



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Fundusze  
Europejskie  
Polska Cyfrowa



Ministerstwo  
Cyfryzacji



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



## OGŁOSZENIE O ZAMÓWIENIU

na usługi społeczne

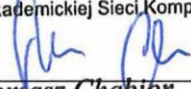
***„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji  
organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”***

**znak postępowania:**

**ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]**

**Zatwierdzam:**

**DYREKTOR FINANSOWY**  
Naukowej i Akademickiej Sieci Komputerowej

  
**Tomasz Chabior**  
poupisz zamawiającego

Warszawa, 15 luty 2019 r.

**I. Nazwa oraz adres Zamawiającego:**

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa - Państwowy Instytut Badawczy**

ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa

Tel.: +48 22 380 82 00, Faks: +48 22 380 83 91

E-mail: [zamowienia.publiczne@nask.pl](mailto:zamowienia.publiczne@nask.pl)

Adres strony internetowej: [www.nask.pl](http://www.nask.pl)

**II. Zasady prowadzenia postępowania:**

1. Postępowanie prowadzone jest na podstawie art. 138o ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.) zwanej dalej „ustawą Pzp”.
2. Do postępowania mają zastosowanie przepisy art. 138o ust. 2 – 4 ustawy Pzp, w pozostałym zakresie ustawy Pzp nie stosuje się.
3. Zasady prowadzenia postępowania reguluje niniejsze Ogłoszenie o zamówieniu (zwane dalej „Ogłoszeniem”).
4. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim.

**III. Przedmiot zamówienia:**

1. Przedmiotem zamówienia jest: **świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK.**
2. Szczegółowy opis, zakres i warunki realizacji zamówienia określa Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – stanowiący Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Wzór Umowy – stanowiący Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
3. Oznaczenie przedmiotu zamówienia według Wspólnego Słownika Zamówień (CPV):  
55300000-3 - Usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków
4. **Termin realizacji zamówienia:** od podpisania umowy do dnia 31 grudnia 2020 r.  
Zamawiający przewiduje możliwość przedłużenia okresu obowiązywania umowy, jednak nie dłużej niż do 6 miesięcy.
5. Kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia tj. **861 000,00 zł brutto**, będzie stanowiła **maksymalne wynagrodzenie Wykonawcy brutto za wykonanie zamówienia**. Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie usługi cateringowej będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w Formularzu cenowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
6. Zamawiający przewiduje możliwość **zwiększenia maksymalnego wynagrodzenia Wykonawcy brutto** za wykonanie zamówienia **o nie więcej niż 10%** - zgodnie z zapisami zawartymi we Wzorze Umowy stanowiącymi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
7. **Przedmiot zamówienia jest przewidziany do współfinansowania:**
  - ze środków pochodzących z Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa nr 3 „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa” Działanie nr 3.4 „Kampanie edukacyjno-informacyjne na rzecz upowszechniania korzyści z wykorzystania technologii cyfrowych” w związku z realizacją zobowiązań NASK – PIB wynikających z Porozumienia nr POPC.03.04.00-00-0001/17-00 o dofinansowanie projektu „Kampanie edukacyjno-informacyjne” w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020 Oś Priorytetowa nr 3. „Cyfrowe kompetencje społeczeństwa” Działanie nr 3.4. „Kampanie edukacyjno-informacyjne na rzecz upowszechniania korzyści z wykorzystania technologii cyfrowych” zawartego w dniu 7 grudnia 2017 roku oraz Porozumienia o partnerstwie na rzecz wspólnego przygotowania i realizacji Projektu „Kampanie edukacyjno-informacyjne” zawartego w dniu 30 października 2017 roku (NASK Nr 23538/KEI).
  - ze środków pochodzących z Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz ze środków budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata

2014-2020, Oś Priorytetowa nr 2 „Cyfrowa E-administracja i otwarty rząd”, Działanie 2.2 „Cyfryzacja procesów back-office w administracji rządowej”.

- ze środków pochodzących z Unii Europejskiej z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Operacyjnego Polska Cyfrowa na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa nr 1 „Powszechny dostęp do szybkiego internetu”, Działanie nr 1.1 „Wyliminowanie terytorialnych różnic w możliwości dostępu do szerokopasmowego internetu o wysokich przepustowościach”

#### IV. Warunki udziału w postępowaniu:

1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:

- 1) **wiedzy i doświadczenia** tj. wykażą, iż w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie wykonali należycie co najmniej 2 usługi z których każda:
  - polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób;
  - wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000,00 zł netto.

#### UWAGA:

- Wymagane jest, by każda wykazywana usługa była świadczona podczas spotkań w czasie: szkoleń lub spotkań dyplomatycznych lub spotkań biznesowych lub konferencji krajowych lub konferencji międzynarodowych.
- Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety oraz miejsca zbiorowego żywienia, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.
- W przypadku, gdy w ramach realizacji wskazanej przez Wykonawcę usługi, poza zakresem wymaganym przez Zamawiającego, były wykonywane również inne świadczenia, wykazana musi zostać wartość dotycząca tej części usługi, która obejmowała zakresem usługi cateringowe.
- Zamawiający nie dopuszcza sumowania wartości usług dla potwierdzenia spełniania w/w warunku udziału w postępowaniu.
- W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, spełnianie ww. warunków Wykonawcy wykazują łącznie.
- W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, nie zakończonych na dzień składania ofert, wykazana przez Wykonawcę usługa musi być zrealizowana, na dzień składania ofert, na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł netto.

2. W celu potwierdzenia spełniania ww. warunków udziału w postępowaniu, należy złożyć:

- 1) „**Wykaz usług**” wykonanych w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, wraz z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem **dowodów** określających czy usługi te zostały wykonane należycie (referencje bądź inne dokumenty wystawione przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane np. protokół odbioru podpisany przez przedstawiciela podmiotu, na rzecz którego usługi były wykonywane), a jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze wykonawca nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie wykonawcy – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do Ogłoszenia.

#### UWAGA:

Zamawiający nie uznaje faktur VAT jako dowodu z uwagi na fakt, iż ich treść nie potwierdza należytego wykonania zamówienia.

**3. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę:**

- 1) **w stosunku do którego otwarto likwidację**, w zatwierdzonym przez sąd układzie w postępowaniu restrukturyzacyjnym jest przewidziane zaspokojenie wierzycieli przez likwidację jego majątku lub sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 332 ust. 1 ustawy z dnia 15 maja 2015 r. – Prawo restrukturyzacyjne (Dz.U. z 2017 r. poz. 1508 z późn. zm.) lub którego upadłość ogłoszono, z wyjątkiem Wykonawcy, który po ogłoszeniu upadłości zawarł układ zatwierdzony prawomocnym postanowieniem sądu, jeżeli układ nie przewiduje zaspokojenia wierzycieli przez likwidację majątku upadłego, chyba że sąd zarządził likwidację jego majątku w trybie art. 366 ust. 1 ustawy z dnia 28 lutego 2003 r. – Prawo upadłościowe (Dz. U. z 2017 r. poz. 2344 z późn. zm.).
- 2) który nie wykazał spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w rozdziale IV pkt 1 powyżej.
- 3) który **w wyniku zamierzonego działania lub rażącego niedbalstwa wprowadził Zamawiającego w błąd** przy przedstawieniu informacji, że nie podlega wykluczeniu, spełnia warunki udziału w postępowaniu lub obiektywne i niedyskryminacyjne kryteria, zwane dalej „kryteriami selekcji”, lub który zataił te informacje lub nie jest w stanie przedstawić wymaganych dokumentów,
- 4) który **w wyniku lekkomyślności lub niedbalstwa przedstawił informacje wprowadzające w błąd Zamawiającego**, mogące mieć istotny wpływ na decyzje podejmowane przez Zamawiającego w postępowaniu o udzielenie zamówienia.

**4. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu, na podstawie przesłanki, o której mowa w Rozdziale IV pkt 2 ppkt 1) Ogłoszenia, Wykonawca zobowiązany jest złożyć następujące dokumenty:**

- 1) **odpis z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji.
- 2) **Dokumenty składane przez podmioty zagraniczne:**
  - a) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast dokumentu, o którym mowa w pkt 1 powyżej, Wykonawca składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające, że: nie otwarto jego likwidacji ani nie ogłoszono upadłości, wystawiony/e nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
  - b) Jeżeli w kraju w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w lit. a powyżej, zastępuje się je dokumentem zawierającym oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, złożone przed notariuszem lub przed organem sądowym, administracyjnym albo organem samorządu zawodowego lub gospodarczego właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania wykonawcy. Dokument powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
- 3) Wykonawca nie jest obowiązany do złożenia oświadczeń lub dokumentów, o których mowa powyżej, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnodostępnych baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t.j. Dz. U. z 2017 poz. 570 z późn. zm.).

W takim przypadku, jeżeli Wykonawca nie złoży wraz z Ofertą oświadczeń lub dokumentów, o których mowa powyżej zobowiązany jest wskazać w pkt 8 formularza Oferta (Załącznik nr 3 do Ogłoszenia) jaki dokument Zamawiający może uzyskać oraz wskazać odpowiednią bazę danych, z którego ten dokument można uzyskać.

**5. Ocena spełniania ww. warunku zostanie dokonana według formuły „spełnia – nie spełnia”.**

**6. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.**

- 1) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, żaden z nich nie może podlegać wykluczeniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt 3 ppkt 1) oraz 3)-4), natomiast spełnianie warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt 1 muszą spełniać łącznie.
  - 2) W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, dokument o którym mowa w rozdziale IV pkt 4 ppkt 1) składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie, natomiast dokumenty o których mowa w rozdziale IV pkt 2 składa Wykonawca/Wykonawcy, który/którzy wykazuje/ą spełnianie warunku, o którym mowa w rozdziale IV pkt 1.
- 7. W niniejszym postępowaniu Zamawiający najpierw dokona oceny ofert w ramach kryterium oceny ofert, o których mowa w rozdziale X pkt 1 Ogłoszenia, a następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, nie podlega wykluczeniu oraz czy spełnia warunki udziału w postępowaniu.**
8. Wykonawca może, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych (tj. wiedzy i doświadczeniu) innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych.
  9. Wykonawca, który polega na zdolnościach technicznych lub zawodowych (tj. wiedzy i doświadczeniu) 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.
  10. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe (tj. wiedza i doświadczenie), pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu.
  11. W odniesieniu do warunków dotyczących wykształcenia, kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, Wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, jeśli podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
  12. Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe (tj. wiedza i doświadczenie) podmiotu, o którym mowa w rozdziale IV pkt 8, nie potwierdzają spełnienia przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, Zamawiający zażąda, aby Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego:
    - 1) zastąpił ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
    - 2) zobowiązał się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówienia, jeżeli wykaze zdolności techniczne lub zawodowe (tj. wiedzę i doświadczenie) lub sytuację ekonomiczną, o których mowa w rozdziale IV pkt 8.

#### **V. Opis sposobu sporządzenia oferty:**

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę. Złożenie więcej niż jednej oferty lub złożenie oferty zawierającej propozycje alternatywne spowoduje odrzucenie wszystkich ofert złożonych przez Wykonawcę.
2. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych.
3. Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.
4. Wykonawca składa ofertę zgodnie z wymaganiami określonymi w Ogłoszeniu. Treść oferty musi odpowiadać treści Ogłoszenia.
5. Oferta składa się z:
  - 1) wypełnionego i podpisanego **Formularza „Oferta”** – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 3 do Ogłoszenia,
  - 2) wypełnionego i podpisanego **Formularza Cenowego** – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 4 do Ogłoszenia,
  - 3) wypełnionego i podpisanego **„Wykazu usług”** – według wzoru stanowiącego Załącznik nr 5 do Ogłoszenia – złożonego w celu potwierdzania spełniania warunku udziału w postępowaniu, o którym mowa w Rozdziale IV pkt 1 ppkt 1) Ogłoszenia,

- 4) Portfolio - dokumentacja fotograficzna w 5 rodzajach tematycznych - umieszczone na płycie CD w plikach „jpg” o min. rozdzielczości 2400 x 1600 pic (wskazane wartości dot. wymiarów i rozdzielczości są wartościami sugerowanymi gwarantującymi Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny) lub w formie prezentacji Power Point na płycie CD zawierające kolorowe zdjęcia/fotografie.
- 5) **Odpisu z właściwego rejestru lub z centralnej ewidencji informacji o działalności gospodarczej**, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji lub oświadczenia wskazanego w Rozdziale IV pkt 4 ppkt 3) Ogłoszenia.
- 6) **Zobowiązania innego podmiotu**, na zasobach którego polega Wykonawca zgodnie z rozdziałem IV pkt 8 – 12 niniejszego Ogłoszenia, do oddania do dyspozycji Wykonawcy niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia lub inne dokumenty potwierdzające, że Wykonawca będzie dysponował tymi zasobami - w przypadku gdy Wykonawca polega na zdolnościach innych podmiotów w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
6. **Oferta musi być sporządzona z zachowaniem formy pisemnej pod rygorem nieważności.**
7. **Oferta wraz z załącznikami, z wyłączeniem portfolio złożonego na płycie CD** (a także zmiana oferty, powiadomienie Zamawiającego o wycofaniu złożonej przez Wykonawcę oferty) **musi być podpisana zgodnie z art. 78 ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (Dz. U. z 2018 r. poz. 1025 z późn. zm.), czyli musi być opatrzona własnoręcznym podpisem osoby upoważnionej do reprezentowania Wykonawcy**, zgodnie z formą reprezentacji Wykonawcy określoną w rejestrze lub innym dokumencie właściwym dla danej formy organizacyjnej Wykonawcy albo przez innego uprawnionego przedstawiciela Wykonawcy. Podpis musi być czytelny, pozwalający na identyfikację osoby podpisującej ofertę.
8. Jeżeli osoba/osoby podpisująca ofertę działa na podstawie pełnomocnictwa, pełnomocnictwo to musi w swej treści jednoznacznie wskazywać uprawnienie do podpisania oferty. **Pełnomocnictwo do podpisania oferty** w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii musi zostać dołączone do oferty (o ile pełnomocnictwo do podpisania oferty nie wynika z innych dokumentów załączonych przez Wykonawcę).
9. W przypadku **Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia**, Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego. Pełnomocnictwo w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii musi zostać dołączone do oferty.
10. Oferta wraz z załącznikami musi być sporządzona w języku polskim. Każdy dokument składający się na ofertę sporządzony w innym języku niż język polski winien być złożony wraz z tłumaczeniem na język polski. W razie wątpliwości uznaje się, iż wersja polskojęzyczna jest wersją wiążącą.
11. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia w wyznaczonym terminie wyjaśnień dotyczących dokumentów lub uzupełnienia brakujących lub zawierających błędy dokumentów, w tym pełnomocnictw.
12. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

#### VI. Miejsce oraz termin składania ofert:

1. Ofertę wraz z oświadczeniami i dokumentami należy złożyć w siedzibie Zamawiającego w Warszawie.

|                                |                                                                                                                   |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Miejsce:</b>                | <b>Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa –<br/>Państwowy Instytut Badawczy<br/>ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa</b> |
| <b>Termin składania ofert:</b> | <b>do dnia 27.02.2019 r.<br/>do godz. 12:00</b>                                                                   |

2. Zamawiający zastrzega możliwość przedłużenia terminu składania ofert. Informację o przedłużeniu terminu składania ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne>.

3. Wykonawca powinien umieścić ofertę w nieprzezroczystej i zabezpieczonej kopercie. Koperta powinna być zaadresowana i oznaczona następująco:

**Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa - Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa**

**Oferta w postępowaniu o udzielenie zamówienia na usługi społeczne dot.:  
„Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub  
współorganizowanych przez NASK”**

**nie otwierać przed dniem 27.02.2019 r. godz. 12:00**

**znak postępowania: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]**

**oraz wskazywać dane Wykonawcy/Wykonawców wspólnie ubiegających się  
o udzielenie zamówienia**

4. Wykonawca może wprowadzić zmiany lub wycofać złożoną przez siebie ofertę pod warunkiem, że nastąpi to przed wyznaczonym przez Zamawiającego terminem składania ofert. Powyższa zmiana oferty lub złożenie oświadczenia o wycofaniu oferty wymaga formy pisemnej pod rygorem nieważności. Zmiana oferty oraz oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być opakowane i zaadresowane w ten sam sposób co oferta. Koperta będzie dodatkowo oznaczona określeniem „**ZMIANA**” lub „**WYCOFANIE**”. Do oświadczenia o zmianie lub wycofaniu oferty Wykonawca dołączy stosowne dokumenty, potwierdzające, że oświadczenie o zmianie lub wycofaniu zostało podpisane przez osobę uprawnioną do reprezentowania Wykonawcy.
5. Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert nie będzie rozpatrzona oraz zostanie niezwłocznie zwrócona Wykonawcy.
6. Zamawiający otworzy i oceni złożone oferty – nie wcześniej niż po upływie terminu wyznaczonego na ich składanie. Zamawiający nie przewiduje publicznego otwarcia ofert.
7. Niezwłocznie po otwarciu ofert, Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone niniejsze Ogłoszenie, informację która będzie zawierać:
  - a) nazwy i adresy Wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie,
  - b) ceny złożonych ofert brutto,
  - c) kwotę, jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.

## **VII. Opis sposobu porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami:**

1. W niniejszym postępowaniu składane przez Wykonawców oferty wraz z załącznikami (z zastrzeżeniem pkt 2 poniżej oraz z wyłączeniem portfolio złożonego na płycie CD), zmiany oferty, powiadomienie o wycofaniu złożonej oferty, **muszą zostać złożone w formie pisemnej, natomiast pełnomocnictwa muszą zostać złożone w oryginale lub notarialnie poświadczonej kopii.**
2. Dokument, o którym mowa w Rozdziale V pkt 5 ppkt 3) Ogłoszenia należy złożyć w oryginale lub kopii potwierdzonej za zgodność z oryginałem. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, a w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia – odpowiednio Wykonawca, którego dany dokument dotyczy.
3. Wezwania Zamawiającego oraz pozostałe oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują sobie przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (skan dokumentów podpisanych przez umocowane osoby), przy czym każda ze stron na żądanie drugiej strony niezwłocznie potwierdza fakt ich otrzymania.
4. Zamawiający wymaga, aby cała korespondencja dotycząca przedmiotowego postępowania prowadzona była w języku polskim.

5. Osobą uprawnioną do kontaktów z Wykonawcami jest: Luiza Zielińska e-mail: [zamowienia.publiczne@nask.pl](mailto:zamowienia.publiczne@nask.pl).
6. Wykonawca może zwrócić się do Zamawiającego o wyjaśnienie treści Ogłoszenia, kierując wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia na adres e-mail podany w pkt 5 powyżej.
7. Zamawiający zobowiązany jest udzielić wyjaśnień, jeśli prośba Wykonawcy o udzielenie wyjaśnień treści Ogłoszenia wpłynęła do Zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa pierwotnego terminu składania ofert. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści Ogłoszenia wpłynie po upływie terminu, o którym mowa powyżej, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, Zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.
8. Treść wyjaśnień wraz z zapytaniami bez ujawnienia źródła zapytania Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której zostało zamieszczone niniejsze Ogłoszenie.
9. Zamawiający zastrzega możliwość zmiany treści Ogłoszenia przed upływem terminu składania ofert. Informację o zmianie treści Ogłoszenia, Zamawiający zamieści na stronie internetowej, na której zamieszczono niniejsze Ogłoszenie.
10. Zamawiający przedłuża termin składania ofert o czas niezbędny do wprowadzenia zmian w ofertach, jeżeli jest to konieczne z uwagi na zakres wprowadzonych zmian.

#### **VIII. Opis sposobu obliczenia ceny oferty:**

1. **Cena oferty brutto** wskazana w formularzu „Oferta” (stanowiącym Załącznik nr 3 do Ogłoszenia) zostanie wyliczona przez Wykonawcę w oparciu o Formularz Cenowy (którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia) i wyodrębnione w nim pozycje.
2. Cena oferty brutto stanowi sumę cen jednostkowych wskazanych w Formularzu cenowym i nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy porównaniu ofert złożonych w postępowaniu i dokonaniu przez Zamawiającego wyboru najkorzystniejszej oferty. Wynagrodzenie za każdorazowe wykonanie usługi cateringowej będzie ustalane zgodnie z cenami jednostkowymi zawartymi w Formularzu cenowym, którego wzór stanowi Załącznik nr 4 do Ogłoszenia.
3. Cena oferty brutto wskazana w formularzu „Oferta” oraz ceny wskazane przez Wykonawcę w Formularzu Cenowym muszą być wyrażone w złotych polskich (PLN), z dokładnością maksymalnie do dwóch miejsc po przecinku.
4. Wykonawca musi uwzględnić w cenie jednostkowej brutto wszelkie koszty niezbędne dla prawidłowego i pełnego wykonania zamówienia oraz wszelkie opłaty i podatki wynikające z obowiązujących przepisów.
5. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami o podatku od towarów i usług, Zamawiający w celu oceny takiej oferty doliczy do przedstawionej w niej ceny podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek rozliczyć zgodnie z tymi przepisami. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego, czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będzie prowadzić do jego powstania, oraz wskazując ich wartość bez kwoty podatku.
6. Zamawiający zastrzega, że cena za realizację przedmiotu zamówienia wskazana przez Wykonawcę w Formularzu ofertowym, a także żadna cena jednostkowa zawarta w Formularzu cenowym nie może mieć wartości 0,00 złotych.
7. Rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich (PLN).

#### **IX. Badanie, ocena ofert, wykluczenie Wykonawcy i odrzucenie oferty:**

1. Zamawiający może wezwać Wykonawców do złożenia wyjaśnień dotyczących treści złożonej Oferty wraz z załącznikami (w tym dotyczących dokumentów złożonych na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu lub braku podstaw wykluczenia). Niedopuszczalne jest prowadzenie między Zamawiającym a Wykonawcą negocjacji dotyczących złożonej Oferty oraz, z zastrzeżeniem pkt 6 poniżej, dokonywania jakiejkolwiek zmiany w jej treści.
2. Zamawiający może wezwać Wykonawcę do złożenia wyjaśnień, w tym o złożenie dowodów, dotyczących wyliczenia ceny, jeżeli zaoferowana cena oferty lub jej istotne części składowe wydawać

się będą rażąco niskie w stosunku do przedmiotu zamówienia i budzić będą wątpliwości Zamawiającego co do możliwości wykonania przedmiotu zamówienia zgodnie z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego lub wynikającymi z odrębnych przepisów. Obowiązek wykazania, że oferta nie zawiera rażąco niskiej ceny spoczywać będzie na Wykonawcy.

3. Zamawiający może jednokrotnie wezwać Wykonawcę do złożenia, uzupełnienia lub poprawienia zawierających błędy oświadczeń i dokumentów.
4. Jeżeli Wykonawca nie złożył wymaganych pełnomocnictw albo złożył wadliwe pełnomocnictwa, Zamawiający jednokrotnie wzywa do ich złożenia, chyba że mimo ich złożenia oferta Wykonawcy podlega odrzuceniu albo konieczne byłoby unieważnienie postępowania.
5. W odniesieniu do wezwań, o których mowa w pkt 1 i 2 powyżej, Zamawiający dopuszcza możliwość kilkukrotnego wzywania Wykonawcy.
6. Zamawiający poprawi w treści oferty następujące omyłki:
  - a) oczywiste omyłki pisarskie,
  - b) oczywiste omyłki rachunkowe, z uwzględnieniem konsekwencji rachunkowych dokonanych poprawek,
  - c) inne omyłki polegające na niezgodności oferty z Ogłoszeniem, niepowodujące istotnych zmian w treści oferty,– niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została poprawiona.
7. Zamawiający wykluczy z postępowania Wykonawcę:
  - a) który nie wykaże spełniania warunków udziału w postępowaniu określonych w Rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia,
  - b) który nie wykaże braku podstaw do wykluczenia określonych w Rozdziale IV pkt 3 pkt 1) Ogłoszenia,
  - c) wobec którego zajdą przesłanki określone w Rozdziale IV pkt 3 ppkt 3) i 4) Ogłoszenia– niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, który został wykluczony.
8. Oferta Wykonawcy wykluczonego podlega odrzuceniu.
9. Zamawiający odrzuci ofertę Wykonawcy, gdy:
  - a) jej treść nie odpowiada treści Ogłoszenia, z zastrzeżeniem pkt 6 lit. c) powyżej,
  - b) jej złożenie stanowi czyn nieuczciwej konkurencji w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji;
  - c) zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia,
  - d) została złożona przez Wykonawcę wykluczonego z udziału w postępowaniu,
  - e) zawiera błędy w obliczeniu ceny,
  - f) Wykonawca w terminie określonym przez Zamawiającego w zawiadomieniu, nie zgodził się na poprawienie omyłki, o której mowa w pkt 6 lit. c) powyżej,
  - g) jest nieważna na podstawie odrębnych przepisów,
  - h) uzyska 0 punktów w kryterium oceny ofert „Kultura i estetyka podania potraw”,
  - i) Wykonawca nie przedłużył terminu związania ofertą, o którym mowa w Rozdziale XII Ogłoszenia,
  - j) jej przyjęcie naruszałoby bezpieczeństwo publiczne lub istotny interes bezpieczeństwa państwa, a tego bezpieczeństwa lub interesu nie można zagwarantować w inny sposób– niezwłocznie zawiadamiając o tym Wykonawcę, którego oferta została odrzucona.

#### **X. Kryteria oceny ofert:**

1. Zamawiający dokona wyboru najkorzystniejszej oferty spośród ofert niepodlegających odrzuceniu i Wykonawców którzy nie zostali wykluczeni, na podstawie niżej określonego kryterium oceny ofert:

| Lp. | Nazwa kryterium                   | Znaczenie kryterium (w %) |
|-----|-----------------------------------|---------------------------|
| 1   | Cena oferty brutto                | 60                        |
| 2   | Kultura i estetyka podania potraw | 40                        |

2. Zamawiający dokona oceny ofert Wykonawców, przyznając punkty w ramach kryterium oceny ofert według zasady, że 1% = 1 punkt.
3. W kryterium „Cena oferty brutto” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:

**Cena brutto najtańszej oferty**

----- x 60= liczba punktów

**Cena brutto badanej oferty**

Maksymalna liczba punktów jakie może uzyskać Wykonawca w tym kryterium to 60 pkt.  
Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.

4. W kryterium „Kultura i estetyka podania potraw” ocena ofert zostanie dokonana w następujący sposób:
- Podstawą oceny będzie PORTFOLIO Wykonawcy stanowiące załącznik do oferty.
  - Zamawiający będzie oceniał złożone PORTFOLIO, w wymienionych poniżej 5 rodzajach tematycznych.
  - PORTFOLIO musi zawierać kolorowe zdjęcia na płycie CD w plikach „jpg” o min. rozdzielczości 2400 x 1600 pic (wskazane wartości dot. wymiarów i rozdzielczości są wartościami sugerowanymi gwarantującymi Zamawiającemu możliwość rzetelnej oceny) lub w formie prezentacji Power Point na płycie CD zawierające kolorowe zdjęcia/fotografie w 5 rodzajach tematycznych:
    - 9 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dań na zimno (po 3 zdjęcia: kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”), mini wrap/tortilla, finger foods),
    - 12 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dań na ciepło (po 3 zdjęcia: danie ciepłe mięsne, danie ciepłe rybne, danie ciepłe mięsne premium, danie ciepłe niemięsne),
    - 6 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie dodatków warzywnych (po 3 zdjęcia: dodatku warzywnego zimnego i dodatku warzywnego ciepłego),
    - 9 zdjęć/fotografii przedstawiających podanie owoców, deserów i ciast (3 zdjęcia świeżych owoców filetowanych oraz 4 zdjęć ciast - w tym szarlotka lub sernik lub karpátka lub napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, deser w kokilce/pojemniczku),
    - 4 zdjęć/fotografii różnych aranżacji przedstawiających ogólny widok zastawionej sali przygotowanej przez Wykonawcę na spotkanie z obsługą cateringową.
  - Zamawiający przez członków komisji dokona oceny zdjęć z portfolio, dokonując porównania ich ze zdjęciami udostępnionymi w portfolio pozostałych Wykonawców, którzy złożyli oferty w niniejszym postępowaniu. Zamawiający będzie brał pod uwagę następujące cechy:
    - wrażenie wizualne podania,
    - wrażenia estetyczne posiłków,
    - wygląd i dekoracja potraw,
    - estetyka aranżacji.
  - Za całe portfolio Wykonawca może uzyskać od 0 do 40 punktów tj. 0 lub 1 punkt za każde zdjęcie. Wykonawca może otrzymać maksymalnie 40 punktów.
  - Portfolio będzie oceniane indywidualnie przez członka komisji, a następnie z punktów przyznanych przez poszczególnych członków komisji będzie wyliczona średnia arytmetyczna.

Ostateczna liczba punktów jaką otrzyma badana oferta w kryterium „Kultura i estetyka podania potraw” będzie obliczona następująco:

**liczba punktów przyznana ofercie badanej**

----- x 40 = liczba punktów

**liczba punktów uzyskana przez ofertę najwyżej ocenioną**

- g. Końcowy wynik powyższego działania zostanie zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku.
  - h. Dokumentacja fotograficzna (portfolio) nie podlega uzupełnieniu. Wykonawcy nie będą wzywani do jej uzupełnienia.
  - i. Oferta, która w kryterium „Kultura i estetyka podania potraw” uzyska 0 pkt zostanie uznana za ofertę niezgodną z Ogłoszeniem i zostanie odrzucona.
  - j. Przedstawienie fotografii w rozdzielczości mniejszej lub większej niż zalecana nie będzie podstawą do odrzucenia oferty.
  - k. Na wyżej wymienionych fotografiach muszą być widoczne przede wszystkim potrawy na tacach, wazach, talerzach i paterach itp. oraz dekoracje stołów, nakrycia, w zależności od rodzaju przedstawionego posiłku.
  - l. Każda wyżej wymieniona fotografia musi być opatrzona opisem zawierającym:
    - 1) rodzaj potraw (np. finger foods na ciepło - tartaletki z łososiem, dodatek warzywny ciepły - kalafior panierowany, dodatek warzywny zimny - sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi),
    - 2) formy spotkania (np. lunch w formie bufetowej, stół „szwedzki”, kolacja serwowana, bankiet zasiadany)
  - m. Wykonawca w Formularzu ofertowym musi złożyć oświadczenie, potwierdzające, że wszelkie uwidocznione w PORTFOLIO potrawy i aranżacje zostały wykonane przez Wykonawcę składającego ofertę.
  - n. Złożone portfolio, spełniające warunki określone przez Zamawiającego będą służyły do porównania i dokonania oceny ofert oraz będą stanowić ewentualnie wzorzec do porównań do faktycznie serwowanych dań w przypadku wyboru oferty jako najkorzystniejszej i zawarcia umowy z Wykonawcą.
- 5. Suma punktów, o których mowa w pkt 3 i 4 powyżej stanowić będzie końcową ocenę oferty.
  - 6. **Zamawiający następnie zbada, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, spełnia warunki udziału w postępowaniu określone w Rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia oraz czy Wykonawca nie podlega wykluczeniu, o którym mowa w rozdziale IV pkt 3 Ogłoszenia.**
  - 7. **Zamawiający wybierze jako najkorzystniejszą ofertę Wykonawcy, który spełni wszystkie postawione w niniejszym Ogłoszeniu warunki oraz która nie podlega odrzuceniu i uzyska łącznie najwyższą liczbę punktów w wyżej wymienionym kryterium oceny ofert.**
  - 8. Jeżeli nie będzie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie, Zamawiający wezwie Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą zaoferować cen wyższych niż zaoferowane w złożonych ofertach.
  - 9. Zamawiający umieści na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne> informację o dokonaniu wyboru oferty najkorzystniejszej.
  - 10. **Zamawiający udzieli zamówienia Wykonawcy, który spełni wszystkie warunki postawione w niniejszym Ogłoszeniu oraz otrzyma największą liczbę punktów w kryterium oceny ofert, o którym mowa w pkt 1 powyżej.**

#### **XI. Wymagania dotyczące wadium:**

Zamawiający nie żąda wniesienia wadium.

#### **XII. Termin związania ofertą:**

- 1. Wykonawca jest związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.
- 2. Wykonawca samodzielnie lub na wniosek Zamawiającego może, przed upływem terminu związania ofertą, przedłużyć termin związania ofertą.

#### **XIII. Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione przed zawarciem umowy:**

1. W przypadku, gdy wybrany Wykonawca odstąpi od podpisania umowy z Zamawiającym, możliwe jest podpisanie umowy z kolejnym Wykonawcą, który w postępowaniu o udzielenie zamówienia uzyskał kolejną najwyższą liczbę punktów. .
2. Jeżeli wykonawca, którego oferta została wybrana, uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego, Zamawiający może wybrać ofertę najkorzystniejszą spośród pozostałych ofert bez przeprowadzania ich ponownego badania i oceny, chyba że zachodzą przesłanki unieważnienia postępowania, o których mowa w rozdziale XV pkt 1 Ogłoszenia.
3. Wybrany Wykonawca jest zobowiązany do zawarcia umowy w terminie i miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Przed zawarciem umowy Wykonawca przekaze Zamawiającemu:
  - a) niezbędne dane i informacje do uzupełnienia umowy (np. dane osoby, która będzie zawierała umowę w imieniu Wykonawcy, wartość netto umowy itp.);
  - b) pełnomocnictwo (oryginał lub kopia poświadczona notarialnie), chyba, że w ofercie znajdują się dokumenty lub pełnomocnictwa upoważniające osobę/osoby do zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego w imieniu Wykonawcy.

#### **XIV. Wzór umowy:**

Wzór umowy stanowi Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.

#### **XV. Unieważnienie postępowania:**

1. Zamawiający unieważnia postępowanie o udzielenie zamówienia, jeżeli:
  - a) nie złożono żadnej oferty niepodlegającej odrzuceniu,
  - b) cena najkorzystniejszej oferty przewyższa kwotę, którą Zamawiający może przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, chyba że Zamawiający może zwiększyć tę kwotę do ceny najkorzystniejszej oferty,
  - c) podjęcie decyzję o unieważnieniu postępowania ze względu na interes Zamawiającego,
  - d) postępowanie obciążone jest rażącym naruszeniem zasad określonych w niniejszym Ogłoszeniu,
  - e) postępowanie obciążone jest niemożliwą do usunięcia wadą uniemożliwiającą zawarcie umowy.
2. Zamawiający może unieważnić postępowanie jeżeli środki pochodzące z budżetu Unii Europejskiej lub ze środków krajowych, które Zamawiający zamierzał przeznaczyć na sfinansowanie całości lub części zamówienia, nie zostaną mu przyznane.
3. W razie podjęcia decyzji o unieważnianiu postępowania, Zamawiający umieści na stronie internetowej <http://bip.nask.pl/bip/zamowienia-publiczne> informację o unieważnieniu niniejszego postępowania.

#### **XVI. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy:**

Wykonawca nie jest zobowiązany do wniesienia zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

#### **XVII. Klauzula informacyjna z art. 13 i 14 RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego:**

Zgodnie z 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), dalej „RODO”, informujemy, że:

1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa - Państwowy Instytut Badawczy z siedzibą w Warszawie, działający pod adresem ul. Kolska 12, 01-045 Warszawa, którego akta rejestrowe przechowuje Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000012938, REGON: 010464542, NIP: 521-04-17-157 (dalej: „NASK-PIB”);
2. NASK-PIB wyznaczył inspektora ochrony danych osobowych, z którym można skontaktować się poprzez  
e-mail: [inspektorochronydanych@nask.pl](mailto:inspektorochronydanych@nask.pl);

3. Pani/Pana dane osobowe mogą być przetwarzane na podstawie:
- a) art. 6 ust. 1 lit. c RODO (*przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze*), w zakresie i przez okres określony w poniższych przepisach prawa, w celu prowadzenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na zasadach określonych w ustawie z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2018 r. poz. 1986 z późn. zm.), dalej „ustawa Pzp”;
  - b) art. 6 ust. 1 lit. b RODO (*przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy, której stroną jest osoba, której dane dotyczą, lub do podjęcia działań na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy*), w zakresie niezbędnym do zawarcia i wykonania umowy z NASK-PIB – i będą przetwarzane w toku postępowania o udzielenie zamówienia oraz w okresie realizacji umowy.
  - c) art. 6 ust. 1 lit. f RODO (*przetwarzanie jest niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez administratora lub przez osobę trzecią*), w celu:
    - weryfikacji prawidłowości wykonania umowy i dochodzenia roszczeń oraz obsługi skarg, reklamacji oraz zgłoszeń – i będą przetwarzane przez okres obowiązywania i realizacji umowy, dochodzenia roszczeń związanych z umową lub upływu okresu przedawnienia;
    - przeprowadzania czynności audytowych oraz kontrolnych – i będą przechowywane przez okres 5 lat po zakończeniu czynności;
    - archiwizacji dokumentacji związanej z zawarciem i wykonaniem umowy – i będą przetwarzane przez okres wymagany przepisami prawa mającymi zastosowanie do NASK.
4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:
- a) osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 8 oraz art. 96 ust. 3 ustawy Pzp;
  - b) podmiotom publicznym w przypadkach określonych w przepisach prawa, w szczególności organom nadzoru i kontroli publicznej;
  - c) podmiotom, które przetwarzają te dane w imieniu NASK-PIB świadcząc NASK-PIB usługi o charakterze technicznym, obsługującym sieć telekomunikacyjną NASK-PIB, systemy teleinformatyczne NASK-PIB lub udostępniającym NASK-PIB narzędzia teleinformatyczne, świadczącym NASK-PIB usługi audytowe, pomoc prawną, a także innym administratorom danych osobowych np. podmiotom prowadzącym działalność pocztową lub kurierską.
5. NASK-PIB udostępnia dane osobowe, jeżeli zwrócić się do NASK-PIB o to osoby trzecie i jest to niezbędne do celów wynikających z prawnie uzasadnionych interesów realizowanych przez takie osoby, np. w celu podjęcia czynności zmierzających do ochrony ich interesów prawnie chronionych, na drodze postępowania sądowego. Dane osobowe NASK-PIB udostępnia także sądom i uprawnionym organom, jeżeli zwrócić się do NASK-PIB na podstawie odpowiednich przepisów prawa.
6. Przekazane dane osobowe nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowej.
7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO.
8. Posiada Pani/Pan:
- a) na podstawie art. 15 RODO prawo żądania dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
  - b) na podstawie art. 16 RODO prawo żądania sprostowania Pani/Pana danych osobowych;
  - c) na podstawie art. 17 RODO prawo żądania usunięcia danych osobowych;
  - d) 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;
  - e) na podstawie art. 20 RODO prawo żądania przenoszenia danych osobowych;
  - f) na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych.

9. Posiada Pani/Pan prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO.
10. Pani/Pana dane osobowe zostały pozyskane bezpośrednio od Pani/Pana jako osoby, której dane dotyczą albo ze źródeł publicznie dostępnych.

**XVIII. Wykaz załączników do niniejszego ogłoszenia:**

- Załącznik nr 1 – Szczegółowy Opis Przedmiotu Zamówienia
- Załącznik nr 2 – Wzór umowy
- Załącznik nr 3 – Formularz „Oferta”
- Załącznik nr 4 – Formularz Cenowy
- Załącznik nr 5 – Wykaz usług



Rzeczpospolita  
Polska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Ministerstwo  
Cyfryzacji



Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



*Załącznik nr 3 do Ogłoszenia*

## OFERTA

### WYKONAWCA:

Nazwa .....  
Adres .....  
Regon .....  
NIP .....  
Telefon .....  
e-mail .....

### ZAMAWIAJĄCY:

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa  
– Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Kolska 12  
01-045 Warszawa

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. **Świadczenie usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK**

Znak postępowania: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

my niżej podpisani:

- SKŁADAMY OFERTĘ** na wykonanie przedmiotu zamówienia zgodnie z Ogłoszeniem o zamówieniu oraz Szczegółowym Opisem Przedmiotu Zamówienia (SOPZ) – stanowiącym Załącznik nr 1 do Ogłoszenia oraz Wzorem Umowy – stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
- OŚWIADCZAMY**, że zapoznaliśmy się z wymaganiami Zamawiającego dotyczącymi przedmiotu zamówienia, zamieszczonymi w Ogłoszeniu o zamówieniu wraz z załącznikami i nie wnosimy do nich żadnych zastrzeżeń.

3. **OFERUJEMY** wykonanie przedmiotu zamówienia na warunkach przedstawionych w niniejszej ofercie za cenę brutto obliczoną zgodnie z zasadami wskazanymi w Ogłoszeniu oraz w oparciu o Formularz Cenowy (Załącznik nr 4 do Ogłoszenia):

\_\_\_\_\_ zł brutto  
(słownie złotych: \_\_\_\_\_)

4. **OŚWIADCZAMY**, że łączna cena oferty brutto obliczona w oparciu o Formularz cenowy, nie stanowi wartości wynagrodzenia brutto Wykonawcy, lecz służy wyłącznie do celów porównawczych ofert i wyboru najkorzystniejszej oferty. Do umowy zostanie wpisana kwota jaką Zamawiający zamierza przeznaczyć na realizację zamówienia.
5. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od dnia upływu terminu składania ofert.
6. **OŚWIADCZAMY**, że w razie wybrania naszej oferty jako najkorzystniejszej zobowiązujemy się do podpisania umowy na warunkach określonych we Wzorze umowy, stanowiącym Załącznik nr 2 do Ogłoszenia.
7. **OŚWIADCZAMY**, że w przypadku wygrania postępowania:
- całość prac objętych zamówieniem wykonamy siłami własnymi\*,
  - zamierzamy powierzyć realizację podwykonawcom następujących części zamówienia\*:

| Lp. | Nazwa podwykonawcy | Adres podwykonawcy | Części zamówienia, które Wykonawca zamierza powierzyć podwykonawcy |
|-----|--------------------|--------------------|--------------------------------------------------------------------|
|     |                    |                    |                                                                    |

8. **OŚWIADCZAMY** zgodnie z Rozdziałem IV pkt 4 ppkt 3) Ogłoszenia o dostępności poniżej wskazanych oświadczeń lub dokumentów w formie elektronicznej pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnymi i bezpłatnymi baz danych<sup>1</sup>:

| Nazwa oświadczenia lub dokumentu<br>(lub odpowiednie odesłanie do dokumentu<br>wymaganego w Ogłoszeniu) <sup>2</sup> | Adres strony internetowej ogólnodostępnej<br>i bezpłatnej bazy danych |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                      |                                                                       |

9. **OŚWIADCZAMY**, że jesteśmy\*/nie jesteśmy\* małym przedsiębiorcą\*/średnim przedsiębiorcą\*.

<sup>1</sup> Wypełnić jeśli dotyczy.

<sup>2</sup> Np. KRS – można pobrać z ogólnodostępnej bazy pod adresem: <https://ekrs.ms.gov.pl/web/wyszukiwarka-krs> CEIDG – można pobrać z ogólnodostępnej bazy danych pod adresem: <https://prod.ceidg.gov.pl/CEIDG/CEIDG.Public.UI/Search.aspx>

**10. AKCEPTUJEMY**, że ceny jednostkowe zaoferowane w Formularzu cenowy pozostaną niezmiennie podczas realizacji całej umowy. Oświadczamy, że w ceny jednostkowe wliczyliśmy wszystkie koszty niezbędne do pełnej i kompleksowej obsługi cateringowej, w szczególności koszty przygotowania posiłków, materiałów i urządzeń, wyposażenia, transportu, pracy w tym koszty obsługi kelnerskiej, itp.

**11. OŚWIADCZAMY**, że akceptujemy warunek, iż ponosimy wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

**12. OŚWIADCZAMY**, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO<sup>3</sup> wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy w celu ubiegania się o wykonanie zamówienia<sup>4</sup>.

**13. WSZELKĄ KORESPONDENCJĘ** należy kierować do: Pani/Pana .....,  
tel. ...., e-mail: .....

....., dnia ..... 2019 r.

\* *niepotrzebne skreślić*

.....  
*podpis Wykonawcy lub  
upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

---

<sup>3</sup> 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).

<sup>4</sup> 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).



Fundusze Europejskie  
Polska Cyfrowa

skł



Rzeczpospolita  
Polska

**NASK**  
PAŃSTWOWY INSTYTUT BADAWCZY

Unia Europejska  
Europejski Fundusz  
Rozwoju Regionalnego



Załącznik nr 4 do Ogłoszenia

## FORMULARZ CENOWY

### WYKONAWCA:

Nazwa .....  
Adres .....  
Regon .....  
NIP .....  
Telefon .....  
e-mail .....

### ZAMAWIAJĄCY:

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa –  
Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Kolska 12  
01-045 Warszawa

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”

znak postępowania: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

poniżej składamy ofertę cenową, zgodnie z poniższą tabelą:

| L.P. | Nazwa usługi cateringowej | Opis                                                                                        | Jednostka miary      | Cena jednostkowa brutto (w PLN) |
|------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 1    | 2                         | 3                                                                                           | 4                    | 5                               |
| 1    | kawa rozpuszczalna        | w formie „luzem” z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą.                     | cena za jedną porcję |                                 |
| 2    | naturalna kawa parzona    | w formie naparu z ekspresu ciśnieniowego                                                    | cena za jedną porcję |                                 |
| 3    | herbata                   | w formie torebek herbaty ekspresowej z zapewnieniem przez wykonawcę werników z gorącą wodą. | cena za jedną porcję |                                 |
| 4    | cukier                    | porcja : 1 saszetka min 5 g.                                                                | cena za jedną porcję |                                 |
| 5    | cytryna w plasterkach     | porcja : 1 plaster                                                                          | cena za jedną porcję |                                 |

|    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                       |  |
|----|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--|
| 6  | mleko do kawy               | mleko do kawy – podawane w dzbanuszkach porcelanowych lub za zgodną zamawiającego w oryginalnych i nienaruszonych opakowaniach producenta (dopuszcza się łączenie kilku porcji mleczka/mleka w jednym dzbanuszk; 1 porcja - 10g                                                              | cena za jedną porcję  |  |
| 7  | woda mineralna gazowana     | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne                                                                                                                                                       | cena za jedną butelkę |  |
| 8  | woda mineralna niegazowana  | woda w butelce plastikowej o pojemności 500 ml typu "Kropla Beskidu", "Cisowianka", "Nałęczowianka", "Nestle Pure Life" lub równoważne                                                                                                                                                       | cena za jedną butelkę |  |
| 9  | ciastka kruche              | ciastka kruche, różne do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu;<br>1 porcja co najmniej 30g                                                                                                                                                                                      | cena za jedną porcję  |  |
| 10 | świeże owoce                | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. winogrona zielone, winogrona różowe, mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, truskawki, maliny, melon, kiwi, jabłka, gruszki, śliwki z uwzględnieniem oferty sezonowej;<br>1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g | cena za jedną porcję  |  |
| 11 | świeże owoce filetowane     | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu, m.in. mandarynki, pomarańcze, nektarynki, morele, ananasy, melon, kiwi, jabłka, gruszki z uwzględnieniem oferty sezonowej;<br>1 porcja owoców o wadze co najmniej 100g                                                                 | cena za jedną porcję  |  |
| 12 | zupa                        | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: rosół z makaronem, gulaszowa, pomidorowa z makaronem, żurek z jajkiem, barszcz czerwony z uszkami, krem z brokułów, chłodnik z jajkiem, barszcz czerwony z pasztecikiem, flaczki;<br>1 porcja - co najmniej 300ml;   | cena za jedną porcję  |  |
| 13 | danie ciepłe mięsne i rybne | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: gulasz wołowy z warzywami, filet z dorsza smażony, schab po staropolsku, filet drobiowy w sosie grzybowym, polędwiczki wieprzowe (bez dodatku skrobiowego);                                                          | cena za jedną porcję  |  |

|    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |  |
|----|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|
|    |                             | 1 porcja – co najmniej 120g dania danego rodzaju. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.                                                                                                                                                                                                                                                                 |                      |  |
| 14 | danie ciepłe mięsne premium | Danie typu lunch w segmencie premium.<br>Danie z wysokogatunkowego mięsa wieprzowego, cielęcego, wołowego lub z ryb z wysokogatunkowym sosem właściwym dla danego typu mięsa z wysokogatunkowymi dodatkami skrobiowymi i warzywnymi lub owocowymi.<br>1 porcja – jedno pełne danie. Zamawiający nie dopuszcza dań z mięsa mielonego.                               | cena za jedną porcję |  |
| 15 | dania ciepłe niemięsne      | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pierogi z kapustą i grzybami, pierogi z kaszą i serem w sosie pieczarkowym, makaron w sosie pomidorowym z warzywami;<br>1 porcja – co najmniej 150g dania danego rodzaju                                                                                                                   | cena za jedną porcję |  |
| 16 | dodatek skrobiowy           | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: ziemniaki gotowane, ziemniaki opiekane, makaron, ryż, kasze;<br>1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku                                                                                                                                                                        | cena za jedną porcję |  |
| 17 | dodatek warzywny zimny      | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: zestaw surówek warzywnych, colesław, sałatka grecka z fetą i oliwkami, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka z kurczakiem i orzechami nerkowca z dressingiem malinowym, sałatka z krewetkami i pomidorkami koktajlowymi;<br>1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku | cena za jedną porcję |  |
| 18 | dodatek warzywny ciepły     | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: brukselka, cukinia, bakłażan, fasolka szparagowa, kalafior panierowany, kapusta zasmażana, marchewka;<br>1 porcja – co najmniej 150g jednego rodzaju dodatku                                                                                                                               | cena za jedną porcję |  |

|    |                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                      |  |
|----|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--|
| 19 | kanapki dekoracyjne bankietowe („tartinki”) | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: masło, pasty, sery, oliwki czarne lub zielone, szynka, pepperoni, indyk, wędzony łosoś, sałata dekoracyjna, kiełki warzyw, warzywa świeże bądź konserwowe, owoce, itp.; pieczywo jasne lub ciemne z wyłączeniem chleba tostowego. waga 1 kanapki co najmniej 60g;<br>1 porcja - 1 kanapka                                                                                                                                                                                                                                             | cena za jedną porcję |  |
| 20 | kanapki dekoracyjne                         | kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z polędwicą sopocką, serkiem chrzanowym, zieloną sałatą, pomidorkiem cherry<br>kanapki dekoracyjne przygotowane na jasnej bagietce z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami<br>kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z mini mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią<br>kanapki dekoracyjne przygotowane na ciemnej bagietce z kawiozem z łososia, serkiem kolendrowym, czarną oliwką, jajkiem przepiórczym.<br>Waga 1 kanapki co najmniej 60g;<br>1 porcja - 1 kanapka | cena za jedną porcję |  |
| 21 | mini wrap / tortilla                        | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: z grillowanym kurczakiem, łososiem, serem camembert, serem feta i dodatkami warzywnymi.<br>Waga 1 sztuki co najmniej 60g;<br>1 porcja - 1 sztuka.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | cena za jedną porcję |  |
| 22 | zestaw soków (100%)                         | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka;<br>1 porcja - co najmniej 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | cena za jedną porcję |  |
| 23 | zestaw soków                                | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy;<br>1 porcja - 1 kartonik 200 ml                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | cena za 1 kartonik   |  |
| 24 | finger foods na ciepło                      | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tartalетки ze szpinakiem, tartaletki z łososiem, tartaletki z kurczakiem, mini szaszłyki, empanadas z mięsem, empanadas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | cena za jedną porcję |  |

|                                                 |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |
|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--|
|                                                 |                                           | z fasolą, nuggetsy, kofta wieprzowa z sosem czosnkowym<br>1 porcja – 1 sztuka                                                                                                                                                                                                                                |                          |  |
| 25                                              | desery i ciasta                           | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: szarlotka, sernik, karpátka/napoleonka, babeczki owocowe, tiramisu, owoce w galaretkie, brownie, deser w kokilce z kremem mascarpone i świeżymi owocami, mini desery w pojemniczkach.<br>1 porcja - 1 sztuka o wadze co najmniej 70g | cena za jedną porcję     |  |
| 26                                              | tort                                      | do wyboru Zamawiającego na etapie konstruowania menu w tym co najmniej: tort o smaku śmietanowo – czekoladowy dla 40 osób; w kształcie prostokąta; z grafiką, która Zamawiający wskaże w Zamówieniu; napisem na torcie, który Zamawiający poda w Zamówieniu<br>1 tort dla 40 osób                            | cena za tort dla 40 osób |  |
| 27                                              | cukierki krówki z nadrukiem na opakowaniu | napis (treść i kolor nadruku) do wyboru Zamawiającego na etapie składania zamówienia                                                                                                                                                                                                                         | cena za kg               |  |
| <b>Cena brutto oferty (suma z kolumny nr 5)</b> |                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                          |  |

....., dnia ..... 2019 r.

.....  
*podpis Wykonawcy*  
*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*

*\*maksymalna liczba osób*

*Załącznik nr 5 do Ogłoszenia*

**WYKONAWCA:**

Nazwa .....  
Adres .....  
Regon .....  
NIP .....  
Telefon .....  
e-mail .....

**ZAMAWIAJĄCY:**

Naukowa i Akademicka Sieć Komputerowa  
– Państwowy Instytut Badawczy  
ul. Kolska 12  
01-045 Warszawa

**WYKAZ USŁUG**

Nawiązując do Ogłoszenia o zamówieniu dot. „Świadczenia usług cateringowych na potrzeby spotkań, szkoleń i konferencji organizowanych lub współorganizowanych przez NASK”

znak: ZZ.2111.71.2019.LZI [KEI] [EZD RP] [OSE-S] [OSE-B] [OSE-D] [OSE2019]

poniżej przedstawiamy wykaz usług spełniających warunki udziału w postępowaniu określone w rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia:

| Opis usług, pozwalający na stwierdzenie, czy został spełniony warunek udziału w postępowaniu opisany w rozdziale IV pkt 1 Ogłoszenia |                                                    |                        |                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------|--------------------------|
| USŁUGA NR 1                                                                                                                          |                                                    |                        |                          |
| 1.1                                                                                                                                  | Nazwa usługi:                                      | .....                  |                          |
| 1.2                                                                                                                                  | Sposób dysponowania:<br>(niewłaściwe skreślić)     | Zasób własny Wykonawcy | Zasób podmiotu trzeciego |
| 1.3                                                                                                                                  | Termin zakończenia realizacji usługi:              | .....                  |                          |
| 1.4                                                                                                                                  | Podmiot, na którego rzecz wykonana została usługa: | .....                  |                          |
| 1.5                                                                                                                                  | Wykonawca, który zrealizował usługę:               | .....                  |                          |

|                    |                                                                              |                        |                                                         |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1.6                | Czy ww. usługa polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób? | tak/nie*               |                                                         |
| 1.7                | Czy wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000,00 zł netto?                  | tak/nie*               |                                                         |
| <b>USŁUGA NR 2</b> |                                                                              |                        |                                                         |
| 1.1                | Nazwa usługi:                                                                | .....                  |                                                         |
| 1.2                | Sposób dysponowania:<br>( <i>niewłaściwe skreślić</i> )                      | Zasób własny Wykonawcy | Sposób dysponowania:<br>( <i>niewłaściwe skreślić</i> ) |
| 1.3                | Termin zakończenia realizacji usługi:                                        | .....                  |                                                         |
| 1.4                | Podmiot, na którego rzecz wykonana została usługa:                           | .....                  |                                                         |
| 1.5                | Wykonawca, który zrealizował usługę:                                         | .....                  |                                                         |
| 1.6                | Czy ww. usługa polegała na świadczeniu usług cateringowych dla min. 50 osób? | tak/nie*               |                                                         |
| 1.7                | Czy wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000,00 zł netto?                  | tak/nie*               |                                                         |

\*niepotrzebne skreślić

**W załączeniu przedkładamy dowody określające, że usługi te zostały wykonane lub są wykonywane należycie.**

**UWAGA:**

- Wymagane jest, by każda wykazywana usługa była świadczona podczas spotkań w czasie: szkoleń lub spotkań dyplomatycznych lub spotkań biznesowych lub konferencji krajowych lub konferencji międzynarodowych.
- Zamawiający nie uzna za spełnienie warunku wykazanie się doświadczeniem w zakresie obsługi takich jednostek jak szpitale, szkoły, przedszkola, żłobki, bufety oraz miejsca zbiorowego żywienia, gdzie posiłki są organizowane jako wyżywienie całodzienne, stałe, ciągłe i powtarzające się.
- W przypadku, gdy w ramach realizacji wskazanej przez Wykonawcę usługi, poza zakresem wymaganym przez Zamawiającego, były wykonywane również inne świadczenia, wykazana musi zostać wartość dotycząca tej części usługi, która obejmowała zakresem usługi cateringowe.
- Zamawiający nie dopuszcza sumowania wartości usług dla potwierdzenia spełniania w/w warunku udziału w postępowaniu.
- W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, spełnianie ww. warunków Wykonawcy wykazują łącznie.
- W przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych, nie zakończonych na dzień składania ofert, wykazana przez Wykonawcę usługa musi być zrealizowana, na dzień składania ofert, na kwotę nie mniejszą niż 50 000,00 zł netto.

\_\_\_\_\_ dnia \_\_\_\_ 2019 r.

.....  
*podpis Wykonawcy*  
*lub upoważnionego przedstawiciela Wykonawcy*