

Warszawa, dnia 16.09.2021

Zapytanie ofertowe, CPS/ZP/-/100/21

1. Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego, przy ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa zaprasza do złożenia oferty cenowej na „Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS „Dialog” im. A. Bączkowskiego”

I. Zamawiający

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa tel. (22) 380 50 50 sekretariat@cpsdialog.gov.pl
Godziny pracy: 8⁰⁰-16⁰⁰ od poniedziałku do piątku.

Adres strony internetowej: www.cpsdialog.gov.pl

II. Przedmiot zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS „Dialog”, w siedzibie Zamawiającego, przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie oraz we wskazanych przez Zamawiającego miejscach na terenie m. st. Warszawy.
2. Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia stanowi **załącznik nr 1** do ogłoszenia.
3. Wspólny Słownik Zamówień CPV:
 - 55300000-3(usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków);
 - 55520000-1(usługi dostarczania posiłków).
4. Zamawiający **nie dopuszcza** możliwości składania ofert częściowych.
5. Podwykonawcy:
Zamawiający dopuszcza możliwość powierzenia przez Wykonawcę części zamówienia Podwykonawcy. W przypadku korzystania z Podwykonawcy Zamawiający wymaga wskazania nazwy i siedziby Podwykonawcy oraz części zamówienia, jaka zostanie mu powierzona, w formularzu ofertowym.

III. Miejsce realizacji zamówienia

Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego, ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa oraz w miejscach wskazanych przez Zamawiającego

IV. Termin realizacji zamówienia

Zamawiający wymaga realizacji zamówienia w terminie:
Sukcesywnie w okresie od 01 października 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. lub do wyczerpania kwoty przeznaczonej na realizację przedmiotowego zamówienia.

V. Wymagania dotyczące realizacji zamówienia

Wszelkie wymagania dot. realizacji niniejszego zamówienia opisane są w **załączniku nr 1** do zapytania.

VI. Kryteria oceny ofert

1. Przy dokonywaniu wyboru najkorzystniejszej oferty Zamawiający stosować będzie następujące kryteria:

cena – 100 pkt

2. Przy ocenie ofert w kryterium „Cena” zostanie zastosowany następujący wzór arytmetyczny:

$$\text{Cena} = \frac{\text{C min}}{\text{C oferty}} \times 100 = \text{liczba pkt}$$

gdzie:

C min – najniższa cena brutto spośród ocenianych ofert

C oferty – cena brutto oferty badanej

Maksymalnie w ramach kryterium „Cena” Wykonawca może otrzymać **100 punktów**.

3. Wszystkie obliczenia dokonywane będą z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
4. Przy wyborze oferty Zamawiający będzie stosować zasadę, że oferta nieodrzucona, zawierająca najwyższą liczbę punktów łącznie, przyznanych według powyższych kryteriów, jest ofertą najkorzystniejszą.
5. Zamawiający zastrzega sobie, że może najpierw dokonać **oceny ofert**, a następnie zbadać, czy Wykonawca, którego oferta została oceniona jako najkorzystniejsza, spełnia warunki udziału w postępowaniu.

VII. Termin oraz sposób składania formularzy ofertowych.

Termin składania formularzy ofertowych do dnia 23 Września 2021 r. najpóźniej do godz. 12.00.

Sposób składania wniosków, mailem: szkolenia@cpsdialog.gov.pl lub osobiście na recepcji Zamawiającego w godz. pracy tj. 8.00-16.00,

1. Osobą uprawnioną do porozumiewania się z Wykonawcami jest:
Pani Kamila Łaska tel. 22 380 50 10, 662 707 306 e-mail: szkolenia@cpsdialog.gov.pl
2. W formularzu oferty, stanowiącym załącznik nr 2 do ogłoszenia, należy podać oferowaną cenę brutto za całość realizacji przedmiotu zamówienia oraz ceny jednostkowe brutto za poszczególne warianty w cenniku szczegółowym załącznik nr 3 do ogłoszenia.
3. Ceny ofertowe winny obejmować wszystkie koszty i składniki wraz z narzutami niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia w zakresie objętym ogłoszeniem oraz istotnymi postanowieniami umowy.
4. Ceny ofertowe będą stałe w czasie objętym umową. Zapłata może nastąpić zgodnie z warunkami zawartymi w istotnych postanowieniach umowy.
5. Wykonawca pozostaje związany ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania oferta rozpoczyna się wraz z upływem terminu złożenia ofert.
6. Cena oferty winna być wyrażona w złotych polskich. Zamawiający wymaga, aby wszystkie ceny były podane z zaokrągleniem do dwóch miejsc po przecinku zgodnie z matematycznymi zasadami zaokrąglania, tj.:
 - a) ułamek kończący się cyfrą od 1 do 4 zaokrąglić należy w dół,
 - b) ułamek kończący się cyfrą od 5 do 9 zaokrąglić należy w górę.

Oferta powinna się składać z:

1. Wypełnionego formularza ofertowego stanowiącego **załącznik nr 2** do zapytania ofertowego.
2. Wypełnionego cennika szczegółowego na wzorzec stanowiącym **załącznik nr 3** do zapytania ofertowego.
3. Oświadczenia wykonawcy **załącznik nr 4a** zgodnego ze wzorem załączonym w zapytaniu ofertowym.
4. Oświadczenie Wykonawcy dotyczące przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych **Załącznik nr 4b** do zapytania ofertowego.
5. Wykazu 4 usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych (w tym jednej przez okres minimum 6 miesięcy), również wykonywanych, w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy - w tym okresie, wraz z podaniem ich przedmiotu, dat wykonania i podmiotów, na rzecz których usługi zostały wykonane oraz załączeniem dowodów, określających czy te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – **załącznik nr 5** do ogłoszenia; tj.:
 - referencjami, protokołami bądź innymi dokumenty wystawionymi przez podmiot, na rzecz którego usługi były wykonywane, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych są wykonywane,
 - oświadczenie Wykonawcy, jeżeli z uzasadnionej przyczyny o obiektywnym charakterze Wykonawca nie jest w stanie uzyskać dokumentów. W takim przypadku należy uzasadnić brak możliwości uzyskania dokumentów,
 - w przypadku, gdy Wykonawca wskazuje w wykazie usługi wykonane na rzecz Zamawiającego, nie ma obowiązku przedkładania ww. dowodów.
6. Wykazu osób, skierowanych przez Wykonawcę do realizacji zamówienia, w szczególności odpowiedzialnych za świadczenie usług wraz z informacjami na temat ich kwalifikacji zawodowych, doświadczenia i wykształcenia niezbędnych do wykonania zamówienia, a także zakresu wykonywanych przez nie czynności oraz informacją o podstawie współpracy z tymi osobami – **załącznik nr 6 do zapytania tj.:**
 - 1) koordynatorem – osobą, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiadała za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami, która:
 - a) jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilnoprawna), co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert;
 - b) koordynowała przynajmniej 2 usługi w tym:
 - jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych, dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób;
 - jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda;
 - 2) kelnerem – minimum 1 osoba, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie przydzielona na stałe do obsługi i koordynowania realizacji przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego, która:
 - a) jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia;
 - b) posiada doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań w tym:
 - jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych, dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób;
 - jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda;
 - 3) kelnerami – minimum 2 osoby, obsługujące gości oraz bezpośrednio podające posiłki osobom w trakcie trwania usługi, które:
 - a) są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę, na podstawie umowy o pracę, co najmniej 6 miesiące przed upływem terminu składania ofert;
 - b) posiadają doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań, w tym:

- jedną usługę polegających na obsłudze spotkań bufetowych, dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób;
 - jedną usługę cateringowych polegających na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda;
- 1) kucharzami – minimum 2 osoby, które:
 - są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będą uczestniczyły w realizacji niniejszego Zamówienia;
 - 2) technologiem żywności – minimum 1 osoba, która:
 - jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie umowy o pracę, co najmniej 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.
7. pełnomocnictwo do występowania w imieniu Wykonawcy w ww. postępowaniu (opcjonalnie)
załącznik nr 7
 8. oświadczenie RODO **załącznik nr 8**

VIII. Tryb udzielenia zamówienia.

Postępowanie o udzielanie zamówienia prowadzone jest w oparciu o Regulamin udzielania zamówień na dostawę i usługi, do których nie stosuje się ustawy Prawo zamówień publicznych w Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego.

IX. Uwagi końcowe.

1. Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia bądź unieważnienia zapytania ofertowego bez podania przyczyny w przypadku zaistnienia okoliczności nieznanych Zamawiającemu w dniu sporządzania niniejszego Zapytania ofertowego.
2. Zamawiający zastrzega sobie prawo do unieważnienia postępowanie w przypadku, gdy oferta, która uzyska największą ilość punktów przewyższyła kwotę, jaką Zamawiający może przeznaczyć na realizację tego zamówienia.
3. Oferent może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać pod warunkiem, że uczyni to przed upływem terminu składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają zachowania formy pisemnej.
4. Zamawiający wykluczy z postępowania oferentów, którzy nie spełniają warunków udziału w postępowaniu tj. nie załączyli wymaganych dokumentów zgodnie z pkt.VII niniejszego zapytania
5. Ofertę oferenta wykluczonego z postępowania uznaje się za odrzuconą.
6. Oferty złożone po terminie lub nieodpowiadające wymogom formalnym nie zostaną rozpatrzone.
7. Zapytanie ofertowe nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 §1 k.c.
8. Oferenci uczestniczą w postępowaniu ofertowym na własne ryzyko i koszt, nie przysługują im żadne roszczenia z tytułu odstąpienia przez Zamawiającego od postępowania ofertowego.
9. Oferenci pokrywają wszelkie koszty związane ze złożeniem oferty, przygotowaniem próbek i ich wysyłką.
10. Ocena zgodności ofert z wymaganiami Zamawiającego przeprowadzona zostanie na podstawie analizy dokumentów i materiałów, jakie oferent zawarł w swej ofercie i próbek złożonych na wezwanie Zamawiającego. Ocenie podlegać będzie zarówno formalna jak i merytoryczna zgodność oferty z wymaganiami.
11. Zamawiający zastrzega sobie prawo sprawdzania w toku oceny ofert wiarygodności przedstawionych przez oferentów dokumentów, wykazów, danych i informacji.
12. Wybrania oferty najkorzystniejszej spośród pozostałych ofert bez prowadzenia ich ponownego badania i oceny, w przypadku, gdy Wykonawca, którego oferta została wybrana uchyla się od zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego lub nie dostarczył w terminie wymaganych dokumentów wymaganych do zawarcia umowy.

XI. Klauzula dotycząca ochrony danych osobowych.

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

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:
Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa
tel. (22) 380 50 50, fax (22) 380 50 52, e-mail: sekretariat@cpsdialog.gov.pl
2. administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania danych osobowych pod adresem poczty elektronicznej e-mail iod@cpsdialog.gov.pl lub pisemnie na adres siedziby Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, a w przypadku danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - także na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), w celu zawarcia i realizacji umowy o zamówienie publiczne;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 3 ustawy PZP. Ponadto do Pani/Pana danych osobowych mogą mieć również dostęp podmioty przetwarzające dane osobowe w imieniu Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego tj. podmioty świadczące pomoc prawną, usługi informatyczne, kurierskie i pocztowe, archiwizacyjne i związane z niszczeniem dokumentów. Ponadto Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępnione innym podmiotom, jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy oraz przez okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów wewnętrznych administratora danych;
6. obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, a w przypadku danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - także z zawarciem i realizacją umowy; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
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 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/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. 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 i b RODO,

Wykaz załączników

Załącznik nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia;

Załącznik nr 2 – Formularz ofertowy;

Załącznik nr 3 - Cennik szczegółowy;

Załącznik nr 4a – Oświadczenie wykonawcy

Załącznik nr 4b- Oświadczenie Wykonawcy dot. przestrzegania przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych;

Załącznik nr 5 – Wykaz usług;

Załącznik nr 6 - Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia;

Załącznik nr 7 – Pełnomocnictwo

Załącznik nr 8 - Oświadczenie RODO

Załącznik nr 9 - Klauzula informacyjna w sprawie ochrony danych osobowych

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS „Dialog” przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie oraz we wskazanych miejscach przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
2. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest zapewnić dowóz żywności do Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego przy ul. Limanowskiego 23 w Warszawie oraz inne miejsca wcześniej wskazane przez Zamawiającego na terenie Warszawy oraz wniesienie je do pomieszczeń wskazanych przez Zamawiającego. Wykonawca ponadto zobowiązany będzie do odbioru, **w dniu realizacji zamówienia pozostawionych naczyń, jednakże nie wcześniej niż po realizacji usługi.**
3. Przez kompleksową obsługę cateringową Zamawiający rozumie przygotowanie potraw (zarówno zimnych, jak i gorących posiłków) wraz z ich dostawą, zapewnienie obsługi kelnerskiej i serwisu, odpowiedniej zastawy stołowej i szkła, jak również posprzątanie po realizacji usługi łącznie z usuwaniem/wywozem na własny koszt odpadów pokonsumpcyjnych.
4. W ramach zamówienia Wykonawca zobowiązany jest zapewnić transport: samochód–chłodnię spełniający wymogi Sanepidu, tj. samochód przeznaczony do transportu żywności z wydaną przez właściwy terenowo dla siedziby Wykonawcy Państwowy Powiatowy Inspektorat Sanitarny decyzją o dopuszczeniu pojazdu do przewozu artykułów spożywczych oraz kartą kontrolną pojazdu z dokumentacją dotyczącą temperatury i czystości.
5. Termin wykonania usługi: usługa będzie realizowana od 1 października 2021 r. do 31 grudnia 2021 r. lub do wyczerpania kwot przeznaczonej na realizację przedmiotu zamówienia, w wysokości wynikającej z umowy (kwota brutto).
6. Zamawiający wymaga, aby Wykonawca na etapie realizacji umowy posiadał wdrożony system HACCP.
7. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowania posiłków o najwyższym standardzie, na bazie produktów najwyższej, jakości i zgodnie z normami bezpieczeństwa określonymi w systemie HACCP.
8. Wszystkie posiłki muszą być przygotowane zgodnie z obowiązującymi normami i przepisami prawa.
9. Zamawiający informuje, a Wykonawca składający ofertę, przyjmuje do wiadomości, że w związku z obowiązującym stanem epidemii SARS-CoV-2 i wynikającymi z tego zagrożeniami dla Uczestników, spotkań, posiedzeń i konferencji realizowane przez Wykonawcę usługi muszą być zorganizowane i zrealizowane w reżimie sanitarnym zgodnie z aktualnie obowiązującymi przepisami prawa właściwego organu na dzień, w którym będzie odbywała się usługa.
10. Wykonawca będzie stosował się do przepisów i wytycznych dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 wydane przez właściwe organy.
11. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi przez właściwe organy.
12. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z zasadami określonymi w ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia łącznie z przepisami wykonawczymi do tej ustawy.
13. Bezwzględnie należy przestrzegać norm na składniki pokarmowe i produkty spożywcze określone przez Instytut Żywności i Żywienia.
14. Wykonawca będzie przygotowywał i dostarczał posiłki zachowując wymogi sanitarno-epidemiologiczne w zakresie personelu i warunków produkcji oraz weźmie odpowiedzialność za ich przestrzeganie.
15. Każdy kelner i osoba, która będzie miała kontakt z żywnością musi posiadać aktualne orzeczenie lekarskie o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno-epidemiologicznych.
16. Zamawiający zastrzega sobie możliwość na każdym etapie umowy sprawdzenia aktualnego orzeczenia lekarskiego o braku przeciwwskazań do wykonywania danego zawodu lub aktualnej książeczki badań sanitarno-epidemiologicznych, osób obsługujących gości, przez właściwą osobę wskazaną przez CPS „Dialog”.
17. Zamawiający za każdym razem określi liczbę osób, które będą uczestniczyć w spotkaniu oraz wskaże WARIANT oraz miejsce jego realizacji. Zamawiający wskaże godziny, miejsce oraz formy podawania

- poszczególnych elementów WARIANTU. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. **Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.**
18. Serwowanie posiłków oraz napojów bezpośrednio przez obsługę, będzie odbywało się zgodnie z Wytocznymi dla organizatorów spotkań biznesowych, szkoleń, konferencji i kongresów w trakcie epidemii SARS-CoV-2 wydanymi przez właściwe organy.
19. Wykonawca na czas trwania umowy wyznaczy na stałe minimum 1 kelnera - do obsługi i nadzorowania wykonywania przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego oraz we wskazane miejsca przez Zamawiającego na terenie Warszawy zgodnie z wykazem osób załączanym do oferty stanowiącym załącznik nr 6.
20. Na zgłoszenie Zamawiającego Wykonawca dokona zmiany tej osoby na inną w sytuacji, gdy osoba nadzorująca nie spełni wymagań Zamawiającego.
21. Wykonawca za zgodą Zamawiającego ustali liczbę osób do obsługi z tym zastrzeżeniem, iż musi być ona adekwatna do liczby uczestników, zapewniając przy tym płynną, sprawną realizację przedmiotu zamówienia. Wykonawca każdorazowo zobowiązany jest wyposażyć osoby obsługujące/kelnerów w uniformy/ubioły.
22. Uniformy/ubrania personelu biorącego udział w realizacji przedmiotu zamówienia muszą być nieuszkodzone, kompletne i czyste, tj. wyprane i wyprasowane.
23. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelowi dwóch kompletów ubrań.
24. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia personelowi w trakcie epidemii SARS-CoV-2 wszelkich środków ochrony, tj. płynów do dezynfekcji, rękawiczek, maseczek etc.
25. Zamawiający bezwzględnie wymaga od Wykonawcy, aby personel dedykowany do bezpośredniej obsługi gości, charakteryzował się: miłą aparycją, wysokim poziomem kultury osobistej w zakresie postawy i sposobu zachowania.
26. Przy każdym WARIANCIE Wykonawca musi zapewnić:
- własną zastawę, w tym naczynia, sztućce, bemały, warniki itp. tzn. wszelkie niezbędne do realizacji wskazanej usługi;
 - zestaw przypraw, tj. sól i pieprz min. 7 kompletów przypraw;
 - obrusy na stoliki restauracyjne minimum 30 sztuk (plamoodporne, w kolorze écru, o wymiarach 130cm x 130cm lub innych rozmiarach wskazanych przez Zamawiającego, estetyczne, wyprasowane i czyste);
 - serwetki 3 warstwowe o wymiarach 33cm x 33cm po rozłożeniu, w serwetnikach na stołach w sali restauracyjnej oraz bufetach niezbędne do realizacji usługi, dostosowane do ilości osób wskazanych w zamówieniu.
 - pokrowce na krzesła na życzenie zamawiającego w ilości minimum 60 sztuk w kolorze – jednolite czyste, écru lub do ustalenia z Zamawiającym.
27. Sprzęt i cała zastawa niezbędna do realizacji usługi powinna być:
- kompletna tj. nieposiadające oznak uszczerbków, zniszczeń;
 - jednolita tj. w przypadku porcelany: ten sam kształt, wzór, kolor, zdobienie, pochodząca z jednego kompletu od jednego producenta, w przypadku szkła: jednolity rodzaj od jednego producenta;
 - w przypadku sztućców: jeden producent, jednolity wzór, gatunek i zdobienia;
 - estetyczny, tj. **czysty**, miły dla oka, dobrany do rodzajów potraw i dań.
28. W uzasadnionych przypadkach Zamawiający ma prawo zażądać od Wykonawcy wymiany wymienionego w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia sprzętu i mebli.
- Bufety, na których będą podawane śniadania, obiady i kolacje oraz będą serwowane przerwy kawowe, muszą każdorazowo być ozdobione kwiatami (sztucznymi lub żywymi), stroikami lub innymi dekoracjami, a także ubrane w naciągi oraz nakryte obrusami. Na życzenie Zamawiającego na określone spotkania mogą zostać zamówione kwiaty żywe.
29. Na specjalne okazje typu: Święta Wielkanocne oraz Święta Bożego Narodzenia, Wykonawca ozdobi bufety oraz stoły w sali restauracyjnej (min. 15 sztuk) odpowiednimi świątecznymi dekoracjami, w uzgodnieniu z Zamawiającym.
30. Wykonawca zobowiązany jest do dbania o porządek na sali restauracyjnej, a także zapleczu (w tym do sprzątnięcia po spotkaniu podłogi na sali restauracyjnej i zapleczu, kontroli czystości obrusów, sztućców, zastawy, serwetek etc.).
31. Zamawiający udostępni Wykonawcy stoły cateringowe, restauracyjne i krzesła.

32. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca dowiezie własne stoły cateringowe, stoły bufetowe, stoły koktajlowe, stoły restauracyjne i krzesła, krzesła koktajlowe, parawany niezbędne do zorganizowania spotkania, w siedzibie Zamawiającego oraz we wskazane miejsca przez Zamawiającego na terenie Warszawy.
33. Na życzenie Zamawiającego Wykonawca przywiezie jednorazową zastawę.
34. Zamawiający zastrzega możliwość dokonywania weryfikacji i udzielenia wiążących wskazówek Wykonawcy przed organizowanym spotkaniem min. w zakresie zastawy stołowej, sprzętu gastronomicznego, mebli, dekoracji kwiatowych, którymi dysponuje Wykonawca.
35. Zamawiający zastrzega sobie prawo do realizacji usług w godzinach od 6.00 - do zakończenia danego spotkania, tj. około godz. 23: 00, 7 dni w tygodniu.
36. Każdorazowe zamówienie obejmować będzie usługi cateringowe dla minimum 1 osoby, a maksymalnie dla 350 osób.
37. Zamawiający składa zamówienie do Wykonawcy najpóźniej do godz. 20.00 dnia poprzedzającego dane zamówienie.
38. Wykonawca zobowiązuje się do realizacji zamówień w trybie pilnym, uzupełniającym, dodatkowym bez zachowania terminu, o którym mowa w pkt 37.
39. W przypadku stwierdzenia przez Zamawiającego i niezwłocznego powiadomienia Wykonawcy o wadach zaistniałych na etapie przygotowania i realizacji usługi, Wykonawca ma obowiązek zareagować natychmiast po odebraniu powiadomienia od Zamawiającego oraz usunąć stwierdzone nieprawidłowości w terminie nie dłuższym niż 45 minut.
40. Zamawiający ma prawo do anulowania zlecenia do godz. 17.00 dnia poprzedzającego realizację danego zamówienia.
41. Wykonawca w trakcie trwania umowy na życzenie Zamawiającego przygotowuje Warianty odpowiednio dla różnego typu diet np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.
42. Warianty:

I WARIANT – przerwa kawowa podstawowa
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

II WARIANT – przerwa kawowa klasyczna
Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *). Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Ciastka kruche **** (mieszanka ciastek kruchych - min. 150 g/osobę tj. min. po 6 ciastek kruchych /osobę, – każde ciastko innego rodzaju)
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

III WARIANT – przerwa kawowa deserowa

Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Wyroby cukiernicze typu: mini drożdżówki, ciasteczka deserowe, rogaliki, ciastka bankietowe, babeczki, muffinki, francuskie itp., min. 200 g/osobę
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

IV WARIANT – przerwa kawowa owoce + ciasto

Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.
Owoce filetowane, min. 250g/osobę, min. 4 rodzaje owoców
Ciasto domowe, min. 250g/osobę, min. 4 rodzaje ciasta
Paluszki słone – min. 50g/osobę
Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

V WARIANT – przerwa kawowa kanapkowa
<p>Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 2 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 2 filiżanki/osobę (dodatki *) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).</p>
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 2 saszetki /osobę
<p>Woda mineralna niegazowana 1 butelka 0,5 l/osobę Woda gazowana w butelkach 1 butelka 0,5 l/osobę Razem 2 butelki wody/osobę (1 l)</p>
<p>Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (2 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 0,6/ 0,66 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (dwa rodzaje: 0,3l jednego rodzaju, 0,3l – drugiego rodzaju) razem 0,6 l soku/osobę.</p>
<p>Kanapki 8 szt. różnego rodzaju na osobę. Dopuszczalna wielkość kanapki: 7-8 cm długości i 4-5 cm szerokości. W skład kanapek wchodzi np. wędlina, łośoś, kawior, jajko, ser żółty, ser pleśniowy, warzywa: sałata, pomidor, ogórek, owoce etc.) Na życzenie Zamawiającego wielkość kanapki może ulec zmianie. Zamawiający nie dopuszcza kanapek na pieczywie tostowym. Zamawiający określi każdorazowo skład kanapek.</p>
Wyroby cukiernicze typu: mini drożdżówki, ciasteczka deserowe, rogaliki, ciastka bankietowe, babeczki, muffinki, francuskie itp., min. 200 g/osobę
Paluszki słone – min. 50g/osobę
<p>Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.</p>

VI WARIANT – przerwa kawowa całodzienna
<p>Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 4 saszetki/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 4 filiżanki/osobę (dodatki *) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 20g/osobę (dodatki *).</p>
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki **) min. 4 saszetki /osobę
<p>Woda mineralna niegazowana 2 butelki 0,5l/osobę razem 1 l/osobę Woda gazowana w butelkach 2 butelki 0,5l/osobę razem 1 l/osobę Razem 4 butelki wody/osobę (2 l)</p>
<p>Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – (4 butelki/osobę, każda innego rodzaju) razem 1,2/ 1,32 l /osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach (cztery rodzaje po 0,3l/osobę z każdego rodzaju, razem 1,2 l soku/osobę.</p>
Ciastka kruche **** (mieszanka ciastek kruchych - min. 350 g/osobę tj. min. po 10 ciastek kruchych /osobę, – każde ciastko innego rodzaju)
Paluszki słone – min. 100g/osobę
Wykonawca przygotowuje przerwę kawową w 1, 2 lub 3 podaniach w wyznaczonych godzinach przez Zamawiającego.
<p>Przerwa kawowa pozostaje do czasu zakończenia spotkania. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską na czas trwania całego spotkania i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.</p>

VII WARIANT – zestaw śniadaniowy

Zestaw śniadaniowy - 700g na osobę w tym:

zimne przekąski – 350g na osobę

gorące przekąski – 350g na osobę

Przekąski zimne w tym m.in.: sery, twarożki, jajka, ryby, wędliny, sałatki, serki topione, pasty, płatki, jogurty, plus dodatki niewchodzące w skład gramatury zestawu:

np. pieczywo mieszane, mleko, masło, miód, dżem i inne - bez ograniczeń.

Przekąski gorące w tym m.in. jajecznicza, parówki, kiełbasa, naleśniki, tosty i inne.

Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.

min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę po 0,3/ 0,33 l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3 l soku/osobę.

Śniadanie podawane będzie w formie bufetu.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

Menu każdorazowo określi Zamawiający.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.

Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

VIII WARIANT – zestaw obiadowy

Zestaw obiadowy złożony z dwóch dań:

Zupa: minimum 250 ml/osobę,

Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)

ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)

Dodatki: ziemniaki, ryż, makaron, kasza etc. minimum 200g/osobę,

Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę,

Porcja na osobę 1150g.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę,

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach/soków w dzbankach na:

kawę rozpuszczalną w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę oraz herbatę w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.

min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).

Obiad podawany będzie w formie bufetu.

Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.

Menu każdorazowo określi Zamawiający.

Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa,

wegetariańska, wegańska itp.
Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.
Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

IX WARIANT – zestaw obiadowy z deserem

Zestaw obiadowy z deserem złożony z dwóch dań z deserem:
Zupa: minimum 250 ml/osobę,
Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)
ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu)
Dodatki: ziemniaki, ryż, makaron, kasza etc. minimum 200g/osobę,
Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę,
Deser –200g/osobę (np. musy owocowe, kremowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce, ciasta etc.)
Porcja na osobę 1350g.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).

Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach/soków w dzbankach na:
kawę rozpuszczalną w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę oraz herbatę w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.
min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę

Obiad z deserem podawany będzie w formie bufetu.
Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie.
Menu każdorazowo określi Zamawiający.
Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp.
Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów.
Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

X WARIANT – zestaw kolacyjny

Zestaw kolacyjny - 900g na osobę w tym :
Zimne przekąski – 450g na osobę
gorące przekąski – 450g na osobę
Przekąski zimne w tym m.in.: sery, wędliny, ryby, śledzie, sałatki, serki topione, sery pleśniowe, roladki, galantyny, musy, teriny, pasty, plus dodatki niewchodzące w skład gramatury zestawu:
np. pieczywo mieszane, masło, miód, dżem i inne - bez ograniczeń
Przekąski gorące w tym m.in. pierogi z mięsem/ kapustą/ ruskie, strogonof, naleśniki, szaszłyki, itp.

Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania.
min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *)
Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).

Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.
Kolacja podawana będzie w formie bufetu. Menu inne niż przy zestawie śniadaniowym. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Menu każdorazowo określi Zamawiający. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.

XII WARIANT – KANAPKI

XI WARIANT – zestaw obiadowy konferencyjny
Zestaw obiadowy konferencyjny złożony z dwóch dań, przystawek i deseru: Przystawki: 4 przystawki razem minimum 250g/osobę, Zupa: minimum 250 ml/osobę, Drugie danie: mięso - porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu) ryba porcja – minimum 200g/osobę (po wysmażeniu) Dodatki: ziemniaki (ryż, makaron, kasza etc.) minimum 200g/osobę, Surówki: 3 rodzaje surówek – razem minimum 300g/osobę, Deser –200g/osobę (np. musy owocowe, kremowe, pana cotta, sałatka owocowa, lody, owoce, ciasta etc.) Porcja na osobę 1600g. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany ryby na mięso, mięso na rybę, rybę lub mięso na danie wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe etc. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany rodzaju surówki na warzywa podawane na ciepło (np. fasolka, marchewka z groszkiem, buraczki etc.).
Soki w butelkach 0,3/0,33 l *** – 1 butelka/osobę, 0,3/ 0,33 l soku/osobę. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany soków w butelkach na soki podawane w dzbankach 0,3l soku/osobę.
Herbata w saszetkach (zestaw herbat: czarne, zielone i smakowe, dodatki**) min. 1 saszetka /osobę Kawa rozpuszczalna w saszetkach (dodatki *) min. 1 saszetka/osobę Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę z ekspresu ciśnieniowego, który Wykonawca udostępni na czas trwania spotkania. min. 1 filiżanka/osobę (dodatki *) Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamiany kawy rozpuszczalnej w saszetkach na kawę sypaną, min. 10g/osobę (dodatki *).
Obiad konferencyjny podawany będzie w formie bufetu. Wykonawca zapewnia obsługę kelnerską i na bieżąco utrzymuje porządek na bufecie. Menu każdorazowo określi Zamawiający. Wykonawca na zlecenie Zamawiającego zapewni posiłki dla diet typu np.: bezglutenowa, cukrzycowa, wegetariańska, wegańska itp. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą nakładane przez kelnerów. Na życzenie Zamawiającego posiłki będą serwowane do stolika.
Kanapki 8 szt. różnego rodzaju na osobę. Dopuszczalna wielkość kanapki : 7-8 cm długości i 4-5 cm szerokości. W skład kanapek wchodzi np. wędlina, łosoś, kawior, jajko, ser żółty, ser pleśniowy, warzywa: sałata, pomidor, ogórek, owoce etc.)

Na życzenie Zamawiającego wielkość kanapki może ulec zmianie.
Zamawiający nie dopuszcza kanapek na pieczywie tostowym.
Zamawiający określi każdorazowo skład kanapek.

XIII WARIANT – CIASTO

Ciasto domowe, min. 250g/osobę, min. 4 rodzaje ciasta

XIV WARIANT – OWOCE

Owoce filetowane, min. 250 g/osobę, min. 4 rodzaje owoców

XV WARIANT – WARZYWA

Świeże warzywa (np. marchew, seler naciowy, biała rzodkiew, ogórek, papryka itp.), obrane, pokrojone w słupki, podawane z dipami (np. jogurtowy, czosnkowy, pomidorowy, salsa, humus, guacamole z awokado itp.)

Warzywa po obraniu, min. 250g/osobę, min. 4 rodzaje warzyw.

Dipy min. 50g/osobę, min. 3 rodzaje dipu.

Każdy rodzaj dipu podany w oddzielnych naczyniach.

Wykonawca zapewni małe naczynia (sosjerki) do serwowania dipu, dla podanej ilości osób w zamówieniu.

* Za dodatki do kawy Zamawiający rozumie:

1. cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę
2. śmietanka do kawy w płynie (pojemności 10 ml – sztuka) minimum 4 sztuki śmietanki na osobę tj. 40 ml
3. mleko do kawy minimum 100 ml na osobę.

** Za dodatki do herbaty Zamawiający rozumie:

1. cytryna – minimum 2 plasterki na osobę (grubość plasterka - 0,5 cm)
2. cukier w saszetkach – biały i brązowy - minimum po 2 saszetki z każdego rodzaju – razem 4 saszetki na osobę.

*** Preferowane różne rodzaje smaków soków.

**** Preferowana zmiana rodzaju ciastek/ciastek bankietowych/ciast przy każdym kolejnym spotkaniu.

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dnia 2020 r.

FORMULARZ OFERTY

Ja, (my), niżej podpisany(ni).....
działając w imieniu i na rzecz.....

z siedzibą w ul.
nr faksu:nr tel:

odpowiadając na ogłoszenie o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na **“Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS “Dialog” im. A. Bączkowskiego” znak: CPS/ZP/-/100/21** zgodnie z wymaganiami określonymi w ogłoszeniu dla tego postępowania składamy niniejszą ofertę.

1. Oferta cenowa:

Oferujemy wykonanie zamówienia w całości przedmiotu zamówienia za cenę ofertową:

..... (słownie: złotych) brutto,
zgodnie z załączonym do oferty wypełnionym cennikiem szczegółowym – załącznik 3.

2. Oświadczamy, że cena oferty obejmuje pełen zakres zamówienia określony w Załączniku nr 1 do ogłoszenia, jak również wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia oraz podatek VAT.

3. Oświadczamy, że zapoznaliśmy się z ogłoszeniem nie wnosimy do niego zastrzeżeń oraz przyjmujemy warunki w nim zawarte.

4. Oświadczamy, że jesteśmy związani niniejszą ofertą przez okres 30 dni od daty upływu terminu składania ofert.

5. W przypadku przyznania nam zamówienia zobowiązujemy się do zawarcia umowy w miejscu i terminie wskazanym przez Zamawiającego.

6. Oferta wraz z załącznikami została złożona na stronach.

7. Niniejszym informujemy, iż informacje składające się na ofertę, zawarte na stronach

stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i jako takie nie mogą być ogólnie udostępnione.

8. Oświadczamy, że powierzymy / nie powierzymy* wykonanie zamówienia podwykonawcy/-om w częściach:

1)
(wskazać część) (nazwa i siedziba Podwykonawcy)

2)
(wskazać część) (nazwa i siedziba Podwykonawcy)

10. Do oferty załączamy następujące dokumenty:

1) Cennik szczegółowy.

2)

3)

4)

11. Adres Wykonawcy, na który należy przesyłać ewentualną korespondencję:

.....

tel. email:

12. Osoba uprawniona do kontaktów z Zamawiającym

.....

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

CENNIK SZCZEGÓŁOWY					
Lp.	Numer wariantu	Nazwa wariantu	Prognozowana ilość wariantów	Cena jednostkowa brutto	Suma brutto (prognozowana ilość wariantów x cena jednostkowa brutto)
1	Wariant I	przerwa kawowa podstawowa	100		
2	Wariant II	przerwa kawowa klasyczna	100		
3	Wariant III	przerwa kawowa deserowa	200		
4	Wariant IV	przerwa kawowa owoce + ciasto	50		
5	Wariant V	przerwa kawowa kanapkowa	50		
6	Wariant VI	przerwa kawowa całodzienna	50		
7	Wariant VII	zestaw śniadaniowy	100		
8	Wariant VIII	zestaw obiadowy	100		
9	Wariant IX	zestaw obiadowy z deserem	50		
10	Wariant X	zestaw kolacyjny	50		
11	Wariant XI	zestaw obiad konferencyjny	50		
12	Wariant XII	Kanapki 8 sztuk	150		
13	Wariant XIII	Ciasto min 4 rodzaje 250g/osobę	150		
14	Wariant XIV	Owoce min 4 rodzaje 250 g/osobę	50		
15	Wariant XV	Warzywa min 4 rodzaje 250 g/osobę	50		
				SUMA	

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

OŚWIADCZENIE WYKONAWCY

dotyczy zapytania ofertowego CPS/ZP/-/100/21

Ja niżej podpisany, działający w imieniu, odpowiadając na zapytanie ofertowe Zamawiającego nr CPS/ZP/-/100/21 jednocześnie oświadczam, że reprezentowany przeze mnie podmiot nie jest w żaden sposób powiązany osobowo lub kapitałowo z Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” lub osobami upoważnionymi do zaciągania zobowiązań w imieniu i na rzecz Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” lub wykonującymi w imieniu Zamawiającego czynności związane z przygotowaniem i przeprowadzaniem procedury wyboru Wykonawcy, tj:

- 1) nie uczestniczy w spółce, jako wspólnik spółki cywilnej lub osobowej;
- 2) nie posiada, co najmniej 10% udziałów lub akcji;
- 3) nie pełni funkcji członka organu nadzorczego lub zarządzającego, prokurenta, pełnomocnika;
- 4) nie pozostaje w związku małżeńskim, stosunku pokrewieństwa lub powinowactwa w linii prostej, pokrewieństwa lub powinowactwa w linii bocznej do drugiego stopnia lub w stosunku przysposobienia, opieki lub kurateli.

.....
data, podpis

.....
(nazwy i adresy Wykonawców
wchodzących w skład Konsorcjum)

....., dniar.

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na "Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS "Dialog" im. A. Bączkowskiego" znak: CPS/ZP/-/100/21 w imieniu Wykonawcy:

.....

.....

(pełna nazwa Wykonawcy)

Oświadczam, iż w przeciągu ostatnich 6 miesięcy przestrzegałem przepisów prawnych w zakresie przechowywania i przygotowywania artykułów spożywczych oraz świadczyłem usługi cateringowe wyłącznie przy użyciu produktów spełniających normy, jakości produktów spożywczych, a w efekcie przeprowadzonych kontroli przez stację sanitarno-epidemiologiczną nie stwierdzono nieprawidłowości natury sanitarno-higienicznych i technicznych w zakresie stosowania procedury GHP/GMP opartej na zasadach systemu HACCP.

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

Uwaga: W przypadku podmiotów występujących wspólnie oświadczenie musi podpisać każdy z wykonawców.

.....
(nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

**Wykaz usług wykonanych, a w przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonywanych należyście
co najmniej 4 usług cateringowych dla min 50 osób każda
(w tym jednej usługi która trwała przez okres minimum 6 miesięcy, lub trwa obecnie).**

**Każda usługa obejmowała przygotowanie sali, transport, i dostawę żywności w tym zimnych i gorących posiłków, zapewnienie sprzętu niezbędnego dla
zaserwowania menu, obsługę kelnerską),**

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na "Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS "Dialog" im. A. Bączkowskiego" znak: CPS/ZP/-/100/21, oświadczam, że w okresie ostatnich 3 lat przed upływem terminu składania ofert, a jeśli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, Wykonawca należyście wykonał:

Lp.	Przedmiot usługi z uwzględnieniem minimum 1 usługi która wykonana była lub jest wykonywana nadal przez okres 6 miesięcy)	Podmiot na rzecz, którego wykonano/wykonuje się usługę (nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)	Termin realizacji usługi (od..... do) dd-mm-rrrr
Jedna usługa która trwała przez okres minimum 6 miesięcy, lub trwa obecnie i była świadczona dla min. 50 osób			
1.	Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej /należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa wyżywienia, czy usługa jest/była realizowana przez okres 6 miesięcy/ Ilość osób (nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)	(od..... do) (dd-mm-rrrr)

Usługi cateringowe świadczone dla minimum 50 osób			
1.	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana, (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, /</p> <p>Ilość osób</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</p>	<p>(od..... do)</p> <p>(dd-mm-rrrr)</p>
2.	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, /</p> <p>Ilość osób</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</p>	<p>(od..... do)</p> <p>(dd-mm-rrrr)</p>
3.	<p>Ogólne informacje dotyczące usługi cateringowej</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/należy podać nazwę wydarzenia w ramach którego usługa była realizowana (jeśli dotyczy), oraz opis usługi, w tym: serwis, obsługa kelnerska, transport i dostawa żywienia, /</p> <p>Ilość osób</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>(nazwa, adres, telefon i osoba do kontaktu)</p>	<p>(od..... do)</p> <p>(dd-mm-rrrr)</p>

Uwaga:

Do niniejszego wykazu należy dołączyć dowody potwierdzające, czy usługi zostały wykonane lub są wykonywane przez Wykonawcę należycie

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

.....
 (nazwa i adres Wykonawcy)

....., dniar.

Wykaz osób, które będą uczestniczyć w wykonywaniu zamówienia

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na "Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS "Dialog" im. A. Bączkowskiego" znak: CP/ZP/-/100/21, oświadczam iż przedmiotowe zamówienie będziemy realizować z udziałem następujących osób:

L.p.	Imię i nazwisko	Informacje na temat kwalifikacji zawodowych i doświadczenia	Informacja o podstawie współpracy ze wskazaną osobą
<p>Koordinator</p> <p>osoba która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie odpowiadała za bezpośredni kontakt z Zamawiającym i jego przedstawicielami, która:</p> <p>a. jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę bądź współpracuje z Wykonawcą w innej formie (np. umowa cywilno-prawna), co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>b. Koordynowała przynajmniej 2 usługi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegającą na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegającą na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda. 			
1.	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji koordynatora, /W odniesieniu do każdej z usług w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji/ 1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. Ogólne informacje dotyczące usługi /wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie (np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.) Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)</p>

		<p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	
<p>Kelner</p> <p>minimum 1 osoba, która podczas całego okresu realizacji zamówienia będzie przydzielona na stałe do obsługi i koordynowania realizacji przedmiotu zamówienia w siedzibie Zamawiającego, która:</p> <p>a) Są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę <u>na podstawie umowy o pracę</u> co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i są będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia.</p> <p>b) posiadają doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegające na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda 			
<p>1.</p>	<p>.....</p> <p>(imię i nazwisko)</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, /W odniesieniu do każdej z usługi w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji i nazwa kontrahenta/</p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p> <p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie:</p> <p>.....</p> <p>Od dnia</p> <p>(w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)</p>

	<p>..... (imię i nazwisko)</p>	<p>Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p> <p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, /W odniesieniu do każdej z usług w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji i nazwa kontrahenta/</p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda</p> <p>Ogólne informacje dotyczące usługi</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>/wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób</p> <p>Termin realizacji</p>	
<p style="text-align: center;">Kelnerzy – minimum 2 osoby</p> <p>minimum 2 osoby, obsługujące gości oraz bezpośrednio podające posiłki osobom w trakcie trwania usługi, które:</p> <p>a) są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę <u>podstawie umowy o pracę</u> co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.</p> <p>b) posiadają doświadczenie w obsłudze przynajmniej 2 spotkań w tym:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jedną usługę polegające na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób. • Jedną usługę cateringową polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda 			
<p>1.</p>	<p>.....</p>	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera /W odniesieniu do każdej z usług w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji, nazwę kontrahenta/</p>	

	(imię i nazwisko)	<p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób Ogólne informacje dotyczące usługi /wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda Ogólne informacje dotyczące usługi /wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób Termin realizacji</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie (np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.) Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)</p>
2. (imię i nazwisko)	<p>Posiadane doświadczenie w pełnieniu funkcji kelnera, /W odniesieniu do każdej z usługi w ramach którego usługa była realizowana, oraz termin realizacji, nazwę kontrahenta/</p> <p>1.usługa polegająca na obsłudze spotkań bufetowych dla co najmniej 30, ale nie więcej niż 150 osób Ogólne informacje dotyczące usługi /wskazać nazwę usługi, nazwę kontrahenta/ Ilość osób Termin realizacji</p> <p>2. usługa cateringowa polegające na obsłudze spotkań serwowanych (zasiadanych) dla maksymalnie 60 osób każda Ogólne informacje dotyczące usługi</p>	<p>Współpracuje z tą osobą na podstawie (np. umowy o pracę, umowy zlecenia itp.) Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)</p>

	 /wskazać nazwę usługi ,nazwę kontrahenta / Ilość osób Termin realizacji	
Kucharzami – minimum 2 osoby, które: są zatrudnione przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie <u>umowy o pracę</u> co najmniej 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert i będą uczestniczyły w realizacji niniejszego Zamówienia.			
1. (imię i nazwisko)	Współpracuje z tą osobą na podstawie: Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)	
2. (imię i nazwisko)	Współpracuje z tą osobą na podstawie: Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 6 miesięcy)	
Technologiem żywności – minimum 1 osoba, która: jest zatrudniona przez Wykonawcę lub Podwykonawcę na podstawie <u>umowy o pracę</u> co najmniej 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert i będzie wykonywała wskazane przez Zamawiającego czynności w zakresie realizacji zamówienia			

1. (imię i nazwisko)	Współpracuje z tą osobą na podstawie: Od dnia (w formie dd-mm-rrrr / min. 3 miesiące)	
-----------	----------------------------	--	--

.....
(podpis i pieczęć osoby uprawnionej do reprezentacji Wykonawcy)

....., dnia r.

Pełnomocnictwo

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na
"Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS
"Dialog" im. A. Bączkowskiego" znak: CP/ZP/-/100/21

.....

(nazwa Wykonawcy)

z siedzibą

.....

(adres)

zarejestrowany przez

.....

pod numerem.....

reprezentowany przez:

1

2

upoważnia.....

(dane personalne osoby upoważnionej do zaciągnięcia zobowiązania ofertowego)

zamieszkałego w

legitymującego się

(nazwa i numer dokumentu: dowodu osobistego, paszportu)

do występowania w imieniu Wykonawcy w ww. postępowaniu, w tym:

1. podpisania i złożenia w imieniu Wykonawcy oferty wraz z załącznikami;*
2. składania w imieniu Wykonawcy wszelkich oświadczeń woli i wiedzy oraz dokonywania czynności przewidzianych przepisami prawa, takich jak poświadczanie kopii dokumentów za zgodność z oryginałem, zadawania pytań, składania wyjaśnień, itp.;
3. zawarcia umowy w wyniku udzielenia zamówienia. *

* niepotrzebne skreślić

.....

(podpis i pieczęć osoby uprawnionej
do reprezentacji Wykonawcy)

(Pieczęć z nazwą i adresem Wykonawcy)

Warszawa, dnia2021 r.

OŚWIADCZENIE

Ubiegając się o zamówienie w postępowaniu prowadzonym w trybie zapytania ofertowego na "Usługi cateringowe świadczone na potrzeby organizowanych posiedzeń, szkoleń i konferencji dla CPS "Dialog" im. A. Bączkowskiego" znak: CPS/ZP/-/100/21 oświadczamy, że wypełniliśmy obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (RODO) wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskaliśmy, pozyskujemy lub pozyskamy w celu ubiegania się i wykonania niniejszego zamówienia.

.....
(data podpisania oferty)

.....
(Pieczęć i podpisy osób upoważnionych
do reprezentowania Oferenta w obrocie prawnym)

Klauzula informacyjna w sprawie ochrony danych osobowych

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

1. administratorem Pani/Pana danych osobowych jest:
Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego
ul. Limanowskiego 23, 02-943 Warszawa
tel. (22)380 50 50, fax (22)380 50 52, e-mail: sekretariat@cpsdialog.gov.pl
2. Administrator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym może się Pani/Pan skontaktować w sprawach ochrony i przetwarzania danych osobowych pod adresem poczty elektronicznej e-mail: iod@cpsdialog.gov.pl lub pisemnie na adres siedziby Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, a w przypadku danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - także na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b), w celu zawarcia i realizacji umowy o zamówienie publiczne;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania. Ponadto do Pani/Pana danych osobowych mogą mieć również dostęp podmioty przetwarzające dane osobowe w imieniu Centrum Partnerstwa Społecznego „Dialog” im. Andrzeja Bączkowskiego tj. podmioty świadczące pomoc prawną, usługi informatyczne, kurierskie i pocztowe, archiwizacyjne i związane z niszczeniem dokumentów. Ponadto Pani/Pana dane osobowe mogą być udostępnione innym podmiotom, jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa.
5. Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lata, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy oraz przez okres archiwizacji dokumentów wynikający z przepisów wewnętrznych administratora danych;
6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego, a w przypadku danych osobowych przekazanych przez Wykonawcę, którego oferta została wybrana - także z zawarciem i realizacją umowy; konsekwencje niepodania określonych danych polegają na niemożności wykonania umowy w sprawie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie zapytania ofertowego,;

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 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/Pan, że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
9. 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 i b RODO,