub podana z ekspresu ciśnieniowego, 300 ml/osobę	
22.	Herbata w torebkach, min. 3 rodzaje, w tym: czarna, zielona oraz typu earl gray, 1 torebka/osobę	