



SPECYFIKACJA WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (SWZ) NA ZAMÓWIENIE POD NAZWĄ

**„Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka
Przygotowań Olimpijskich w Giżycku”**

Postępowanie w trybie podstawowym na usługi społeczne o wartości zgodnie z art. 359 pkt. 2 Ustawy, prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019 ze zm.), zwanej dalej Ustawą.

Ogłoszenie o zamówieniu zamieszczone w Biuletynie Zamówień Publicznych pod nr: 2021/BZP 00162988/01 z dnia **27.08.2021. r.**

Termin złożenia oferty : 08.09.2021 r.

Zatwierdził:

Dyrektor COS-OPO w Giżycku
Tomasz Szostkowski

Giżycko, sierpień 2021 r.

Rozdział I

Nazwa i adres Zamawiającego

Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku

11-500 Giżycko, ul. Moniuszki 22, tel./fax. (87) 44 17 100-101

strona internetowa: <http://bip.cos.pl>

REGON – EKD 142733356 -93.11.Z NIP 701-027-39-50

Skrzynka ePUAP – Centralny Ośrodek Sportu w Warszawie

Rozdział II

Tryb udzielania zamówienia

1. Postępowanie prowadzone jest w trybie podstawowym na usługi o wartości szacunkowej poniżej kwoty 750 000 euro określonej w art. 359 pkt. 2 Ustawy, prowadzone w oparciu o przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2019 r., poz. 2019), zwanej dalej Ustawą.
2. Do niniejszego postępowania zastosowanie mają przepisy **art. 359 pkt. 2 (postępowanie na usługi społeczne)**, Ustawy. Postępowanie w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt. 1 Ustawy. Zamawiający informuje jednocześnie, że nie przewiduje zastosowania przepisów art. 275 pkt. 2 i 3.
3. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia, zwaną dalej „SWZ”, zastosowanie mają przepisy ustawy PZP oraz Kodeksu cywilnego.

Rozdział III

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia są usługi polegające na: **świadczeniu usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku przy ulicy Moniuszki 22 w okresie 13 miesięcy.**
2. Określenie przedmiotu zamówienia oraz określenie wielkości lub zakresu zamówienia:
3. Przedmiotem zamówienia w niniejszym postępowaniu jest świadczenie usług restauracyjnych i dotyczących podawania posiłków w pomieszczeniach Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku, (restauracja „OKRĄGLAK”, tj.: pomieszczenia kuchenne, pomocnicze, sala konsumpcyjna /restauracyjna z tarasem wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem oraz pomieszczenia na prowadzenie małej gastronomii w hali sportowej (miejsce gastronomiczne i zaplecze gastronomiczne bez wyposażenia), na rzecz Zamawiającego i innych klientów, które jakością i sposobem prowadzenia odpowiadać będą wymaganiom COS–OPO w Giżycku i poszczególnych imprez realizowanych w wynajmowanych pomieszczeniach (restauracji i w kawiarni w hali sportowej). Wykonawca, w celu świadczenia usług restauracyjnych jest zobowiązany do zawarcia z Zamawiającym umowy najmu na wyżej wymienione pomieszczenia, **po uzyskaniu przez Zamawiającego zgody na jej zawarcie od właściwego ministra wyrażonej w trybie ustawy z dnia 16 grudnia 2016 r. o zasadach zarządzania mieniem państwowym (Dz. U. z 2019 r. poz. 1302)”. Zasady najmu pomieszczeń wskazano w części B niniejszego ogłoszenia.** Wymagane jest zapewnienie świadczenia usług restauracyjnych w przedmiocie najmu.
1. Wynikiem niniejszego postępowania w założeniu Zamawiającego będzie zawarcie z wyłanionym Wykonawcą dwóch umów tj.: umowy na świadczenie usług restauracyjnych i umowy najmu pomieszczeń, w związku z czym Zamawiający wymaga, aby Wykonawcą usług restauracyjnych i Najemcą był ten sam podmiot (osoba fizyczna,

osoba prawna lub jednostka nieposiadająca osobowości prawnej). W niniejszym ogłoszeniu termin „Wykonawca” oznacza Wykonawcę w odniesieniu do świadczenia usług restauracyjnych i odpowiednio Najemcę w odniesieniu do umowy najmu.

Definicje

Pojęcia użyte w punktach w niniejszym SWZ przyjmują znaczenie określone w definicjach zamieszczonych poniżej:

Zamawiający - jest nim Centralny Ośrodek Sportu – Ośrodek Przygotowań Olimpijskich w Giżycku,

Wykonawca - jest nim podmiot, który zawrze umowę w sprawie zamówienia publicznego z Zamawiającym,

Klient - to Zamawiający, osoba indywidualna lub firma zewnętrzna, która dokonuje zamówienia u Wykonawcy,

Wyposażenie - są nim wyposażenie i środki trwałe istniejące w przedmiocie najmu wymienione w załączniku nr 9 do SWZ,

Sprzęt i urządzenia - są nimi wyposażenie i środki trwałe, które Wykonawca (Najemca) zakupi w trakcie trwania umowy,

Sport centralny – zgrupowania polskich związków sportowych.

CZĘŚĆ A - ŚWIADCZENIE USŁUG RESTAURACYJNYCH

1. Świadczenie usług restauracyjnych obejmuje:

- 1.1 Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup zorganizowanych i osób indywidualnych wskazanych przez Zamawiającego;
- 1.2 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu;
- 1.3 Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkoleń;
- 1.4 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych;
- 1.5 Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów;
- 1.6 Przygotowanie, dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu.

1.1 Przygotowywanie i wydanie całodziennego wyżywienia dla grup i osób wskazanych przez Zamawiającego

1.1.1. Przygotowywanie całodziennego wyżywienia obejmuje:

- przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) dla klientów Zamawiającego na sali konsumpcyjnej (restauracyjnej) w godzinach serwowania śniadań (od 8:00 do 10:00), dla grup i osób w ilości wskazanej przez Zamawiającego,
- przygotowanie zestawów śniadaniowych podawanych w formie **oddzielnego stołu szwedzkiego dla grup sportu centralnego** wskazanych przez Zamawiającego,
- przygotowanie pakietów śniadaniowych dla gości wyjeżdżających przed godziną serwowania śniadań,
- przygotowanie zestawów obiadów dla grup i osób w ilości podanej przez Zamawiającego,
- przygotowanie zestawów kolacji dla grup i osób w ilości podanej przez Zamawiającego.

1.1.2. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych (wraz z pakietami śniadaniowymi) w okresie **13 m-cy wynosi 19 600 śniadań**, (przy założeniu, że jeden zestaw lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę);

1.1.3. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych (wraz z pakietami śniadaniowymi) **dla sportu centralnego w okresie 13 m-cy wynosi 5 400 śniadań**, (przy założeniu, że jeden zestaw lub pakiet śniadaniowy przypada na jedną osobę);

1.1.4. Cena zestawu śniadaniowego dla sportu centralnego musi być taka sama jak cena pakietu śniadaniowego. Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru) w załączniku nr 11a i w załączniku nr 12a podano przykładowe zestawy i pakiety śniadaniowe dla sportu centralnego).

1.1.5. Dla dzieci w wieku od 5 do 10 lat cena za zestaw śniadaniowy jak i pakiet

śniadaniowy będzie pomniejszona o 50 % wartości śniadania wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce dla osoby dorosłej. Dla dzieci w wieku do 4 lat Wykonawca nie pobierze opłaty za korzystanie z zestawu śniadaniowego i pakietu śniadaniowego. Szacunkowa liczba zestawów śniadaniowych dla dzieci od 0 do 10 lat w okresie 13 m-cy wynosi **65**.

- 1.1.6. Cena zestawu śniadaniowego (dla klientów innych niż sport centralny) musi być taka sama, jak cena pakietu śniadaniowego. W załączniku nr 11 podano przykładowy zestaw śniadaniowy. Zamawiający wymaga przygotowywania różnych zestawów śniadaniowych w kolejnych dniach tygodnia (dla zapewnienia różnorodności wyboru). W załączniku nr 12 podano przykładowy pakiet śniadaniowy.
- 1.1.7. Wykonawca wycenia zestaw śniadaniowy wskazany w załączniku nr 11 i 11a i pakiet śniadaniowy, wskazany w załączniku nr 12 i 12a dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (załącznik nr 1 do ogłoszenia).
- 1.1.8. Zmiana rodzaju potraw w zestawach i pakietach śniadaniowych nie może zmieniać ceny zestawu i pakietu.
- 1.1.9. Śniadania podawane będą w formie bufetu (tzw. stołu szwedzkiego), niezależnie od liczby osób korzystających ze śniadania, **oddzielny stół dla sportu centralnego**.
- 1.1.10. Wykonawca nie ma prawa odmówić podawania śniadań lub żądać zmiany jego ceny bez względu na liczbę osób korzystających ze śniadania w danym dniu.
- 1.1.11. Posiłki znajdujące się w bufecie muszą być stale uzupełniane i wymieniane w czasie trwania śniadania, zapewniając bogaty wybór dla gości, jak również świeżość potraw. Wygląd bufetu musi być zawsze estetyczny, czysty i bez braków w asortymencie śniadaniowym, nawet pod koniec serwowania śniadań przy obsłudze ostatnich gości.
- 1.1.12. W trakcie serwowania śniadania wszystkie stoliki muszą być dostępne do konsumpcji śniadań, nie dopuszcza się zajmowania stolików w celu przygotowania ich do obsługi imprez późniejszych. Stoliki muszą być na bieżąco sprzątane, tak by zapewnić nieprzerwaną ich dostępność dla gości.
- 1.1.13. Dla gości wyjeżdżających przed godziną 8:00 Wykonawca na zamówienie Zamawiającego przygotowywać będzie pakiety śniadaniowe, spakowane w jednorazowe, wygodne i estetyczne opakowanie.
- 1.1.14. Dzienną liczbę śniadań na dzień bieżący podlegających wydaniu przez Wykonawcę określa Zamawiający w codziennych pisemnych zamówieniach składanych przez recepcję COS–OPO w Giżycku do godziny 6:00 do realizacji na dzień bieżący. Zamawiający zastrzega sobie prawo dokonania korekty złożonego zamówienia w sposób uzgodniony przez Zamawiającego i Wykonawcę. Liczba pakietów śniadaniowych określana będzie przez Zamawiającego do godziny 22:00 dnia poprzedzającego ich wydanie.
- 1.1.15. Za złożone przez recepcję COS–OPO w Giżycku zamówienie dotyczące śniadań jak i innych posiłków Wykonawca wystawia faktury, które będą opłacane przez Zamawiającego.
- 1.1.16. Wykonawca może również sprzedawać śniadania innym klientom z zewnątrz w ramach tego samego bufetu (tzw. stołu szwedzkiego) z zastrzeżeniem, że liczba zestawów śniadaniowych będzie powiększona o liczbę dodatkowych gości korzystających z bufetu.
- 1.1.17. Liczba pracowników obsługujących restaurację w czasie serwowania posiłków musi być wystarczająca do zapewnienia efektywnej, szybkiej i komfortowej obsługi gości.
- 1.1.18. Szacunkowa liczba zestawów obiadowych w okresie 13 m-cy wynosi **25 650**, w tym:
 - sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów **5 400** obiadów,
 - kluby sportowe i pozostali klienci – **18 500** obiadów
 - wczasy pracownicze i delegacje COS **1 100** obiadów,
 - pracownicy i obsługa ośrodka – **650** obiadów
 -
- 1.1.19. Szacunkowa liczba kolacji w okresie 13 m-cy wynosi **25 000**, w tym:
 - sport centralny – kadra narodowa i olimpijska seniorów i juniorów **5 400** kolacji,
 - kluby sportowe i pozostali klienci – **18 500** kolacji,
 - wczasy pracownicze i delegacje COS **1 100** kolacji,

- 1.1.20 Wykonawca wycenia przykładowe zestawy posiłków wskazanych w **załącznikach nr 13, 14, 15, 16, 13a, 14a, 15a** do SWZ dla liczby posiłków przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1**).
- 1.1.21 Zmiana rodzaju potraw w ramach zestawów obiadowych i kolacji dla wszystkich grup klientów jest możliwa w trakcie trwania umowy, lecz nie może zmienić ceny zestawu.
- 1.1.22 Posiłki dla wszystkich ww. grup klientów będą serwowane na elegancko przygotowanych stołach, nakrytych obrusami, przez liczbę kelnerów odpowiadającą sprawniej obsłudze tych grup i pozostających w restauracji gości.
- 1.1.23 Zamawiający dopuszcza możliwość zmiany w serwowanych posiłkach, a tym samym obniżenia cen poszczególnych zestawów obiadowych i kolacji dla grup zorganizowanych, w wyniku indywidualnych negocjacji, przeprowadzonych przez Wykonawcę z Zamawiającym lub klientem do maksimum 20 % ceny tych posiłków.
- 1.1.24 Jadłospis podawanych posiłków musi być zróżnicowany. W zestawach obiadowych dla każdej kategorii klientów, muszą być przynajmniej dwa dania do wyboru. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania posiłków o wysokim standardzie, na bazie produktów najwyższej jakości i bezpieczeństwa, zgodnie z normami HACCP,
- 1.1.25 W każdy piątek tygodnia do godz. 12⁰⁰ Wykonawca przedstawi do akceptacji Zamawiającego planowane menu dla każdej grupy posiłków z pkt 1.1. na następny tydzień (najmniej po 2 propozycje).

1.2 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów z karty menu

- 1.2.1. Wykonawca będzie świadczył usługi restauracyjne (przygotowanie i wydanie przystawek, zup, głównych dań, deserów, napojów, alkoholi i innych posiłków) również na podstawie karty menu dla gości COS–OPO w Giżycku i innych klientów.
- 1.2.2. Płatność za posiłki z karty menu dokonywana będzie albo bezpośrednio przez gości COS–OPO w Giżycku lub innych klientów w restauracji, albo też przez Zamawiającego, gdy gość hotelowy zgłasza życzenie doliczenia płatności do rachunku za nocleg opłaconego w recepcji COS – OPO w Giżycku.
- 1.2.3. Płatność za usługi restauracyjne świadczone na podstawie karty menu zamówione przez gościa hotelowego, zgłaszającego życzenie doliczenia ich do rachunku za nocleg, dokonywana jest przez gościa w recepcji COS–OPO w Giżycku na podstawie wcześniejszego zlecenia. Wykonawca wystawi fakturę za faktycznie wydane posiłki, na podstawie wykazu wydanych posiłków, zatwierdzonego przez recepcję COS–OPO w Giżycku. Zamawiający następnie reguluje należności wobec Wykonawcy na podstawie wystawionej faktury. W przypadku płatności kartą płatniczą lub kredytową koszt obsługi takiej płatności ponoszony przez Zamawiającego zostanie refakturowany na Wykonawcę w kwocie przypadającej na wartość wydanego posiłku.
- 1.2.4. Ceny i menu z karty ustalane są indywidualnie przez Wykonawcę, wykonane estetycznie i elegancko. Pełna karta dań powinna zmieniać się minimum 2 razy do roku zaś minimum 4 razy do roku w menu powinny zmieniać się pozycje „szef kuchni poleca” uwzględniając sezonowość.
- 1.2.5. Wykonawca będzie każdorazowo udzielać rabatu w wysokości 50% od cen, w tym podatek VAT w aktualnie obowiązującej stawce, z karty menu restauracji dla Dyrektora COS–OPO w Giżycku oraz gości zaproszonych przez niego w czasie realizacji obowiązków na rzecz Zamawiającego. Rabat dotyczy rachunku za całą wykonaną usługę gastronomiczną, a nie pojedynczej osoby.

1.3 Organizowanie przerw kawowych dla konferencji i szkoleń

- 1.3.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania przerw kawowych dla konferencji i szkoleń organizowanych przez gości COS–OPO w Giżycku, Zamawiającego lub innych klientów.
- 1.3.2. Szacowana liczba uczestników konferencji i szkoleń zamawianych przez Zamawiającego w okresie 13 m-cy wynosi **221 osób**.
- 1.3.3. Zamówienia przerw kawowych dokonywane będą przez Zamawiającego lub bezpośrednio przez firmę zewnętrzną.
- 1.3.4. W **załączniku nr 16** do ogłoszenia podano przykładowe menu przerwy kawowej.

- 1.3.5. Wykonawca wycenia menu przedstawione w **załączniku nr 16** dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1** do SWZ), która to liczba stanowi liczbę przerw kawowych zamawianych i opłacanych przez Zamawiającego. Ceny podane przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym będą stosowane niezależnie od liczby osób i pozostają niezmiennie dla jednej osoby jak i dla całej grupy.
- 1.3.6. Cena przerwy kawowej zaproponowana przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu na podstawie przykładowego zestawu, obowiązuje bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający, czy firma zewnętrzna) i będzie przesyłana zarówno przez Zamawiającego, jak i Wykonawcę zainteresowanym klientom, jako oferta podstawowa.
- 1.3.7. Wykonawca dostosowywać będzie propozycje menu i ich cenę do wymogów i budżetu klienta.
- 1.3.8. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu w każdej kategorii, wg wymagań danego klienta (Zamawiającego, firmy). W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.

1.4 Przygotowywanie i wydanie posiłków i napojów dla grup turystycznych

- 1.4.1. Wykonawca zobowiązany jest do przygotowywania i wydawania obiadokolacji dla grup turystycznych.
- 1.4.2. Szacowana liczba uczestników grup turystycznych w okresie 13 m-cy **108 osób**, przy czym grupy nocują w COS-OPO w Giżycku głównie w okresie od maja do września.
- 1.4.3. Zamówienia obiadokolacji dla grup turystycznych składane są :
- przez grupy turystyczne bezpośrednio u Wykonawcy,
- przez Zamawiającego w imieniu grup turystycznych.
- 1.4.4. W **załączniku nr 17** podano przykładowe zestawy menu dla obiadokolacji dla grup turystycznych. Zmiana rodzaju potraw nie może zmienić ceny zestawu.
- 1.4.5. Wykonawca będzie udzielał rabatu w wysokości **99%** od ceny obiadokolacji wraz z aktualnie obowiązującym podatkiem VAT **dla co 21 osoby** w grupie.
- 1.4.6. Wykonawca wycenia menu przedstawione w **załączniku nr 17** dla liczby przedstawionej w formularzu ofertowo-cenowym (**załącznik nr 1**). Ceny podane przez Wykonawcę w formularzu ofertowo-cenowym będą stosowane niezależnie od liczby osób i pozostają niezmiennie zarówno dla jednej osoby jak i dla całej grupy.
- 1.4.7. Ceny za obiadokolacje zaproponowane przez Wykonawcę w niniejszym postępowaniu na podstawie zestawów określonych w **załączniku nr 17** obowiązują bez względu na to, kto jest klientem (Zamawiający czy firma zewnętrzna) i będą przysyłane przez Wykonawcę jak i Zamawiającego grupom turystycznym, jako oferta podstawowa. Zamawiający dopuszcza możliwość poszerzenia oferty o inne zestawy menu.
- 1.4.8. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia indywidualnie skonstruowanego menu obiadokolacji wg wymagań klienta. W takim przypadku cena ustalana jest pomiędzy stronami.
- 1.4.9. Menu dla grup turystycznych będzie serwowane, na elegancko przygotowanych stołach nakrytych obrusami, przez liczbę kelnerów odpowiadającą sprawnej obsłudze grup i pozostających w restauracji gości.
- 1.4.10. Za wszelkie indywidualne dodatkowe zamówienia poszczególnych gości - członków grupy turystycznej wykraczające poza ustalone menu, Wykonawca pobierze płatności na miejscu w restauracji od poszczególnych osób. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za nieodebrane przez Wykonawcę należności.

1.5 Przygotowywanie i wydanie innych posiłków i napojów wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów

Wykonawca przygotowywać może inne posiłki nie wymienione w punktach powyżej wg zamówień od Zamawiającego lub innych klientów np. komunie, imprezy rodzinne, inne.

1.6 Przygotowanie dostarczenie i wydanie posiłków i napojów na zasadzie cateringu

- 1.6.1. Poza usługami restauracyjnymi określonymi w punktach od 1.1 do 1.5 powyżej Wykonawca przygotowywać, dostarczać i wydawać będzie posiłki i napoje

- na zasadzie cateringu przez cały okres świadczenia usług gastronomicznych.
- 1.6.2. Usługi cateringowe będą zamawiane zarówno przez Zamawiającego jak i innych klientów.
- 1.6.3. Wykonawca ma prawo świadczyć usługi cateringowe klientom innym niż Zamawiający w trakcie trwania umowy pod warunkiem, że nie będzie to odbywać się kosztem obniżenia jakości innych usług restauracyjnych świadczonych dla klientów przez Wykonawcę w wynajmowanych pomieszczeniach (restauracji).
2. Wykonawca **przez cały okres obowiązywania umowy** świadczyć będzie śniadania przygotowane w przedmiocie najmu (nie catering) zapewniając dostępność pełnego menu uzgodnionego z Zamawiającym.
3. Wykonawca i jego pracownicy obsługujący gości COS-OPO w Giżycku zobowiązani są spełniać wszystkie wymogi prawne potrzebne do prowadzenia działalności w czasie obowiązywania umowy.
4. Wykonawca zobowiązany jest do zapewnienia ciągłości wykonywania usług restauracyjnych przez cały okres obowiązywania umowy.
5. Wykonawca zabezpieczy prawidłowe świadczenie usług restauracyjnych w okresie trwania ewentualnych adaptacji lub remontu kuchni oraz w przypadkach awarii i wystąpienia nieprzewidzianych trudności - zgodnie z warunkami .
6. Cena jednostkowa każdego menu dla usług wymienionych w pkt 1.1 oraz ceny usług wymienionych w punktach 1.2, 1.5. i 1.6 obejmują wszystkie koszty i składniki związane z wykonywaniem usługi oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego.
7. Wykonawca w przypadku przygotowywania indywidualnych ofert (odpowiedzi na zapytanie) dla imprez takich jak: konferencje i szkolenia, jak również obiadokolacje samodzielnie będzie kontaktować się z klientem (tj. Zamawiającym, firmą szkoleniową, biurem podróży, itp.) celem ustalenia menu, terminu jego serwowania (data, godzina), liczby osób. Wykonawca po ustaleniu szczegółów zamówienia przesyła klientowi na piśmie lub mailem lub faxem potwierdzenie zamówienia określające menu, termin imprezy, liczbę osób oraz warunki anulacji usług i płatności i inne indywidualne ustalenia.
8. Wykonawca będzie pozostawać w stałym kontakcie z klientem (tj. Zamawiającym, firmą zewnętrzną, biurem podróży, itp.), który zamówił usługę gastronomiczną celem aktualizacji i uwzględnienia wszystkich zmian w szczególności ilościowych. Wykonawca od firm zewnętrznych, biur podróży, itp. wymagać będzie podania bezpośredniego kontaktu do osób przez nie upoważnionych np. pilota grupy lub kierowcy.
9. Wykonawca w elastyczny sposób podejście do zmian w godzinach serwowania wszystkich posiłków, zapewni odpowiednią ilość pracowników do obsługi o każdej porze, zapewniając najwyższą jakość serwowanych potraw oraz dostępność stolików.
10. Wykonawca w elastyczny sposób podejście do zmian w menu dla osób na diecie i wegetarian tak, by nie zmieniając cen oferowanych w niniejszym postępowaniu przez Wykonawcę, zaproponować dania odpowiadające wymogom klienta.
11. Zamawiający wymaga przyjęcia do realizacji przez Wykonawcę zakontraktowanych przez Zamawiającego przed wszczęciem postępowania i w trakcie jego trwania imprez (np. zgrupowania sportowe, grupy zorganizowane itp.) z zachowaniem ustalonych przez Zamawiającego dla nich cen i menu. Imprezy te wskazano w liście stanowiącej **załącznik nr 7** (rodzaj imprezy, data, rodzaj posiłku liczba posiłków, cena za posiłek). Ze względu na ciągłość przyjmowania zleceń w trakcie trwania niniejszego postępowania Zamawiający może rozszerzyć wskazaną listę. Zamawiający aktualizować będzie wskazaną listę w miarę pojawiania się nowych zamówień. Aktualizacja nastąpi poprzez zmianę w zakresie **załącznika nr 7** i zamieszczona zostanie na stronie internetowej Zamawiającego. Zamawiający dołoży wszelkich starań, by zakontraktowane imprezy do czasu zawarcia umowy były kontraktowane z należytą starannością, wg aktualnie obowiązujących cen. Aktualizacja **załącznika nr 7**, w trybie określonym w niniejszym punkcie, nie stanowi podstawy do żądania przesunięcia terminu składania ofert.
12. Niezależnie od rabatu określonego w punkcie 1.2.5, Wykonawca zobowiązany jest do udzielania Zamawiającemu specjalnego rabatu na świadczone przez siebie usługi gastronomiczne w wysokości 99% od cen wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce z karty menu restauracji lub oferty (menu) przygotowanej na zapytanie Zamawiającego do wartości **500 zł** (słownie: pięćset złotych) miesięcznie wraz

- z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce. W przypadku niewykorzystania przez Zamawiającego limitu 500 zł wraz z podatkiem VAT w aktualnie obowiązującej stawce w danym miesiącu, Zamawiający będzie uprawniony do wykorzystania pozostałej kwoty w miesiącach następnych, nie później niż do końca danego roku kalendarzowego.
13. Zatrudnieni przez Wykonawcę pracownicy muszą dbać o wygląd zewnętrzny, posiadać czyste i estetyczne ubranie oraz właściwie i z kulturą odnosić się do klientów i pracowników Wykonawcy i Zamawiającego.
 14. Zamawiający ustala następujące godziny świadczenia usług gastronomicznych:
 - a) śniadania dla gości nocujących w COS-OPO w Giżycku w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach **od 8:00 do 10:00;**
 - b) restauracja: wszystkie dni w roku od poniedziałku do niedzieli włącznie **od 8:00 do 22:00 lub do wyjścia ostatniego gościa;**
 - c) obsługa konferencji/szkoleń, lub innych imprez – wg zamówienia ze strony Zamawiającego lub bezpośredniego klienta.
 15. Wykonawca jest zobowiązany zawsze zapewnić obsługę gości nocujących w COS-OPO w Giżycku na sali konsumpcyjnej w godzinach pracy restauracji, nawet w przypadku organizacji dużej imprezy w restauracji, niezależnie, czy impreza organizowana jest dla gości nocujących, czy nie nocujących w COS-OPO w Giżycku. O wszystkich dużych imprezach z udziałem powyżej 30 osób odbywających się w sali konsumpcyjnej Wykonawca jest zobowiązany poinformować Zamawiającego z minimum 3 dniowym wyprzedzeniem.
 16. Zamawiający wyraża zgodę na organizację wesel, nocnych bankietów i innych głośnych imprez wieczornych lub zamkniętych. Głośna muzyka może być odtwarzana w restauracji tylko do godz. 22:00 z wyłączeniem Sylwestra, **po godzinie 22:00 tylko za zgodą Zamawiającego.**
 17. Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności w zakresie zabezpieczenia imprez organizowanych przez Wykonawcę.
 18. Zamawiającemu przysługuje prawo do bezpłatnego próbowania potraw serwowanych przez Wykonawcę przy każdej imprezie, również śniadaniach oraz do przeprowadzenia oceny organoleptycznej oferowanych posiłków, sprawdzania ich gramatury i zgodności sporządzanych potraw z zaplanowanym menu.
 19. Zamawiający wyraża zgodę na sprzedaż napojów alkoholowych w przedmiocie najmu w ramach koncesji udzielanych Wykonawcy przez właściwy organ administracji.
 20. Utrzymanie restauracji nie ma być oparte tylko na sprzedaży posiłków i obsłudze gości hotelowych. Wykonawca będzie dokładał wszelkich starań, by własną działalnością marketingową i sprzedażową przyciągnąć jak najwięcej klientów do prowadzonej restauracji i kawiarni. Wykonawca będzie również współpracował w zakresie reklamy z COS-OPO w Giżycku i uatrakcyjnił swoją ofertę poprzez organizację specjalnych wydarzeń (np. niedzielne bufety rodzinne, wieczory z muzyką na żywo, itp.).
 21. Świadczenie usług gastronomicznych powinno być zgodne ze zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.
 22. Wykonawca zapewni jakość posiłków zgodnie z obowiązującymi przepisami, w tym ustawą z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019 poz. 1252), innymi obowiązującymi przepisami ustawowymi i wykonawczymi, zaleceniami i wytycznymi organów kontroli, a także zobowiązany jest do przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP) oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP.
 23. Wymagania w zakresie przygotowania, jakości posiłków oraz serwowania posiłków:
 - a) posiłki muszą być przygotowane w higienicznych warunkach, w miejscu prowadzenia działalności przez Wykonawcę,
 - b) serwowane posiłki muszą być gorące, poza posiłkami, które co do zasady są spożywane na zimno,
 - c) posiłki muszą być podane na zadbanej i eleganckiej zastawie ze sztućcami z jednakowego zadbanego kompletu, na stołach nakrytych wyprasowanymi, czystymi obrusami, w czystej sali konsumpcyjnej sprzątanej codziennie i na bieżąco.
 - d) Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania odpowiedniej temperatury w pomieszczeniach restauracji „OKRĄGLAK” przez cały okres trwania umowy.

Niedopuszczalne jest serwowanie posiłków w sali konsumpcyjnej w temperaturze poniżej 18°C.

24. Wykonawca usług gastronomicznych zobowiązany jest do przestrzegania procedur higienicznych, przede wszystkim: higieny rąk, środków transportu, wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowania preparatów myjących i dezynfekujących pozytywnie zaopiniowanych, dopuszczonych do stosowania w kontakcie z żywnością.
25. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność za przestrzeganie przez siebie i zatrudnionych pracowników realizujących przedmiot zamówienia przepisów BHP i przeciwpożarowych oraz higieniczno-sanitarnych i porządkowych obowiązujących na terenie Zamawiającego.
26. Wykonawca ponosić będzie odpowiedzialność prawną i materialną wobec organów kontroli (Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna, PIP, BHP, Urzędu Ochrony Konsumenta itp.) w zakresie wykonywanej usługi, w tym m.in. w zakresie jakości produktów i przygotowania posiłków, ich zgodności z wymaganą gramaturą oraz w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych i porządkowych.
27. Wykonawca zobowiązany będzie do odbioru i zagospodarowania lub utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami resztek pokarmu, śmieci komunalnych oraz wszelkich odpadów pokonsumpcyjnych i opakowań jednorazowych zużytych po świadczeniu usług gastronomicznych.
28. Wykonawca dokonuje nakładów i wyposaża kuchnię w niezbędny sprzęt i urządzenia na zasadach ustalonych w odrębnej umowie najmu. Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z usługą gastronomiczną m.in. zakup produktów żywnościowych, sprzętu i urządzeń.
29. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania w należytym stanie technicznym i sanitarno-higienicznym najmowanych pomieszczeń, w tym do mycia stanowisk pracy, wyposażenia, sprzętu i urządzeń. Wykonawca zobowiązany jest do utrzymania czystości toalet publicznych położonych na parterze restauracji „Okraślak” w każdy dzień tygodnia (od poniedziałku do niedzieli) oraz w święta w godzinach od 8:00 aż do zamknięcia restauracji.
30. Zamawiający ma prawo do bieżącej kontroli stanu sanitarno-higienicznego najmowanych pomieszczeń, w których przygotowywane są posiłki, w tym sprawdzania czystości tych pomieszczeń oraz wyposażenia, sprzętu i urządzeń oraz stosowanych środków dezynfekcyjnych, przestrzegania przez Wykonawcę przepisów bhp i ppoż. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
31. Zamawiający zastrzega sobie prawo do bieżącej kontroli świadczonych usług, w szczególności pod względem jakości produktów i przygotowywanych posiłków, ich gramatury, zgodności rodzaju posiłków z menu, a także przestrzegania zasad dobrej praktyki higienicznej (Good Hygienic Practice - GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice - GMP), terminów ważności produktów, technologii przygotowywania posiłków oraz istnienia i skuteczności wprowadzonego systemu HACCP. Na żądanie Zamawiającego Wykonawca ma obowiązek przedstawienia wszelkich dokumentów związanych z wykonaniem tych obowiązków.
32. Wykonawca ma obowiązek każdorazowo udostępnić Zamawiającemu pomieszczenia kuchni i jej zaplecze dla celów kontroli wykonywania obowiązków umownych.
33. Wykonawca nie będzie podejmował działań sprzecznych z zadaniami COS-OPO w Giżycku oraz konkurencyjnych dla działalności Zamawiającego (np. usług noclegowych).

Wszystkie ilości i wartości podane w Opisie przedmiotu zamówienia, dotyczące usług restauracyjnych, są szacunkowe i mogą ulec zmianie w zależności od potrzeb, bez możliwości dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń wobec Zamawiającego z tego tytułu.

CZĘŚĆ B - NAJEM POMIESZCZEŃ

1. Miejscem świadczenia usług restauracyjnych są pomieszczenia, które Wykonawca ma obowiązek wynająć od Zamawiającego w celu świadczenia tych usług. Przedmiotem najmu są pomieszczenia znajdujące się w COS-OPO w Giżycku przy ul. Moniuszki 22 (restauracja „OKRAŚLAK”, tj.: pomieszczenia kuchenne, pomocnicze, sala

konsumpcyjna/restauracyjna z tarasem wraz ze znajdującym się w nich wyposażeniem oraz pomieszczenia gastronomiczne w hali sportowej (bez wyposażenia).

2. Opis przedmiotu najmu określa **załącznik nr 8**, plan sytuacyjny przedstawia **załącznik nr 10** ; wykaz wyposażenia znajdującego się w pomieszczeniach przeznaczonych do najmu, został wyszczególniony w **załączniku nr 9**.
3. Kwota czynszu za najem pomieszczeń - wynosi miesięcznie: **14 770,00 zł netto**. Do kwoty czynszu najmu doliczona będzie kwota podatku VAT w aktualnie obowiązującej wysokości.
4. Czynsz najmu płatny będzie przez Wykonawcę z góry do dnia 15-go każdego miesiąca, przelewem na podstawie faktury VAT, na rachunek bankowy Zamawiającego /Wynajmującego wskazany na fakturze.
5. Wykonawca (Najemca) oprócz czynszu najmu zostanie obciążony przez Zamawiającego kosztami za dostawy mediów i innymi kosztami związanymi z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach. Dla kosztów za dostawy mediów, dla których w przedmiocie najmu znajdują się urządzenia pomiarowe rozliczenie tych mediów dokonywane będzie na podstawie wskazań tych urządzeń i stawek obowiązujących u poszczególnych dostawców, z którymi Zamawiający ma podpisane poszczególne umowy na dostawę mediów. W przypadku mediów, dla których nie ma urządzeń pomiarowych rozliczenie będzie wykonywane ryczałtowo. Szczegóły rozliczeń kosztów za dostawy mediów i innych kosztów związanych z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach przedstawia załączony projekt umowy najmu (**załącznik nr 5a**) oraz poniższe punkty od 6 do 8.
6. Do kosztów, o których mowa w punkcie 5 powyżej należą:
 - a) opłaty za dostawy mediów:
 - zużycie energii elektrycznej w restauracji "Okrągłak" (wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i według obowiązujących cen dostawcy i dystrybutora energii);
 - zużycie energii elektrycznej w lokalu użytkowym w hali sportowej (wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i według obowiązujących cen dostawcy i dystrybutora energii);
 - zużycie wody i odprowadzenie ścieków w restauracji "Okrągłak" (wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i aktualnie obowiązujących cen);
 - zużycie wody i odprowadzanie ścieków z pomieszczeń gastronomicznych w budynku hali sportowej rozliczane będą według zryczałtowanych opłat odpowiadających wartości 20 m³ wody według aktualnie obowiązujących cen;
 - zużycie gazu w restauracji "Okrągłak" wg wskazań urządzeń pomiarowych dla przedmiotu najmu i obowiązujących cen dostawcy. Opłata za gaz naliczana będzie wg wskazań urządzeń pomiarowych wg cen ustalonych z dostawcą, z którym Wynajmujący będzie miał podpisaną umowę.
W przypadku konieczności wymiany urządzeń pomiarowych koszty poniesie Zamawiający (Wynajmujący).
 - b) inne koszty związane z prowadzeniem działalności w wynajętych pomieszczeniach:
 - prowizja za płatności kartami płatniczymi za usługi restauracyjne opłacone w recepcji COS-OPO w Giżycku (z rachunkiem za nocleg) – od wartości wykonanej usługi restauracyjnej;
 - Zamawiający jako właściciel obiektów przeprowadzać będzie na własny koszt przeglądy (budowlane, elektryczne, kominarskie, wentylacyjne, kotła c.o., itp.) określone w art. 62 ustawy – Prawo budowlane (D. U. z 2019 r. poz. 1186 zm.) Zalecenia wykazane w protokołach, dotyczące eksploatacji obiektów i urządzeń wykona NAJEMCA na własny koszt;
 - Zamawiający przeprowadzać będzie na własny koszt przeglądy dźwigów towarowych w restauracji „OKRĄGLAK” oraz zapewni ich bieżącą konserwację. Zalecenia wykazane w protokołach, dotyczące eksploatacji urządzeń wykona Wykonawca (Najemca) na własny koszt;
 - opłaty za dezynfekcję i deratyzację w wynajmowanych pomieszczeniach ponosi Wykonawca (Najemca);

- inne opłaty (np. opłaty za media nie ujęte w punkcie 6a, opłaty za przeglądy i konserwacje nie ujęte w punkcie 6b) powstałe w trakcie działalności prowadzonej przez NAJEMCĘ na terenie przedmiotu najmu.
7. Wszelkie płatności za świadczenia (usługi i dostawy) wskazane w punkcie 6 powyżej następować będą z dołu i dokonywane będą przez Wykonawcę (Najemcę) miesięcznie, na podstawie faktur wystawianych przez Zamawiającego.
 8. Dodatkowo Wykonawca (Najemca) podpisze stosowne umowy i ponosić będzie :
 - a) opłaty za wywóz nieczystości stałych – odpadów komunalnych lub podobnych do komunalnych. Wykonawca (Najemca) będzie zobowiązany do zawarcia umów zgodnie z obowiązującymi przepisami o gospodarowaniu odpadami komunalnymi. Składowanie odpadów (w szczelnie zamkniętych workach) odbywać się będzie w miejscach wyznaczonych przez Zamawiającego, wyłącznie w pojemnikach dostarczonych przez świadczącego usługę wywozu nieczystości. Należy odpowiednio dostosować częstotliwość opróżniania pojemników do prowadzonej działalności. W przypadku przepełnienia pojemników i składowania odpadów poza tymi pojemnikami lub w przypadku wrzucania ich do pojemników Zamawiającego, Wykonawca zostanie obciążony kosztem usunięcia tych odpadów oraz dodatkową ryczałtową kwotą w wysokości 500 zł za każde zdarzenie;
 - b) opłaty za odbiór, transport i unieszkodliwianie odpadów innych niż komunalne (niebezpieczne lub inne niż niebezpieczne) lub podobne do komunalnych, powstałe w wyniku prowadzenia przez Wykonawcę (Najemcę) działalności gastronomicznej, Wykonawca (Najemca) będzie zobowiązany do zawarcia umów z podmiotami świadczącymi te usługi.
 9. Wykonawca ponosi wszelkie skutki istnienia faktycznych i prawnych uwarunkowań i procedur związanych z warunkami techniczno – lokalowymi przedmiotu najmu pod kątem planowanej działalności (świadczenie usług gastronomicznych). Wykonawca obowiązany jest sprawdzić dokładnie warunki lokalowo – techniczne przedmiotu najmu pod kątem wymogów dla swojej planowanej działalności, a ewentualne niezgodności pomiędzy stanem faktycznym a wymogami, ujawnione po podpisaniu umowy, obciążają w całości Wykonawcę.
 10. Wykonawca (Najemca) oraz zatrudnieni przez niego pracownicy mogą nieodpłatnie korzystać z funkcjonujących na terenie wskazanych przez Zamawiającego niestrzeżonych miejsc postojowych. Bezpłatny wjazd samochodów dostawczych na teren Zamawiającego możliwy jest na czas niezbędny do załadunku-rozładunku do 30 minut. Wykonawca dopilnuje, by samochody dostawcze parkowały tylko na wyznaczonym miejscu wskazanym przez Zamawiającego, w sposób nie blokujący ruchu na terenie COS–OPO w Giżycku. Wykonawca zobowiązany jest do uzgodnienia z dostawcami sposobu realizacji dostaw tak, aby nie przeszkadzały gościom Ośrodka (parkowanie aut, hałas przy dostawie).
 11. Wykonawca (Najemca) winien dostosować przedmiot najmu do swoich potrzeb na własny koszt. Szczegółowy zakres ewentualnej adaptacji, tj. ewentualnych prac remontowo-budowlanych mający na celu dostosowanie przedmiotu najmu do potrzeb Wykonawcy (Najemcy) musi zostać uzgodniony (przed wykonaniem) z Zamawiającym oraz wymaga jego pisemnej akceptacji. Ponadto zakres ewentualnej adaptacji musi być zgodny z przepisami Prawa budowlanego, a także zgodny z innymi stosownymi przepisami i wymaga opracowania dokumentacji technicznej. Koszt przygotowania pomieszczeń przy hali sportowej do potrzeb działalności gastronomicznej w zakresie uzgodnionym z Zamawiającym ponosi Wykonawca.
 12. Wykonawca (Najemca) nie ma prawa dalszego podnajmowania, udostępniania, w części lub całości, odpłatnie lub nieodpłatnie, przedmiotu najmu.
 13. Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest we własnym zakresie i na własny koszt uzyskać wszelkie uzgodnienia, pozwolenia (w tym ze Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej lub wynikające z prawa budowlanego i innych przepisów) i koncesje właściwych organów, wynikające z przepisów związanych z prowadzoną działalnością w przedmiocie najmu.
 14. W czasie trwania umowy Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest utrzymywać przedmiot najmu w należyłym stanie, dokonywać we własnym zakresie i na swój koszt konserwacji i napraw, przeglądów serwisowych wyposażenia, sprzętu i urządzeń, napraw

- bieżących oraz remontów bieżących przedmiotu najmu, a także ponosić nakłady połączone ze zwykłym ich użytkowaniem (zarówno nieruchomości, jak i ruchomości).
15. Wykonawca (Najemca) na własny koszt zakupi niezbędny sprzęt i urządzenia do prowadzenia przez siebie działalności gastronomicznej. Wykonawca na własny koszt zaopatrzy zatrudniony przez siebie personel w odpowiednią odzież. W całym okresie trwania umowy Wykonawca zapewnia we własnym zakresie niezbędną ilość sztućców, zastawy stołowej oraz innych naczyń niezbędnych do podawania posiłków.
16. Uzupełnianie wyposażenia przedmiotu najmu leży po stronie Wykonawcy (Najemcy). Po zakończeniu umowy stan wynajmowanych pomieszczeń wraz z wyposażeniem (przekazanym protokolarnie do korzystania po zawarciu umowy) winno pozostawać na poziomie umożliwiającym nieprzerwaną kontynuację wykonywania usług restauracyjnych, wyposażenie musi pozostawać w stanie nie pogorszonym z wyjątkiem naturalnego zużycia (nadające się do dalszej eksploatacji: naprawione, czyste), chyba że wcześniej zostanie uzgodniona pomiędzy Stronami kasacja danych ruchomości.
- W związku z powyższym:
- a) w wypadku zużycia wyposażenia, wchodzącego w skład przedmiotu najmu, w wyniku jego normalnej eksploatacji, Wykonawca (Najemca) nie będzie zobowiązany do jego wymiany,
- b) wszelkie braki i zniszczenia ponad naturalne zużycie Wykonawca (Najemca) zobowiązany jest uzupełnić na własny koszt na dzień zakończenia umowy.
17. Po zakończeniu obowiązywania umowy wszelkie nakłady inwestycyjne poniesione przez Wykonawcę (Najemcę) na adaptację, modernizację, remonty w przedmiocie najmu, na które Najemca uzyskał zgodę Wynajmującego lub takiej zgody nie uzyskał, przechodzą na własność Zamawiającego (Wynajmującego), bez konieczności zwrotu przez Zamawiającego (Wynajmującego) jakichkolwiek nakładów, jak również ich wartości, Wykonawcy (Najemcy), a Wykonawca (Najemca) zrzeka się dochodzenia zwrotu nakładów, jak również ich wartości w czasie obowiązywania umowy i po jej zakończeniu.
18. W okresie początkowym, w przypadku nie uzyskania przez Zamawiającego zgody na najem przedmiotu najmu od właściwego ministra, Wykonawca zobowiązany będzie do serwowania posiłków w formie cateringu w miejscu wskazanym przez Zamawiającego na terenie Ośrodka.
19. Szczegółowe obowiązki Wykonawcy (Najemcy) dotyczące przedmiotu najmu zawarte są we wzorze umowy najmu zawartym w **załączniku nr 6**.
20. Pomieszczenia przeznaczone do najmu wraz z wyposażeniem można obejrzeć od poniedziałku do piątku, po telefonicznym umówieniu się z osobami wskazanymi do kontaktów z Wykonawcami. Wykonawcy zgłaszają swój udział w wizji, ustalając datę i godzinę, telefonicznie tel. (87) 44 17 111 lub 100, albo mailem na adres jolanta.koprowska@cos.pl.
20. Wykonawcy ponoszą wyłączną odpowiedzialność za zbadanie z należytą starannością SWZ i każdego uzupełnienia do SWZ wydanego podczas postępowania o udzielenie zamówienia oraz uzyskanie informacji, które w jakikolwiek sposób mogą wpłynąć na wartość oferty lub wykonanie przedmiotu zamówienia.
21. Wspólny słownik zamówień **(CPV):** 55300000-3 usługi restauracyjne i dotyczące podawania posiłków.
22. Zgodnie z art. 95 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający informuje, że czynności dotyczące przygotowywania posiłków (kucharze, pomoce kuchenne) muszą być wykonywane przez osoby zatrudnione na podstawie umowy o pracę w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. – Kodeks pracy (Dz. U. z 2020 r. poz. 1320 ze zm.).

Rozdział IV

Termin wykonania zamówienia.

1. Zamówienie będzie realizowane w okresie od dnia 01.10.2021 r. do dnia 31.10.2022 r.

Rozdział IVa

Rozliczenie finansowe z Wykonawcą

Płatności wynagrodzenia realizowane będą na podstawie faktur wystawianych z dołu na koniec miesięcznego okresu rozliczeniowego, przelewem bankowym na rachunek Wykonawcy wskazany w fakturze, w terminie co najmniej 14 (zgodnie z ofertą Wykonawcy – patrz kryteria oceny ofert) dni od otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury.

Rozdział V

Klauzula informacyjna z art. 13 RODO związana z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego i obowiązki Wykonawcy w tym zakresie

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 Centralny Ośrodek Sportu ul. Łazienkowska 6a, 00-449 Warszawa.;
2. inspektorem ochrony danych osobowych w COS jest: Pan Marcin Kowalczyk, email: iod@cos.pl
3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c RODO w celu związanym z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego – **„Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku”** prowadzonym w trybie podstawowym;
4. odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 Ustawy
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;
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; 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 RODO.
10. W przypadku, gdy wykonanie obowiązków, o których mowa w art. 15 ust. 1-3 rozporządzenia 2016/679, wymagałoby niewspółmiernie dużego wysiłku, zamawiający może żądać od osoby, której dane dotyczą, wskazania dodatkowych informacji mających na celu sprecyzowanie żądania, w szczególności podania nazwy lub daty postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.
11. Skorzystanie przez osobę, której dane dotyczą, z uprawnienia do sprostowania lub uzupełnienia danych osobowych, o którym mowa w art. 16 rozporządzenia 2016/679, nie może skutkować zmianą wyniku postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą.
12. Wystąpienie z żądaniem, o którym mowa w art. 18 ust. 1 rozporządzenia 2016/679, nie ogranicza przetwarzania danych osobowych do czasu zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu.
13. Wykonawca zobowiązuje się poinformować w imieniu Zamawiającego wszystkie osoby fizyczne kierowane do realizacji zamówienia oraz osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą, które zostaną wskazane jako Podwykonawca, a których dane osobowe zawarte są w składanej ofercie lub jakimkolwiek załączniku lub dokumencie w postępowaniu o udzielenie zamówienia, o:
- a) fakcie przekazania danych osobowych Zamawiającemu,
 - b) przetwarzaniu danych osobowych przez Zamawiającego.
14. Na mocy art. 14 RODO, Wykonawca zobowiązuje się wykonać w imieniu Zamawiającego obowiązek informacyjny wobec osób, o których mowa w pkt 13, przekazując im treść klauzuli informacyjnej, o której mowa w niniejszym rozdziale (pkt 1 – 9), wskazując jednocześnie tym osobom Wykonawcę jako źródło pochodzenia danych osobowych, którymi dysponował będzie Zamawiający.

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

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

Rozdział VI

Warunki udziału w postępowaniu

O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się Wykonawcy, którzy:

1. nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Prawo zamówień publicznych;
2. spełniają warunki udziału w postępowaniu dotyczące:
 - a) **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym** - Zamawiający odstępuje od określenia tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia
 - b) **uprawnień do prowadzenia określonej działalności zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów** – Zamawiający odstępuje od określenia tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia.
 - c) **sytuacji ekonomicznej lub finansowej:**
 - Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności związanej z przedmiotem zamówienia na kwotę co najmniej **1.000.000,00 zł**.

- Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada środki finansowe lub zdolność kredytową na kwotę co najmniej **100.000 00 zł**.

d) **zdolności technicznej i zawodowej**- Zamawiający odstępuje od określenia tego warunku. Zamawiający uzna warunek za spełniony na podstawie złożonego przez Wykonawcę oświadczenia

3. Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia (np. w formie konsorcjum) w odniesieniu do wymogów: określonych w punkcie 2 lit. c)– co najmniej jeden z Wykonawców musi spełniać wymagany przez Zamawiającego warunek.

Rozdział VII

Przesłanki wykluczenia wykonawcy

1. Z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się Wykonawcę na podstawie przesłanek określonych w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.
2. **Dodatkowo Zamawiający przewiduje wykluczenie Wykonawcy na podstawie art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp** w stosunku do którego otwarto likwidację, ogłoszono upadłość, którego aktywami zarządza likwidator lub sąd, zawarł układ z wierzycielami, którego działalność gospodarcza jest zawieszona albo znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.
3. Wykluczenie Wykonawcy następuje zgodnie z zapisem art. 111 ustawy Pzp.
4. Zamawiający może wykluczyć Wykonawcę na każdym etapie postępowania o udzielenie zamówienia.

Rozdział VIII

Wykaz oświadczeń lub dokumentów, potwierdzających spełnienie warunków udziału w postępowaniu oraz brak podstaw wykluczenia:

Część I - Etap złożenia oferty:

1. Formularz oferty - **załącznik nr 1** do SWZ.
2. Oświadczenie na potwierdzenie spełniania warunków udziału w postępowaniu - **załącznik nr 2** do SWZ.
3. Oświadczenie na potwierdzenie braku podstaw wykluczenia w postępowaniu – **załącznik nr 3** do SWZ.

W przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez wykonawców oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie oraz podmioty (w tym podwykonawcy) na zasoby których wykonawca powołuje się, w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu i podmiotach trzecich składa co najmniej jeden z wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie (pełnomocnik wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie).

5. Potencjał podmiotu trzeciego – wzór oświadczenia – **załącznik nr 6 do SWZ** (jeżeli dotyczy).
6. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia z udziału w postępowaniu i spełniania warunków zamieszcza informację o podwykonawcach w oświadczeniu, o którym mowa w ust. 3.

Część II – Etap po dokonaniu oceny oferty :

- 1) Zamawiający przed udzieleniem zamówienia, wezwie na podstawie art. 274 ust. 1 Ustawy Pzp Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 5 dni od dnia wezwania, podmiotowych środków dowodowych, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych.
- 2) Wykaz oświadczeń lub dokumentów, składanych przez Wykonawcę w postępowaniu na wezwanie Zamawiającego w zakresie spełniania warunków udziału w postępowaniu:
 - a) **opłaconą polisę** a w przypadku jej braku inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony od odpowiedzialności cywilnej w zakresie prowadzonej działalności - w przypadku składania oferty wspólnej dokument w ramach konsorcjum, polisa musi być wystawiona na konsorcjum,
 - b) **informację banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej** potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową wykonawcy, w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed upływem terminu składania ofert – w przypadku składania oferty wspólnej dokument składa ten z wykonawców, którzy w ramach konsorcjum będzie odpowiadał za spełnianie tego warunku,
- 3) Wykaz oświadczeń lub dokumentów, składanych przez Wykonawcę w postępowaniu na wezwanie Zamawiającego w zakresie braku podstaw wykluczenia:
 - a) **odpisu z właściwego rejestru** lub z centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji, w celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia na podstawie art. 109 ust. 1 pkt. 4 ustawy Pzp, (wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert)- w przypadku oferty wspólnej, odpis składa każdy z wykonawców.
 - b) **Oświadczenie** w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej (**załącznik nr 4**)
- 4) Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zamiast dokumentów, o których mowa w Rozdziale VIII cz. II pkt. 3 lit. a) SWZ, składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że nie otwarto jego likwidacji, ani nie ogłoszono upadłości - wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania ofert.
4. Oświadczenia, o których mowa w Rozdziale VIII SWZ dotyczące wykonawcy i innych podmiotów, na których zdolnościach lub sytuacji polega Wykonawca na zasadach określonych w art. 118 Pzp oraz dotyczące podwykonawców, składane są w oryginale.
5. Dokumenty, o których mowa w Rozdziale VIII SWZ, inne niż oświadczenia, składane są w oryginale lub kopii poświadczonej za zgodność z oryginałem.
6. Poświadczenia za zgodność z oryginałem dokonuje odpowiednio Wykonawca, podmiot, na którego zdolnościach lub sytuacji polega wykonawca, wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego albo podwykonawca, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

7. W przypadku Wykonawców działających w formie spółki cywilnej oświadczenia składane są przez każdego wspólnika spółki cywilnej oddzielnie we własnym imieniu (osoby prowadzącej działalność gospodarczą pod nazwą określoną w centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej - „Firma przedsiębiorcy”).
8. Dokumenty sporządzone w języku obcym są składane wraz z tłumaczeniem na język polski.

Rozdział IX

Informacja dla Wykonawców polegających na zasobach podmiotu trzeciego oraz zamierzających powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom

1. Potencjał podmiotu trzeciego – wzór oświadczenia – **załącznik nr 6 do SWZ.**
 - a) Wykonawca może w celu potwierdzenia spełnienia warunków udziału w postępowaniu polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków prawnych
 - b) Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji innych podmiotów, musi udowodnić zamawiającemu, że realizując zamówienie będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów, w szczególności przedstawiając pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji zamówienia,
 - c) W odniesieniu do warunków dotyczących kwalifikacji zawodowych lub doświadczenia, wykonawcy mogą polegać na zdolnościach innych podmiotów, gdy podmioty te zrealizują usługi, do realizacji których te zdolności są wymagane.
 - d) Jeżeli wykonawca polega na zasobach innych podmiotów, zamawiający wymaga od wykonawcy przedstawienia na wezwanie, w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów, o których mowa w Rozdziale VIII cz. II pkt. 2.
 - e) Wykonawca, który polega na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.
 - f) Jeżeli zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuacja ekonomiczna lub finansowa innego podmiotu, nie potwierdzają spełnienia przez wykonawcę warunków udziału w postępowaniu lub zachodzą wobec tych podmiotów podstawy wykluczenia, wykonawca w terminie określonym przez zamawiającego powinien:
 - zastąpić ten podmiot innym podmiotem lub podmiotami lub
 - zobowiązać się do osobistego wykonania odpowiedniej części zamówieniawykazać zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację finansową lub ekonomiczną, w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu.
 - g) Jeżeli wykonawca polega na zasobach innych podmiotów na zasadach, o których mowa w pkt 1, w celu wykazania braku istnienia wobec nich podstaw wykluczenia oraz spełniania, w zakresie w jakim powołuje się, na ich zasoby, warunków udziału w postępowaniu, zamieszcza informacje o tych podmiotach w oświadczeniach.
 - h) Zamawiający oceni, czy udostępniane Wykonawcy przez inne podmioty zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz zbada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 ustawy Pzp.

2. Wykonawca, który zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcom, na etapie postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany wskazać w ofercie części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom oraz o ile jest to wiadome, podać firmy podwykonawców.
3. Wykonawca, który w ofercie nie wskaże, że będzie polegał na zasobach innych podmiotów, nie będzie mógł na etapie późniejszym powołać się na zasoby podmiotów trzecich w celu wykazania spełniania warunków udziału.

Rozdział X

Informacja o sposobie porozumiewania się z Wykonawcami oraz przekazywania oświadczeń i dokumentów

1. Postępowanie prowadzone jest w formie elektronicznej.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się przy użyciu miniPortalu <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, ePUAPu <https://epuap.gov.pl/wps/portal> oraz poczty elektronicznej.
3. Wykonawca zamierzający wziąć udział w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, musi posiadać konto na ePUAP. Wykonawca posiadający konto na ePUAP ma dostęp do formularzy: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do formularza do komunikacji.
4. Wymagania techniczne i organizacyjne wysyłania i odbierania dokumentów elektronicznych, elektronicznych kopii dokumentów i oświadczeń oraz informacji przekazywanych przy ich użyciu opisane zostały w Regulaminie korzystania z miniPortalu oraz Regulaminie ePUAP.
5. Maksymalny rozmiar plików przesyłanych za pośrednictwem dedykowanych formularzy do: złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku oraz do komunikacji wynosi 150 MB.
6. Za datę przekazania oferty, wniosków, zawiadomień, dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń oraz innych informacji przyjmuje się datę ich przekazania na ePUAP.
7. Dane postępowanie można wyszukać na Liście wszystkich postępowań klikając wcześniej opcję „Dla Wykonawców” lub ze strony głównej z zakładki Postępowania na miniPortalu.
3. Adres strony internetowej na której zamieszczone będzie ogłoszenie, SWZ, treść pytań i wyjaśnienia do SWZ oraz inne informacje przewidziane ustawą Pzp to: <http://bip.cos.pl>
4. Do porozumiewania się z Wykonawcami upoważnione są następujące osoby:
 - a) w sprawach merytorycznych: Jolanta Koprowska, tel. (87) 44 17 108, email: przetargi.gizycko@cos.pl
 - b) w sprawach formalnych: Anna Markowska, tel. (87) 44 17 109, email: przetargi.gizycko@cos.pl
6. Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej, email : przetargi.gizycko@cos.pl

Rozdział XI

Wymagania dotyczące wadium

1. Każdy Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia wadium w wysokości: **10 000,00 zł** (słownie: dziesięć tysięcy zł 00/100).
2. Wadium należy wnieść w terminie **do dnia 06.09.2021 r. do godz. 10:00**
3. Wadium musi być wniesione przed upływem terminu składania ofert. Za termin wniesienia wadium w formie pieniężnej przyjmuje się moment wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego.
4. Wadium może być wnoszone w następującej formie:

- a) pieniądzu;
 - b) gwarancjach bankowych;
 - c) gwarancjach ubezpieczeniowych;
 - d) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (Dz. U. z 2019 r. poz. 310, 836 i 1572).
5. Dokumenty, o których mowa w pkt 4 muszą zachowywać ważność przez cały okres, w którym Wykonawca jest związany ofertą.
 6. Wadium wnoszone w pieniądzu wpłaca się przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego nr **08 1130 1017 0020 1470 8620 0017**.
 7. Jeżeli wadium jest wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w pkt. 4 lit. b) – d), wykonawca przekazuje zamawiającemu oryginał gwarancji lub poręczenia, w postaci elektronicznej.
 8. Dokument stanowiący formę wadium winien zawierać stwierdzenie, że na pierwsze pisemne żądanie Zamawiającego wzywające do zapłaty kwoty wadium, zgodnie z warunkami Specyfikacji Warunków Zamówienia, następuje jego bezwarunkowa wypłata, bez jakichkolwiek zastrzeżeń ze strony gwaranta/poręczyciela.
 9. Wykonawca wnoszący wadium w formie, która ze względu na obowiązujące przepisy może zostać wystawiona jako terminowa (np. gwarancja ubezpieczeniowa), jest zobowiązany do niezwłocznego przedłużenia jej ważności – w przypadku, gdy będą tego wymagały warunki prowadzonej procedury zamówienia.
 10. Warunki zwrotu wadium wniesionego przez Wykonawców:
 1. Zamawiający zwraca wadium niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia wystąpienia jednej z okoliczności:
 - 1) upływu terminu związania ofertą;
 - 2) zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego;
 - 3) unieważnienia postępowania o udzielenie zamówienia, z wyjątkiem sytuacji gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
 2. Zamawiający, niezwłocznie, nie później jednak niż w terminie 7 dni od dnia złożenia wniosku zwraca wadium wykonawcy:
 - 1) który wycofał ofertę przed upływem terminu składania ofert;
 - 2) którego oferta została odrzucona;
 - 3) po wyborze najkorzystniejszej oferty, z wyjątkiem wykonawcy, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza;
 - 4) po unieważnieniu postępowania, w przypadku gdy nie zostało rozstrzygnięte odwołanie na czynność unieważnienia albo nie upłynął termin do jego wniesienia.
 3. Złożenie wniosku o zwrot wadium, o którym mowa w ust.2, powoduje rozwiązanie stosunku prawnego z wykonawcą wraz z utratą przez niego prawa do korzystania ze środków ochrony prawnej, o których mowa w dziale IX ustawy Pzp.
 4. Zamawiający zwraca wadium wniesione w pieniądzu wraz z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszty prowadzenia rachunku bankowego oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wskazany przez wykonawcę.
 5. Zamawiający zwraca wadium wniesione w innej formie niż w pieniądzu poprzez złożenie gwarantowi lub poręczycielowi oświadczenia o zwolnieniu wadium.
 6. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w art. 97 ust.7 pkt 2–4, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
 - 1) wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków

dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust.1, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust.1, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust.2 pkt 3, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez wykonawcę jako najkorzystniejszej;

2) wykonawca, którego oferta została wybrana:

a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,

b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;

3) zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących po stronie wykonawcy, którego oferta została wybrana.

Zamawiający zwraca się z prośbą o dołączenie do oferty informacji o formie zwrotu wadium:

- w przypadku wadium wpłaconego w pieniądzu należy podać numer rachunku bankowego, na który należy przelać kwotę wadium,
- w przypadku wadium wniesionego: w gwarancjach bankowych, gwarancjach ubezpieczeniowych, oraz poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości – należy zaznaczyć „osobisty odbiór” lub podać sposób przekazania Wykonawcy wymienionego dokumentu.

Rozdział XII

Termin związania ofertą

1. Wykonawca związany jest ofertą przez okres **30 dni**, tj. **do dnia: 04.10.2021 r.**
2. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

Rozdział XIII

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Oferta musi zawierać następujące oświadczenia i dokumenty:
 - a) Dowód wniesienia wadium, oryginał gwarancji lub poręczenia, jeżeli wadium wnoszone jest w innej formie niż pieniądź,
 - b) Wypełniony formularz ofertowy sporządzony z wykorzystaniem wzoru stanowiącego Załącznik nr 1 do SWZ,
 - c) Oświadczenie o spełnianiu warunków udziału w postępowaniu zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 2 do SWZ
 - d) Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia zgodnie z wzorem stanowiącym Załącznik nr 3 do SWZ,
 - e) Zobowiązanie podmiotu trzeciego, jeżeli Wykonawca w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, zamierza polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nim stosunków, zgodnie z wzorem stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ, (jeżeli dotyczy)
 - f) Pełnomocnictwo w przypadku ustanowienia przez Wykonawcę pełnomocnika, oryginał udzielonego pełnomocnictwa lub notarialnie potwierdzoną jego kopię. Z treści pełnomocnictwa musi jednoznacznie wynikać zakres umocowania do czynności związanych z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego, w szczególności do podpisania i złożenia oferty.

- g) W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez kilku wykonawców - podpisane przez wszystkie podmioty wspólnie ubiegające się udzielenie zamówienia, pełnomocnictwo złożone w formie oryginału lub notarialnie potwierdzonej kopii.
2. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
 3. Treść oferty musi odpowiadać treści SWZ.
 4. Oferta wraz ze stanowiącymi jej integralną część załącznikami musi być sporządzona przez Wykonawcę ściśle według postanowień niniejszej SWZ.
 5. Wykonawca składa ofertę/wniosek o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, dalej „wniosek” za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionego również na miniPortalu. **Ofertę należy przesłać na adres skrzynki ePUAP Centralnego Ośrodka Sportu w Warszawie.** Formularz do zaszyfrowania oferty przez Wykonawcę jest dostępny dla wykonawców na miniPortalu, w szczegółach danego postępowania.
 6. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim, z zachowaniem postaci elektronicznej w formacie danych .doc lub .docx, pdf i podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym lub podpisem zaufanym. Sposób złożenia oferty, w tym zaszyfrowania oferty opisany został w Regulaminie korzystania z miniPortal. Ofertę należy złożyć w oryginale.
 7. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
 8. Do oferty należy dołączyć druk formularza oferty, zawierającego oświadczenia wymienione w niniejszej swz w postaci elektronicznej opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym, a następnie zaszyfrować wraz z plikami stanowiącymi ofertę
 9. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę za pośrednictwem Formularza do złożenia, zmiany, wycofania oferty lub wniosku dostępnego na ePUAP i udostępnionych również na miniPortalu. Sposób zmiany i wycofania oferty został opisany w Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu.
 10. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.
 11. W postępowaniu o udzielenie zamówienia komunikacja pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcami w szczególności składanie oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz przekazywanie informacji odbywa się elektronicznie za pośrednictwem dedykowanego formularza dostępnego na ePUAP oraz udostępnionego przez miniPortal (Formularz do komunikacji). We wszelkiej korespondencji związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się numerem ogłoszenia BZP lub ID postępowania.
 12. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać złożone w osobnym pliku wraz z jednoczesnym zaznaczeniem polecenia „Załącznik stanowiący tajemnicę przedsiębiorstwa” a następnie wraz z plikami stanowiącymi jawną część skompresowane do jednego pliku archiwum (ZIP).
 13. Dokumenty elektroniczne, oświadczenia lub elektroniczne kopie dokumentów lub oświadczeń składane są przez Wykonawcę za pośrednictwem Formularza do komunikacji

jako załączniki. Zamawiający dopuszcza również możliwość składania dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń za pomocą poczty elektronicznej, na adres email: przetargi.gizycko@cos.pl (nie dotyczy ofert).

14. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych, oświadczeń lub elektronicznych kopii dokumentów lub oświadczeń musi być zgodny z wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy.

Rozdział XIV

Sposób oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy złożyć za pośrednictwem użyciu **miniPortalu**, działającej pod adresem: <https://miniportal.uzp.gov.pl/>, zgodnie z instrukcją określoną w rozdziale XIII SWZ (ofertę należy przestać na adres skrzynki ePUAP COS w Warszawie) **do dnia 06.09.2021 r. do godz. 10:00**
2. Otwarcie ofert nastąpi **w dniu 06.09.2021 r. o godz. 10:30**, za pośrednictwem **miniPortalu** poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert, które jest jednoznaczne z ich upublicznieniem.
3. Informacja z otwarcia Ofert opublikowana zostanie na stronie internetowej i zawierać będzie dane określone w art. 222 ust. 5 Pzp.

Rozdział XV

Opis sposobu obliczania ceny

1. Oferta musi zawierać łączną wartość brutto w złotych za cały przedmiot zamówienia, obliczoną na zasadach określonych poniżej oraz w formularzu oferty.
2. Wykonawca jest zobowiązany do wypełnienia i określenia wartości we wszystkich pozycjach występujących w formularzu oferty. Brak wypełnienia wszystkich i określenia wartości w którejś z pozycji oraz dokonywanie zmian w treści formularza spowoduje odrzucenie oferty za wyjątkiem omyłek, o których mowa w art. 223 ust. 2 ustawy Pzp. Wykonawca nie może wprowadzić zmian do formularza oferty.
3. Cenę oferty stanowi cena brutto określona w formularzu oferty. Wykonawca jest zobowiązany do złożenia formularza cenowego. Jego niezłożenie będzie skutkowało odrzuceniem oferty.
4. Oferta musi zawierać cenę brutto przedmiotu zamówienia, zwaną dalej „ceną oferty” lub „ceną”, w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (Dz. U. z 2019 r. poz. 178) tj. wartość wyrażoną w jednostkach pieniężnych, którą Zamawiający będzie obowiązany zapłacić Wykonawcy za towar lub usługę. W cenie uwzględnia się podatek od towarów i usług oraz podatek akcyzowy,

- jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru (usługi) podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym.
5. Wartość brutto podana w ofercie będzie obejmować całkowity szcunkowy koszt wykonania zamówienia oraz wszystkie koszty towarzyszące wykonaniu zamówienia, wynikające z zakresu i sposobu realizacji przedmiotu zamówienia oraz wszelkie inne ewentualne obciążenia, w szczególności podatek VAT.
 6. Wykonawca określi cenę z dokładnością do setnych części złotego.
 7. W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia przez Wykonawców krajowych i zagranicznych, sposób złożenia oferty uzależniony jest od siedziby lub miejsca zamieszkania pełnomocnika (ustanowionego przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia), zobowiązanego do wystawiania faktur należnych z tytułu wykonania umowy (tj. pełnomocnik mający siedzibę lub miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej zgodnie z wymaganiami dla Wykonawców krajowych; poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej - zgodnie z wymaganiami dla Wykonawców zagranicznych).
 8. Dla celów porównania ofert wykonawców zagranicznych z wykonawcami krajowymi, Zamawiający doliczy do cen netto wykonawców zagranicznych kwotę należnego, obciążającego Zamawiającego z tytułu realizacji umowy podatku VAT. 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.
 9. Zamawiający w celu ustalenia, czy oferta zawiera rażąco niską cenę w stosunku do przedmiotu zamówienia, może zwrócić się do wykonawcy o udzielenie w określonym terminie wyjaśnień dotyczących elementów oferty mających wpływ na wysokość ceny.

Rozdział XVI

Opis kryteriów, ich znaczenie i sposób oceny ofert

1. Kryteriami oceny ofert jest
 - a) cena oferty brutto 60%
 - b) termin płatności faktury 40%Punkty będą przyznawane wg następujących zasad: 1% = 1 punkt.
2. Cena - sposób punktacji :
Cena oferty (C) – kwota brutto za całość przedmiotu zamówienia
$$C = \frac{C_o}{C_b} \times 60 \text{ pkt.}$$
gdzie:
C - ilość punktów badanej ceny oferty
C_o - cena oferty najniższej
C_b - cena oferty badanej

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia.

3. Kryterium oceny „termin płatności faktury” - zgodnie z wskazanym przez Wykonawcę w ofercie.
Punkty będą przyznawane wg następujących zasad: 1% = 1 punkt.
 - 3a. Liczba punktów, które można uzyskać w „termin płatności faktury” (40) zostanie obliczona zgodnie z poniższym opisem:
 - 3b. Punktacja zostanie przyznana w oparciu o ww. kryterium, zgodnie z poniższą formułą:
 - a) 14 dni – 38 pkt.
 - b) 21 dni – 39 pkt.
 - c) 30 dni – 40 pkt.
 - 3c. Zaoferowanie dłuższego niż 30 dni terminu płatności faktury nie będzie skutkowało przyznaniem większej ilości punktów ani odrzuceniem oferty. W takim przypadku naliczona zostanie ilość punktów tak, jak za zaoferowanie najdłuższego terminu płatności faktury – 30 dni, czyli 40 pkt.
4. Ofertą najkorzystniejszą będzie oferta, który uzyska największą łączną sumę punktów zgodnie ze wzorem: $O = C + T$, gdzie:
 - a) O – łączna liczba punktów
 - b) C – liczba punktów uzyskanych w kryterium cena
 - c) T – liczba punktów uzyskanych w kryterium termin płatności faktury
5. W przypadku niewypełnienia przez Wykonawcę w formularzu ofertowym pola określającego termin płatności faktury, będzie to równoznaczne z zaoferowaniem 14 dni.
6. Maksymalnie oferta może uzyskać 100 pkt. W sytuacji, gdy Zamawiający nie będzie mógł dokonać wyboru oferty najkorzystniejszej ze względu na to, że złożone oferty uzyskały ten sam bilans ceny i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający, zgodnie z treścią art. 248 ust. 1 ustawy, wybierze ofertę z niższą ceną brutto za całość przedmiotu zamówienia.

Rozdział XVII

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

1. Wykonawca, którego oferta zostanie uznana za najkorzystniejszą przed podpisaniem umowy:
 - a) wniesie zabezpieczenie należytego wykonania umowy,
2. Osoby reprezentujące wykonawcę przy podpisywaniu umowy powinny posiadać ze sobą dokumenty potwierdzające ich umocowanie do podpisania umowy, o ile umocowanie to nie będzie wynikać z dokumentów załączonych do oferty.
3. W przypadku wyboru oferty złożonej przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia Zamawiający może żądać przed zawarciem umowy przedstawienia umowy regulującej współpracę tych Wykonawców. Umowa taka winna określać strony umowy, cel działania, sposób współdziałania, zakres prac przewidzianych do wykonania każdemu z nich, solidarną odpowiedzialność za wykonanie zamówienia, oznaczenie czasu trwania konsorcjum (obejmującego okres realizacji przedmiotu zamówienia, gwarancji i rękojmi), wykluczenie możliwości wypowiedzenia umowy konsorcjum przez któregokolwiek z jego członków do czasu wykonania zamówienia.

Rozdział XVIII

Informacje dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. Warunkiem zawarcia umowy jest wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy **w wysokości:**
 - **w stosunku do umowy na świadczenie usług gastronomicznych- 5%** ceny całkowitej brutto wskazanej w § 7 ust. 2 umowy na świadczenie usług gastronomicznych, najpóźniej w dniu podpisania umowy.
2. Oryginał dokumentu potwierdzającego wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy musi być dostarczony Zamawiającemu przed podpisaniem umowy.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy można wnieść w formach wymienionych w art. 450 ust. 1 ustawy Pzp.
4. Zamawiający nie wyraża zgody na wniesienie zabezpieczenia należytego wykonania umowy w formach wymienionych w art. 450 ust. 2 ustawy.

Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca zobowiązany będzie wnieść przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego z podaniem tytułu: **„Świadczenie usług restauracyjnych na rzecz Centralnego Ośrodka Sportu – Ośrodka Przygotowań Olimpijskich w Giżycku”**

5. W przypadku wniesienia wadium w pieniądzu, za zgodą Wykonawcy, kwota wadium może zostać zaliczona na poczet zabezpieczenia.
6. Jeżeli zabezpieczenie wniesiono w pieniądzu, zamawiający przechowuje je na oprocentowanym rachunku bankowym. Zamawiający zwraca zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy
7. Zabezpieczenie wnoszone w postaci poręczenia lub gwarancji musi zawierać następujące elementy:
 - 1) Nazwę Wykonawcy i jego siedzibę (adres),
 - 2) Nazwę Beneficjenta (Zamawiającego),
 - 3) Nazwę Gwaranta lub Poręczyciela,
 - 4) Określenie wiarytelności, która ma być zabezpieczona gwarancją,
 - 5) Sformułowanie zobowiązania Gwaranta do nieodwołalnego i bezwarunkowego zapłacenia kwoty zobowiązania na pierwsze żądanie zapłaty w przypadku, gdy Wykonawca nie wykonał lub nienależyte wykonał przedmiot umowy.

Gwarant nie może także uzależniać dokonania zapłaty od spełnienia jakichkolwiek dodatkowych warunków lub też od przedłożenia jakichkolwiek dokumentacji. W przypadku przedłożenia gwarancji niezawierającej wymienionych elementów, bądź posiadającej jakiekolwiek dodatkowe zastrzeżenia, Zamawiający uzna, że Wykonawca nie wniósł zabezpieczenia należytego wykonania umowy.

Gwarancja bankowa musi precyzyjnie określać: terminy potrzebne na zgłoszenie roszczeń z gwarancji, osoby do tego uprawnione i terminy jej wykonania przez bank.
8. Z chwilą zaistnienia przynajmniej jednego z przypadków uprawniających Zamawiającego do uzyskania zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający wystąpi do gwaranta z pisemnym żądaniem zapłacenia kwoty stanowiącej zabezpieczenie należytego wykonania umowy. Żądanie zawierać będzie uzasadnienie faktyczne i prawne.
9. W przypadku, gdy w związku z przesunięciem terminu realizacji niniejszej umowy zabezpieczenie należytego wykonania umowy będzie traciło ważność Wykonawca zobowiązany jest do wniesienia bez uprzedniego wezwania przez Zamawiającego, nowego bądź przedłużenia dotychczasowego zabezpieczenia przy zachowaniu

ciągłości zabezpieczenia (koszt wniesienia nowego zabezpieczenia bądź przedłużenia należytego wykonania umowy ponosi Wykonawca).

10. Zabezpieczenie, o którym mowa zostanie zwrócone w terminie 30 dni od dnia wykonania przedmiotu Umowy i uznania go przez Zamawiającego za należyte wykonany.

Rozdział XIX

Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów Pzp, przysługują środki ochrony prawnej określone w Dziale IX Pzp Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 Pzp.

Rozdział XX

Istotne postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści umowy w sprawie udzielenia zamówienia publicznego oraz projektowane postanowienia umowy

1. Istotne postanowienia umowne określają "projektowane postanowienia umowy", stanowiące **załącznik nr 5** do SWZ.
2. Warunki dokonania zmian umowy określono w załączonym do SWZ wzorze umowy. Możliwość dokonania zmian umowy stanowi uprawnienie Zamawiającego, a nie jego obowiązek.

Rozdział XXI

Podwykonawstwo

1. Zamawiający żąda wskazania przez Wykonawcę w ofercie części zamówienia, której wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcom.
2. Zakres planowany do powierzenia podwykonawcom musi być wskazany w formularzu oferty – załącznik nr 1 do SWZ. Brak informacji w formularzu oferty w sprawie zakresu zamówienia powierzonego podwykonawcom, będzie traktowany jako deklaracja samodzielnej realizacji zamówienia przez wykonawcę.
3. Powierzenie wykonania części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie zamówienia.
4. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu, na którego zasoby Wykonawca powoływał się, na zasadach określonych w art. 118 ust. 1 ustawy Pzp, w celu wykazania spełniania warunków udziału w postępowaniu, Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu, że proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż podwykonawca, na którego zasoby Wykonawca powoływał się w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia. Przepis art. 122 stosuje się odpowiednio.
5. Wykonawca zawiadamia Zamawiającego o wszelkich zmianach danych w trakcie realizacji zamówienia, a także przekazuje informacje na temat nowych podwykonawców, którym w późniejszym okresie zamierza powierzyć realizację zamówienia.

Rozdział XXII

Inne wymagania

1. W niniejszym postępowaniu Zamawiający nie przewiduje:
 - a) Składania ofert częściowych,
 - b) Składania ofert wariantowych,
 - c) Ustanowienia dynamicznego systemu zakupów
 - d) Aukcji i licytacji elektronicznej.
2. Zamawiający nie zastrzega możliwości ubiegania się o udzielenie zamówienia wyłącznie wykonawców, o których mowa w art. 94.
3. Zamawiający nie przewiduje możliwości udzielenia zamówień z wolnej ręki o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt. 7 i 8.
5. Zamawiający nie przewiduje zwrotu kosztów udziału w postępowaniu, z zastrzeżeniem art. 261.
6. Zamawiający nie zastrzega obowiązku osobistego wykonania przez Wykonawcę kluczowych zadań.
7. Zamawiający nie przewiduje zawarcia umowy ramowej.

Rozdział XXIII

Załączniki

Załącznik nr 1 – Formularz oferty

Załącznik nr 2 – Oświadczenie o spełnianiu warunków

Załącznik nr 3 – Oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia

Załącznik nr 4 – Oświadczenie o grupie kapitałowej

Załącznik nr 5 – Projektowane postanowienia umowy

Załącznik nr 5 a - Wzór umowy najmu

Załącznik nr 6 – Oświadczenie – potencjał podmiotu trzeciego

Załącznik nr 7 - Lista zakontraktowanych imprez

Załącznik nr 8 - Opis przedmiotu najmu

Załącznik nr 9 - Wykaz wyposażenia

Załącznik nr 10 – Plan sytuacyjny przedmiotu najmu

Załącznik nr 11 - Przykładowe menu zestawu śniadaniowego,

Załącznik nr 11a - Przykładowe menu zestawu śniadaniowego dla sportu centralnego,

Załącznik nr 12 - Przykładowe menu pakietu śniadaniowego,

Załącznik nr 12a - Przykładowe menu pakietu śniadaniowego dla sportu centralnego,

Załącznik nr 13 - Przykładowe menu zestawu obiadowego dla sportu centralnego,

Załącznik nr 13a - Przykładowe menu kolacji dla sportu centralnego,

Załącznik nr 14 - Przykładowe menu zestawu obiadowego dla klubów i pozostałych klientów

Załącznik nr 14a - Przykładowe menu kolacji dla klubów i pozostałych klientów.

Załącznik nr 15 - Przykładowe menu zestawu obiadowego dla wczasów pracowniczych i delegacji,

Załącznik nr 15a - Przykładowe menu kolacji dla wczasów pracowniczych i delegacji,

Załącznik nr 16 - Przykładowe menu przerwy konferencyjnej,

Załącznik nr 17 - Przykładowe menu obiadokolacji dla grup turystycznych,

W imieniu Zamawiającego